



Die Kriecherl

Prunus domestica subsp. insititia (L.) POIRET

*Fürs übergeben, hühnermägl,
das inner heuttl und 3 spenilgkern
gepulvert im koch.*

Regionale Gehölzvermehrung RGV

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH



Europäischer Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des ländlichen Raumes: Hier
investiert Europa in die ländlichen Gebiete.





Herausgeber:
NÖ Agrarbezirksbehörde, Fachabteilung Landentwicklung
Eigentümer und gefördert von:
Amt der NÖ Landesregierung
NÖ Landschaftsfonds
Landhausplatz 1, Haus 12, 3109 St. Pölten
alle Rechte vorbehalten, © St. Pölten 2014

Für den Inhalt verantwortlich: Georg Schramayr
Titelbild: Kriecherlblüte am Zeiserlberg, Niederösterreich
Titelspruch: Kinder Arznei aus:
Das Haushaltungsbüchl der Grünthaler, um 1600
Redaktion: Georg Schramayr, Christina Tschida,
Klaus Wanninger
Grafiken, Karten, nicht namentlich gezeichnete
Beiträge und alle Abbildungen ohne Autorengabe:
Georg Schramayr

Bezugsadresse:
Verein Regionale Gehölzvermehrung – RGV
Zeile 85, 2020 Aspersdorf
www.heckentag.at, office@heckentag.at

Gestaltung: die werbetrommel, 3281 Oberndorf/Melk
Druck: gugler GmbH, 3390 Melk

Gender Disclaimer:

Die im Text gewählte männliche Form bezieht immer gleichermaßen weibliche Personen ein. Auf eine Doppelbezeichnung wurde aufgrund einfacherer Lesbarkeit verzichtet.

Regionale
RGV
Gehölzvermehrung

DER
LANDSCHAFTSFONDS

N
NÖ-BAUERNBEREICH



Auch 2014 möchten wir wieder eine Gehölzart Niederösterreichs als Wildgehölz des Jahres besonders hervorheben. Die Wahl fiel heuer auf die „Kriecherl“, in Niederösterreich verstehen wir darunter zahlreiche, lokale Formen mit klingenden Namen wie Spänlinge, Zieberