

Cornelia Blume

Die Streuobstwiese

Vielfalt erhalten • Lebensräume schaffen

Besonderes genießen



Cornelia Blume

Die Streuobstwiese

Cornelia Blume

Die Streuobstwiese

Vielfalt erhalten • Lebensräume schaffen • Besonderes genießen



Für Burkhard

Alle in diesem Buch enthaltenen Ratschläge und Rezepte sind von der Autorin sorgfältig ausgewählt und überprüft worden. Dennoch muss jegliche Haftung seitens der Autorin oder des Verlags für Sach- und Personenschäden ausgeschlossen werden.

Inhaltsverzeichnis

Warum eine Streuobstwiese pflegen?	7
 Wer einen Baum pflanzt ...	8
Die zwei Ös oder wie Ökonomie und Ökologie zusammenpassen	9
Erhaltenswerte Lebensräume	9
Wechselhafte Geschichte	10
Zukunft der Streuobstwiesen	14
 Capitulare de villis et curtis imperialibus	16
Was ist eine Streuobstwiese?	19
Rückzugsort für viele Tierarten	20
Im Erdgeschoss: die Schätze der Wiese	25
Ohne sie geht nichts: die Bienen	31
Was also ist eine Streuobstwiese?	33
 Linguistik	34
Das Jahr auf der Streuobstwiese	35
Vom Nutzen des Kalenders	35
Winter – Zeit zum Planen und zum Schneiden	36
Frühling – Zeit des Genießens und der Pflege	41
Sommer – jetzt beginnt die Erntezeit	45
Herbst – die Vorratskammern füllen sich	46
 Fülle	49
Welche Werkzeuge benötigen Sie?	50
Baumpflege nach Maß	52
 Das Liedlein vom Kirschbaum	54
Die Obstverwertung	56
Trockenfrüchte	56
Saft und Wein	58
Branntweine und Liköre	63
Einkochen	65
 Herbstbild	71

Die Obstarten und ihre Verwendung in der Küche	73
Hinweise zur Küchenpraxis	74
Richtig süß: Zucker oder was sonst?	74
Hinweise zu den Rezepten	78
Der Apfelbaum	80
Der Birnbaum	90
 Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland	94
Der Quittenbaum	104
Der Kirschbaum	116
Der Pflaumenbaum und seine Verwandten	128
 Weißer Schnee	132
Die Zarten ... : Pfirsich- und Aprikosenbaum	140
... und die Harten: Nüsse und Esskastanie	150
 Der Nussbaum	154
Die machen sich rar: Mispel und Speierling	166
Nicht nur Randerscheinung: Sträucher und Hecken	170
Anhang	182
Was finde ich wo?	182
Literaturtipps	190
Die Autorin	191
Index	192
Rezept-Register	195



Warum eine Streuobstwiese pflegen?

Mit diesem Buch möchte ich Ihnen ein wenig von meiner Begeisterung vermitteln und Einblicke in das Wesen der Streuobstwiese geben. Es soll zeigen, was Sie mit ihr machen können. Zwar ist dies hier kein Do-it-yourself-Handbuch. Und auch keine vollständige, professionelle Abhandlung über alle Wirtschaftszweige, die da berührt werden. Aber ich hoffe, ich kann Ihnen einige Anregungen geben, wie Sie bei der Pflege der Wiese und der Verwertung des Obstes Ihre eigene Praxis entwickeln können. Denn keine Streuobstwiese ist wie die andere. Und kein Streuobstwiesenliebhaber ist wie ein anderer.

Als mein Mann Burkhard und ich unsere Streuobstwiese übernahmen, hatten wir einfach Lust an der körperlichen Arbeit im Freien, am Umgang mit der Erde, Stolz auf den eigenen Grund und Boden und die Hoffnung auf gute Ernten. Wir wussten nicht viel über das, was da auf uns zukam, und haben uns das nötige Wissen und Können im Laufe der Jahre erarbeitet. Gleichzeitig haben wir festgestellt, dass es leichtsinnig wäre, die Überlieferung dieses Wissens dem Zufall zu überlassen. Die Fäden der Tradition sind gerissen, aber hie und da sind noch ein paar Fasern erhalten. Und ich bin sicher, dass die Zeit kommen wird, wo wir uns wieder selber versorgen werden, zumindest teilweise.

In den Jahren seither gab es gute Ernten und schlechte Ernten und gar keine. Mal gab es viele Äpfel, aber die Kirschen waren völlig verregnet. Mal gab es keine Äpfel, aber so viele Zwetschgen, dass nur das Schnapsfass noch helfen konnte. Hagel machte so manche Mühe zunichte. Aber wir sind immer dageblieben ... Warum?

Wegen des Geschmacks einer wirklich reifen Frucht. Wegen des einen Apfelbaums einer Sorte, von der es nur noch wenige Exemplare gibt. Wegen der Eidechsen, Kröten und Käuzchen. Wegen Anstrengung und Schweiß vorm Pflücken reifer Herzkirschen. Wegen einer sternklaren Nacht unter blühenden Apfelbäumen. Um der Einsicht willen, dass Mutter Erde nicht mit sich handeln lässt, sondern Hingabe verlangt. Um der wiedergewonnenen Fähigkeit willen, sich selbst und was um uns her ist wirklich zu spüren. Für morgen ...

Corinna Blume



Wer einen Baum pflanzt ...

*Wer einen Baum pflanzt,
wird den Himmel gewinnen.*

Konfuzius





Die Obstverwertung

Wohin nun mit dem Segen, den Sie auf Ihrer Streuobstwiese geerntet haben? Essen Sie so viel, wie möglich roh! Das ist freilich am besten. Und dann legen Sie einen Vorrat für den Winter an. Äpfel lassen sich unter günstigen Bedingungen gut lagern. Wie Sie das machen, ist bereits ab der Seite 47 beschrieben. Birnen können Sie – je nach Sorte – höchstens für ein paar Wochen aufheben, anderes Obst lässt sich gar nicht lagern. Doch: die Quitten. Aber die werden Sie sowieso nicht roh essen, wohingegen sie in verarbeiteter Form außerordentlich lecker sind.

Trockenfrüchte

Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Pflaumen, auch Kirschen und Aprikosen können Sie gut an der Luft trocknen. Dörren mag Ihnen altmodisch vorkommen, und das ist es auch, denn Dörren ist die älteste Konservierungsmethode der Menschheit. Das Trocknen der Früchte ist billig und unkompliziert und erhält viele Inhaltsstoffe des Obstes. Dörrgut ist leicht, gut aufzubewahren, einfach zu transportieren, und Sie können jederzeit kleine Teilmengen davon entnehmen.

Beim Dörren werden den Früchten durch Erwärmung auf 30 bis 50 °C und durch Luftaustausch 80 bis 90 Prozent des Wassergehalts entzogen. Das schützt vor Schimmel und Fäulnis, allerdings nicht vor Maden und Motten. Deshalb gibt man das Dörrgut in dicht schließende Gläser oder Dosen und bewahrt es im Schrank oder einem dunklen Raum auf. Tageslicht kann Verfärbungen bewirken. Daher sind dem Dörrobst, das Sie im Handel erwerben und das in transparente Tüten abgefüllt ist, oft Konservierungsmittel beigelegt.

Handelsübliches Dörrobst enthält weitere Konservierungszusätze wie Schwefel, wenn es nicht ausreichend gedörrt ist. Es enthält zu viel Wasser und würde deshalb anderenfalls verderben. Solches Obst hat höheres Gewicht: Der Hersteller kommt mit geringerem Wareneinsatz aus und kann billiger verkaufen. Der Kunde kauft Wasser und Schwefel mit und darf sich damit trösten, dass er seine Zähne beim Kauen weniger anstrengen muss.

Äpfel werden am besten in Ringen getrocknet. Mit einem Apfelausstecher drücken Sie Stiel, Kernhaus und Blüte aus der Frucht. Mit einem Wellenschliffmesser schneiden Sie den Apfel in feine Ringe von 2 bis 3 Millime-



ter Stärke. Am Duft der frischen Scheiben spüren Sie, dass säuerliche und kräftig aromatische Äpfel am besten zum Trocknen geeignet sind. Auf diese Weise können Sie täglich ein paar Äpfel nebenbei verarbeiten und brauchen keinen großen Küchenaufwand zu betreiben.

Birnen schneiden Sie am besten in Achtel, Pflaumen, Zwetschgen, Kirschen oder Aprikosen in Hälften. Legen Sie sie mit der Haut nach unten zum Trocknen hin.

Für den Trocknungsprozess selbst gibt es verschiedenste Möglichkeiten. Sie können eine Schnur über die Heizung spannen und Apfelringe aufhängen. Sie können die Ringe auf flache, mit Stoff bespannte Holzrahmen, ähnlich wie Künstlerleinwand, ausbreiten und dafür ein Gestell über dem Ofen anbringen. Sie können die Restwärme Ihres Kachelofens ausnützen. Trocknen im normalen Elektrobackofen funktioniert meist nicht, denn Sie müssten die Backofentüre wegen der Luftzirkulation offen lassen, und da schaltet die Heizung ab. Ökofreaks basteln sich einen Solar-Trockenschrank. Dafür gibt es Bauanleitungen (siehe Seite 189). Wer handwerklich nicht so gut ausgestattet ist, kann auch einen Trockenschrank kaufen. Solartrockner stellt man im Garten auf.

In den meisten Fällen wird die Wahl auf einen elektrischen Dörrapparat fallen, ein Haushaltsgerät mit einem Durchmesser von etwa 30 Zentimetern und einem Preis ab etwa 100 Euro. Er ist hygienischer als die meisten traditionellen Verfahren. Mehrere Siebe werden darin übereinandergestapelt. Ein Ventilator sorgt für gleichmäßige Luftzirkulation und ermöglicht es, die Früchte auch bei Temperaturen unter 40 °C zu trocknen. Die Dörrgeräte sind vielseitig verwendbar. Sie sollten allerdings unterschiedliches Dörrgut wie Äpfel und Petersilie nicht im gleichen Trockengang dörren, wenn Sie Wert auf unverfälschtes Aroma legen.

Die Früchte sind fertig gedörrt, wenn sie eine ledrige Konsistenz aufweisen. Beim Kauen blüht die Erinnerung an die frische Frucht wieder auf. Dörrobst ist ideal als Proviant für unterwegs, nimmt Durst und Hunger, wird von Kindern meist geliebt und kann anstatt Süßigkeiten für den berühmten kleinen Hunger zwischendurch angeboten werden. Wenn es ins Müsli oder in den Obstsalat geschnippelt werden soll, empfiehlt sich rechtzeitiges Einweichen in etwas Wasser und Saft oder bei Desserts für Erwachsene auch in Schnaps.



Saft und Wein

Haben Sie kleine Mengen an Früchten zu verarbeiten, können Sie sie zuhause entsaften.

Sie können die Früchte mit etwas Wasser im Kochtopf weich kochen, bis der Saft austritt. Drehen Sie einen Hocker um, stellen Sie eine Schüssel oder ein anderes großes Gefäß zum Auffangen des Saftes zwischen die Hockerbeine und binden Sie die Zipfel eines großen Mulltuches an den Beinen des Hockers fest.

Füllen Sie den Fruchtbrei ins Tuch und lassen Sie den Saft in die Schüssel ablaufen. Das dauert eine Weile. Wenn Sie durch Druck nachhelfen, wird der Saft trübe, verzichten Sie daher besser darauf, den Brei auszupressen. Sie gewinnen dann zwar weniger Saft, aber er ist am Ende klar. Das übrig bleibende Fruchtmus kann in vielen Fällen noch verwendet werden, zum Beispiel für Kuchen oder Marmelade.

Der so gewonnene Saft muss nach dem Abfüllen in Flaschen noch sterilisiert werden. Zucker können Sie gleich mit den Früchten mitkochen oder aber vorm Abfüllen hinzufügen. Manche Säfte kommen ohne aus, andere wären zu sauer oder das Aroma entfaltet sich ohne Zucker nicht recht.

Wenn Sie einen Dampfsafter haben, folgen Sie der Gebrauchsanleitung. Es empfiehlt sich, zu den Früchten etwas Zucker hinzuzugeben. Die Früchte werden besser aufgeschlossen, das Aroma entfaltet sich stärker, und der Saft hält sich besser. Darüber hinaus entscheidet Ihr Geschmack darüber, wie viel Zucker Sie verwenden.

Aus dem Dampfsafter füllen Sie den Saft heiß in saubere Flaschen mit Schraubverschluss. Füllen Sie langsam ein, wenn die Flaschen kalt sind, damit sie nicht springen, und verschließen Sie die Flaschen sofort. Sie brauchen den Saft dann nicht mehr zusätzlich zu sterilisieren. Er hält sich etwa ein Jahr.

Bei der Verwertung von Äpfeln und Birnen geht es oft um andere, im Privathaushalt nicht mehr zu bewältigende Mengen. Im Folgenden wird daher vor allem die Gewinnung von Apfel- und eventuell Birnensaft sowie seine Verarbeitung zu Wein beschrieben.

Wenn Sie Apfelsaft wollen, können Sie es sich ganz einfach machen und Äpfel entsprechend Ihrem Jahresbedarf auflesen und bei einer Obstannahmestelle abliefern, von der Sie dann eine Gutschrift für fertig in Flaschen abgefüllten Apfelsaft im Tauschverfahren erhalten. Sie kaufen den Saft billi-



ger, weil Sie den Rohstoff geliefert haben und nur noch die Saffherstellung und Abfüllung bezahlen.

Lokale Naturschutzinitiativen veranstalten zunehmend Sammelaktionen für naturbelassene Äpfel von Streuobstwiesen (sogenannte Aufpreisinitiativen). Wenn Sie dort abliefern, bekommen Sie Saft mit dem Etikett der Gemeinde oder des Landkreises. Da weiß man dann, was man hat. Diese Säfte können Sie, solange der Vorrat reicht, auch zu einem höheren Preis kaufen, wenn Sie selbst nichts abgeliefert haben.

Wollen Sie hingegen den Saft der eigenen Äpfel, wird der Aufwand etwas größer. Dafür können Sie die Früchtekomposition wählen, die Ihnen am besten schmeckt. Sie können Birnen oder Quitten beifügen oder sortenreine Säfte verschiedener Art herstellen. Sie können das Süße-Säure-Verhältnis durch die Auswahl der Früchte bestimmen. Natürlich werden Sie nur die besten Früchte in optimaler Reife nehmen. Der Apfelsaft und seine Folgeprodukte (Wein, Sekt, Branntwein, Essig) können so Premiumqualität oder Gourmetcharakter erhalten. Sie fördern damit die Kultur der Apfelerwertung und befördern ein ehemals provinziell rückständiges »Gesöff« zu einer handverlesenen, regionalen Spezialität. Von den Winzern können Sie dabei viel lernen.

Als Faustregel zur Mengenerrechnung gilt: Drei Fünftel des Obstgewichts in Kilogramm ergeben die Saftmenge in Litern. Wenn Sie 100 Liter Saft wollen, müssen Sie etwa 160 Kilogramm Äpfel sammeln, also sechs bis sieben Halbzentner-Nylonsäcke voll. Die Säcke sind billig und oft verwendbar und in dieser Größe auch von nicht besonders kräftigen Männern und Frauen zu transportieren. Nicht vergessen: Faule und unreife Früchte, Zweige und Blätter gehören nicht in den Sack! Der Wurm im Apfel schadet hingegen nicht.

Der Saft wird durch Zerkleinern oder Musen der Früchte und anschließendes Auspressen gewonnen. Nahezu alle Vitamine und wertvollen Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Wenn Sie Handarbeit bevorzugen oder Kinder in die Saffherstellung einweihen wollen, benutzen Sie nach alter Väter Sitte eine Mühle mit Handkurbel und eine Spindelpresse. Sie können diese Geräte neu kaufen, aber es gibt noch mehr gebrauchte, als man denkt. Die Saftausbeute aus diesen Pressen ist geringer als bei maschinellen Pressen mit hohem Druck, der Saft wird aber angeblich besser, weil Bitterstoffe aus Stielen und Kernen im Trester verbleiben.



Apfelgelee mit Waldmeister

1 großer Bund Waldmeister

¼ l Apfelwein

1 l Apfelsaft

500 g Zucker

Saft von ½ unbehandelten Zitrone

Gelierzmittel nach Wahl

- Schütteln Sie Insekten und Schmutz von dem frischen Waldmeister ab und legen Sie die Kräuter in einen Krug.
- Gießen Sie den Apfelwein darüber und lassen Sie die Kräuter im Wein etwa 30 Minuten ziehen.
- Dann seihen Sie den Wein in einen großen Topf, fügen Apfelsaft, Zucker, Zitronensaft und Gelierzmittel hinzu.
- Kochen Sie die Mischung unter Rühren bis zum Gelierzpunkt (je nach Gelierzmittel drei bis fünf Minuten). Wenn sich zu viel Schaum bildet, schöpfen Sie ihn mit einem Schaumlöffel ab.
- Machen Sie eine Gelierzprobe. Füllen Sie das fertige Gelee kochend heiß in saubere Schraubgläser und verschließen Sie die Gläser sofort.

Übrigens: Das ist für mich das »ultimative« Apfelgelee. Es bewahrt Ihnen den Duft des Frühlings bis durch den nächsten Winter hindurch. Waldmeister verleiht dem Gelee ein unverwechselbares Aroma. Das aromatische Kraut kann je nach Region im April oder Mai geerntet werden. Wichtig ist, die Stängel **vor der Blüte** zu ernten. Zu erkennen ist Waldmeister an seinem charakteristischen, köstlichen Duft, der sich entwickelt, wenn das Kraut gepflückt wurde und etwas ange-trocknet ist.



Gargouillau

150 g Butter

130 g Zucker

1 Prise Salz

Schale von $\frac{1}{2}$ unbehandelten Zitrone

3 Eier

2 TL Backpulver

350 g Weizen- oder Dinkelmehl (Type 1050)

4 – 6 EL Milch

4 große, aromatische Birnen

Fett für die Form

50 g Butter

- Für den Teig rühren Sie zuerst die Butter schaumig, fügen dann den Zucker hinzu und rühren weiter, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Lassen Sie Salz und die abgeriebene Zitronenschale einrieseln, und anschließend rühren Sie einzeln die Eier dazu.
- Ziehen Sie das mit Backpulver gemischte Mehl und zunächst vier Esslöffel Milch darunter. Der Teig muss schwer reißend vom Löffel fallen. Vielleicht müssen Sie noch etwas Milch hinzufügen.
- Putzen und entkernen Sie die Birnen und schneiden Sie sie in schmale Spalten.
- Fetten Sie eine Springform ein. Füllen Sie ein Drittel des Teiges ein und streichen Sie ihn glatt. Darauf arrangieren Sie die Hälfte der Birnenspalten.
- Wiederholen Sie das Ganze: noch eine Schicht Teig und die restlichen Birnenspalten. Zuerst die letzte Schicht Teig.
- Verteilen Sie auf dem Teig die Butter in kleinen Flöckchen und backen Sie den Kuchen bei 200 °C etwa 45 Minuten. Sie können ihn in den kalten Ofen schieben – das spart Energie.
- Servieren Sie den Kuchen frisch.

Übrigens: Dieses Rezept stammt aus dem mittelfranzösischen Département Creuse am gleichnamigen Fluss. Der Kuchen wird dort als Dessert gegessen. Sie können ihn dazu mit Zimt und Zucker bestreuen. Oder zum Kaffee oder Tee mit Schlagsahne reichen.



Der Quittenbaum

Der **Quittenbaum** (*Cydonia oblonga*) hat seinen Namen von der antiken kretischen Stadt Cydonia. Die Germanen machten aus Cydonia »Quitina« oder »Kittenäpfel«. Im *Capitulare de villis* heißt der Baum *cotonarius*, Hildegard nennt ihn »Cutinboum«. Leonhart Fuchs nennt die Früchte in seinem *New Kreüterbuch* 1543 »Kütten«.

Der Baum gehört ebenso zu den Rosengewächsen wie Apfel- und Birnbäume. Er stammt aus Westasien und findet sich wild immer noch im Iran, in Armenien und der Türkei. Er kam über Griechenland und die Römer nach Mitteleuropa. Die Römer pflanzten ihn als Schutzhecke um Weingärten. Und noch heute findet er sich häufig in Weinbergen.

Der Quittenbaum wird vier bis sechs Meter hoch, die Wildform soll bis 12 Meter hoch wachsen. Die Rinde ist braun und glatt, an jungen Trieben violett überhaucht und behaart. Die Blätter sind ganzrandig, rundoval, ebenfalls flaumig und unterseits hellgrau. Die Blüten stehen einzeln. Sie sind fünfzählig wie bei ihren Verwandten, weiß bis rosa mit dunkleren Adern. Sie sind auffällig groß.

Die meisten Quittensorten sind selbstfruchtbar. Sie brauchen also keine Befruchtersorte in der Nähe. Die Bestäubung besorgen Bienen und Hummeln.



Der Baum blüht im Zeitraum Mai bis Juni, ist also nicht durch Spätfröste gefährdet. Das Holz ist allerdings sehr empfindlich gegen Winterfröste. Daher gedeiht die Quitte nur in mildem Klima wirklich gut. Sie bevorzugt das Weinbauklima und erreicht dort auch gute Fruchtqualität. Der Boden kann lehmig oder leicht sein – da sind die Quitten nicht wählerisch; nur der pH-Wert sollte den Wert 7 nicht übersteigen.

Quitten können aus Samen vermehrt werden oder aus Stecklingen, die tief in den Boden gesteckt werden. Der Siebenschläfer liebt Quitten und beteiligt sich so an der Vermehrung.

In den Handel kommen nur veredelte Pflanzen. Früher dienten vielfach Rot- und Weißdorn als Unterlagen. Diese empfehlen sich aber wegen der Feuerbrandanfälligkeit nicht mehr. Heute verwendet man die Sorte *Quitte von Angers*. Diese Quittensorte dient auch häufig als Unterlage für Birnbäume. Die Quitte trägt erstmals im vierten bis achten Standjahr, mein Baum (die Sorte *Konstantinopeler*) trug bereits im dritten.

Quittenbäume brauchen recht wenig Pflege. Sie benötigen einen Erziehungsschnitt wie alle Obstbäume und dann regelmäßiges Auslichten. Wegen der Frostempfindlichkeit des Holzes machen Sie das am besten erst am Ende des Winters.

Im Erwerbsobstbau findet man Quitten hierzulande selten, anders als beispielsweise in der Türkei. Nach 1945 gab es immerhin im deutschen Handel noch über 20 Sorten. Heute erhalten Sie die leckeren Früchte nur noch auf Wochenmärkten oder in orientalischen Läden. Aber es gibt Anzeichen dafür, dass sie wieder im Kommen sind!

Die Früchte reifen spät, erst im Oktober. Sie sind (eben) quittengelb, mit Flaum überzogen und leuchten weithin. Es gibt apfelförmige (*Cydonia oblonga meliformis*) und birnenförmige (*Cydonia oblonga pyriformis*) Quitten. Vor allem die birnenförmigen können sehr groß werden; es soll schon Exemplare von bis zu drei Pfund Gewicht gegeben haben. Sie schmecken milder als die Apfelquitten und sind auch weicher.

Die Früchte der in Mitteleuropa wachsenden Sorten sind wegen der vielen Gerbstoffe und dem harten Fruchtfleisch roh nur eingeschränkt genießbar, wohl aber die in den Ursprungsländern.

Wenn Sie die Quitten länger lagern wollen, ernten Sie sie am besten, wenn sie gelb zu werden beginnen. Vollreife Früchte werden im Lager schnell braun (was den Geschmack nicht beeinträchtigt), grasgrüne blei-



ben trotz Nachreife wenig schmackhaft. Knapp reife Früchte lassen sich getrennt von anderem Obst bis zu zwei Monate lagern.

Apfelsaft und Apfelwein werden bei Zugabe von Quitten durch den besonderen Geschmack der Früchte bereichert. Da Quitten sehr viel Pektin enthalten, geliert der Saft zudem sehr gut. Beigemischter Quittensaft kann daher helfen, wenn aus pektinarmen Früchten Marmelade hergestellt werden soll. Weitere Anregungen für die kulinarische Verwertung dieser köstlichen Früchte finden Sie ab Seite 108. Auf Portugiesisch heißt die Quitte übrigens *marmelo*, wovon sich unser Wort »Marmelade« ableitet. Denn die Portugiesen stellten das beste Mus aus Quitten in ganz Europa her.

Quittensamen enthalten Schleimstoffe, die Früchte selbst reichlich Pektin und Vitamin C, Mineralstoffe wie Kalium, Zink und Eisen sowie viele sekundäre Pflanzenstoffe wie Gerbstoffe und Schleimstoffe. Sie wirken entzündungswidrig, kühlend, zusammenziehend, reizmildernd und leicht abführend.

Hippokrates bezeichnete sie im 4. Jahrhundert als die zu Heilzwecken nützlichste Frucht. Plinius verwendete Quittenöl als Salbengrundlage. Galen stellte einen Sirup aus Quitten, Honig, Ingwer, Pfeffer und Essig her. Quittenschleim und -samen konnte man früher in Apotheken kaufen.

Quittensaft ist nützlich bei Fieber, Blasen- und Nierenkrankheiten. Ein Absud der frischen Blätter oder der Kerne soll bei Schlaflosigkeit und Nervosität helfen.

Quittenschleim (*Mucilago Cydoniae*) hilft bei Entzündungen auf der Haut, Verbrennungen, Sonnenbrand, rissiger Haut und Lippen, innerlich bei Hals-, Magen- und Darmschleimhautentzündungen. Um selbst Quittenschleim herzustellen, verschütteln Sie 1 Teil Quittensamen mit 8 Teilen kaltem Wasser, lassen die Mischung einige Stunden stehen, bis das Wasser schleimig geworden ist. Dann seihen Sie die Kerne ab und mischen das Wasser im Verhältnis 7:1 mit Rosenwasser. Da die Samen Blausäure enthalten, sollten sie nicht zerkleinert verwendet werden.

Seit dem Altertum gelten die Quitten als Symbol für Liebe, Schönheit und Fruchtbarkeit und spielten darum eine große Rolle in Hochzeitsriten. »Quitten für die Hochzeitsleut' schafft Lieb und Lust und Kinderfreud«, ist ein alter Hochzeitsspruch. Die Zahl der Kerne der verwendeten Frucht soll auf den künftigen Kindersegen schließen lassen. Noch im viktorianischen England galt es als Heiratsantrag, wenn ein Mann einer Frau Quittenkonfekt



schenkte. Lonicerus schrieb 1679 in seinem Kräuterbuch über die Quitten: »Etliche halten sie für die guldenen Aepffel der Poeten.« Auch die goldenen Äpfel, die die Hesperiden laut griechischer Mythologie in ihrem Garten bewachten und die ewige Jugend verliehen, sind möglicherweise eher Quitten gewesen, denn sie werden als flaumig und gerippt und Wohlgeruch verströmend beschrieben. Die Abbildung dieser sagenhaften Früchte am Zeustempel in Olympia lässt auch eher an Quitten denn an Äpfel denken.



Quittengelee

1 ½ kg Quitten, geputzt gewogen

1150 ml Wasser

700 g Zucker

½ TL Vanillepulver

Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Saft von ½ unbehandelten Zitrone

Gelierzucker nach Wahl

- Schneiden Sie die geputzten Quitten in Scheibchen und geben Sie sie zusammen mit dem Wasser in einen Topf.
- Kochen Sie die Quitten, bis sie weich sind. Das dauert je nach Sorte und abhängig davon, wie fein sie geschnitten sind, 20 bis 30 Minuten.
- Lassen Sie die Quitten über einem Sieb abtropfen und fangen Sie den Saft dabei auf. Sie benötigen für das Gelee etwa einen Liter Saft.
- Vermischen Sie den Quittensaft mit Zucker, Vanille, Zitronenschale und Zitronensaft und dem Gelierzucker.
- Bringen Sie den Saft zum Kochen und kochen Sie ihn so lange weiter, wie das Gelierzucker, das Sie verwenden, es verlangt.
- Machen Sie eine Gelierzuckerprobe und füllen Sie das fertige Gelee noch kochend heiß in vorbereitete Gläser. Schrauben Sie die Gläser sorgfältig zu und stellen Sie sie etwa zehn Minuten auf den Kopf.



Reis mit Pilzen und Esskastanien

200 g frische Steinpilze oder ähnliche Waldpilze

ersatzweise 20 g getrocknete Pilze

eventuell etwas Wasser zum Einweichen

300 g Esskastanien (Maronen)

Salz

1 Zwiebel

1 EL Butter

300 g ungeschälter Risottoreis (z. B. Arborio)

eventuell 100 ml Rotwein nach Wahl

etwa 1 l Gemüsebrühe

1 Lorbeerblatt

Pfeffer

1 EL geriebenen Parmesankäse

1 EL Butter

- Putzen und schneiden Sie die Pilze klein oder weichen Sie die getrockneten Pilze in etwas Wasser ein.
- Schneiden Sie die Schalen der Maronen kreuzweise ein und kochen Sie sie in Salzwasser etwa 15 Minuten. Gießen Sie die Kastanien ab und schälen Sie sie.
- Schälen Sie die Zwiebel, schneiden Sie sie fein und braten Sie sie zusammen mit den Maronen und den (abgetropften) Pilzen in der Butter an.
- Fügen Sie den Reis hinzu und schmoren Sie ihn kurz mit. Dann gießen Sie den Rotwein an (nach Wahl), gegebenenfalls das Einweichwasser der Pilze und einen guten Teil der Brühe.
- Würzen Sie mit dem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer.
- Gießen Sie von Zeit zu Zeit etwas Brühe nach, damit der Risotto schön sämig wird. Er ist fertig, wenn der Reis gerade noch ein wenig Biss hat.
- Nehmen Sie das Gericht vom Herd und rühren Sie den Parmesan und die Butter ein. Dann servieren Sie sofort, damit der Risotto nicht trocken wird.



Die machen sich rar: Mispel und Speierling

Die **Mispel** (*Mespilus germanica*) ist, ihrem lateinischen Namen zum Trotz, nicht in Mitteleuropa heimisch, sondern wurde von den Römern aus Vorderasien importiert und dann überall im besetzten Europa verbreitet, wie die anderen Kulturobstbäume. Auch Karl der Große verlangte im Capitulare de villis ihre Kultivierung. Sie verwildert offenbar nicht. Die heute wachsenden Bäume sind alle veredelt und auch nicht mehr mit Dornen besetzt wie ihre Vorfahren.

Die Mispel ist ein bemerkenswert dekorativer Baum. Sie kann bis zu acht Meter hoch werden, wächst aber gern mehr in die Breite. Sie wird nicht sehr alt, ungefähr 50 Jahre. Allerdings gibt es Exemplare, zum Beispiel am Michaelsberg bei Heilbronn, die wohl deutlich älter sind. Der Stamm ist meist knorrig und gedreht. Die Blätter sind dunkelgrün, glänzend, deutlich geädert, und verfärben sich im Oktober leuchtend rot.

Der Baum ist selbstfruchtbar und kann also einzeln stehen. Die Mispel ist der letzte Obstbaum, der blüht: erst ab Mitte Mai bis in den Juni hin-



ein. Und die Früchte reifen auch spät: Ende Oktober bis Anfang November. Die Früchte sind rundlich, mit rauer, hell- bis mittelbraun-grünlicher Farbe, leicht behaart, mit einer becherförmigen Vertiefung dem Stiel gegenüber, die von den Kelchblättern umkränzt wird. Das rührt von unvollständiger Umwandlung des Blütenbodens in Frucht her. Diese Eigenart brachte der Mispel ein paar unschöne Spottnamen ein wie zum Beispiel »Hundsarsch«.

Die Vermehrung der Mispel aus Samen ist schwierig. Voraussetzung für die Keimfähigkeit ist die Passage durch einen Tierdarm. Doch auch danach keimen die Nüsschen (nur fünf Stück pro Frucht) schlecht. Und die Keimlinge wachsen sehr langsam. Deshalb nimmt man Wurzelsprosse und pfpflanzt sie auf Weißdorn, was wegen der nahen Verwandtschaft sehr gut klappt.

Zum Frischverzehr ist die Mispel Geschmackssache. Sie braucht den ersten Frost, damit die Zuckerbildung überhaupt in Gang kommt. Dann ist die Frucht für wenige Tage essbar, bevor sie teigig und unansehnlich wird. Sie enthält aber sehr, sehr viel Vitamine und Gerbstoffe. Und das ist der Grund, warum sie über zwei Jahrtausende bei uns immer wieder gepflanzt wurde. Presst man die Früchte zusammen mit Äpfeln, so werden Saft und Most durch die Gerbsäure sehr viel haltbarer. Und Vitamin C wirkt zusätzlich als Antioxidans. Auch anderen Fruchtsäften setzte man Mispeln zu. Zur Marmeladenbereitung sind sie ebenfalls nützlich, da sie sehr viel Pektin enthalten.

Die Mispel ist gefährdet. Ihre Eigenschaften sind durch technische Neuerungen wie die Sterilisation und die Isolierung von Pektin aus Äpfeln nicht mehr gefragt. Vitamine sind in Gestalt von frischem Obst jederzeit verfügbar. Die Mispel ist feuerbrandgefährdet wie Äpfel und Birnen. Wenigstens das Problem ihrer Vermehrung ist gelöst. Gute Baumschulen bieten Jungpflanzen an. Ihrer Schönheit wegen und als uraltes Kulturgut sollte die Mispel wieder häufiger angepflanzt werden. Da sie nicht so groß wird wie ein Apfel- oder Birnbaum und keine Fremdbefruchtung braucht, kann sie nicht nur auf eine Streuobstwiese, sondern sogar in einem Hausgarten gepflanzt werden. Und auch wenn die Mispel nur mehr als Zierde angepflanzt wird, ist sie doch nützlich für viele Insekten und Vögel.

Sind schon die Mispeln selten geworden, so war gar der **Speierling** (*Sorbus domestica*) fast ausgestorben. In den letzten 15 Jahren haben sich die Bestände dank vieler Neupflanzungen erholt und sind wohl für die nächsten Jahrzehnte gesichert.



Der Speierling, ein Wildobstbaum, gehört zur Familie der Rosengewächse, Gattung Mehلبereen. Er hat viele volkstümliche Namen: Sperberbaum, Spier- oder Sorbenbaum, die Früchte heißen Spörbel, Sorböpfel, Schmer- oder Mauchbirne.

Der Baum wird bis zu 20 Meter hoch, im Wald bis zu 30 Meter, und kann als Einzelbaum einen Stammdurchmesser von maximal einem Meter erreichen. Er kann sehr alt werden, bis 600 Jahre; dieses Alter erreicht er aber in Mitteleuropa selten.

Die Samen keimen erst nach Durchgang durch einen Tierdarm, selten, wenn die Frucht verfault ist. Meist vermehrt sich der Baum durch Wurzelschösslinge, die aber vom Wild als Futter geschätzt werden. Deshalb ist der Speierling inzwischen ein Kulturbaum, in seinem Bestand vom Menschen abhängig. Er wird vermehrt, indem die Samen der frischen Frucht freigelegt und behandelt werden (drei Monate bei 4 °C in feuchter Atmosphäre vorgekeimt), ehe die Anzucht in Töpfen bis zur Auspflanzung möglich ist.

Der Speierling mag's als submediterrane Art sommerwarm. Die Blätter ähneln denen der verwandten Vogelbeere, auch die Blüten an doldenartigen Rispen, die im Mai erscheinen. Die Früchte unterscheiden sich deutlich von der Vogelbeere. Sie sind birnen- oder apfelförmig, aber nur etwa zwei bis vier Zentimeter groß, dafür mehrere bis viele an einer Rispe. Ihr Querschnitt gleicht auch dem des Apfels oder der Birne.

Man vermutet, dass der Speierling selbstfruchtbar ist, da er auch dann fruchtet, wenn das nächste Exemplar kilometerweit entfernt ist. Die Früchte reifen Ende September oder Anfang Oktober. Sie sind zunächst grün, verfärben sich dann allmählich über oliv und braun bis goldgelb mit roter Sonnenseite. Sie schmecken außerordentlich zusammenziehend und enthalten viel Gerb- und Bitterstoffe. Wenn sie überreif sind, werden sie dunkelbraun und schmecken immer noch pelzig, außerdem teigig, und sehen auch nicht mehr so appetitlich aus. Deswegen heißen sie dann mancherorts wenig schmeichelhaft »Drecksäck«. Ein Baum kann bis zu 500 Kilogramm Frucht tragen. Wenn Sie so einen Baum Ihr Eigen nennen und Sie die Früchte verwenden wollen, sollten Sie sie pflücken. Die abgefallenen sind meist unbrauchbar.

Wie unter dem Walnussbaum gedeiht auch unter dem Speierling nichts anderes. Sein ausgedehntes Wurzelsystem und die breite Krone brauchen viel Platz, was Sie berücksichtigen müssen, wenn Sie einen Speierling pflan-



zen wollen. Der Speierling kann wie alle Kernobstbäume vom Feuerbrand befallen werden. Außerdem gibt es Schorfbefall und Rindenkrebs.

Wie die Mispel wurde auch der Speierling wegen seines Gerbstoffgehalts verwendet, um die Haltbarkeit von Obstzubereitungen zu erhöhen. Das ist heute nicht mehr notwendig. Allerdings wird er zur Apfelweinbereitung immer noch verwendet: Ein bestimmter Anteil an Speierlingsfrüchten wird mit den Äpfeln mitgekeltert und mitvergoren. Im Hessischen heißt dieser Apfelwein dann auch »Speierling«. In einem Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre aus Frankfurt (1802) heißt es: »Einen besonders vorzüglichen Apfelwein machen die Speierlinge, wenn man drey Theil Äpfel und ein Theil Speierling zusammenkeltert. Dieser wird an Farbe und Klarheit dem Rheinwein gleich und übrigens gut und stark.« Tatsächlich klären die Gerbstoffe aus dem Speierling den Apfelwein, wirken desinfizierend und steigern das Aroma. Auch »Sperbelschnaps« wird nach wie vor gebrannt.

Als Solitär ist der Speierling ein eindrucksvoller Baum, dessen herbstliche Färbung weithin leuchtet. Der Stamm ist meistens gedreht. Das Holz ist das schwerste aller einheimischen Laubbäume und zu vielerlei Arbeiten geeignet: Achsen, Walzen, Druckstöcke, Billardstöcke, Dudelsackpfeifen und einzelne Bauteile von Cembali. Das Holz wurde gut bezahlt, weshalb so mancher ausgewachsene Speierling zu Geld gemacht wurde, ohne dass der Besitzer sich um die Nachzucht kümmerte. Wer heute Speierlingholz haben möchte, muss einige Jahrzehnte oder gar Jahrhunderte auf Lieferung warten: Die Bäume müssen erst wieder wachsen. Und die wenigen stattlichen Exemplare, die es noch gibt, stehen inzwischen unter Schutz.

ISBN (E-Book-pdf): 978-3-89566-650-6

ISBN der Print-Ausgabe: 978-3-89566-273-7

© 2010: pala-verlag,
Am Molkenbrunnen 4, 64287 Darmstadt
www.pala-verlag.de

Alle Rechte vorbehalten

Umschlag- und Innenillustrationen: Margret Schneevoigt

Gedicht auf Seite 34: Hilde Domin, Linguistik.

Aus: dies., Gesammelte Gedichte

© S. Fischer Verlag GmbH, Frankfurt am Main, 1987.

Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Verlags.

Lektorat: Barbara Reis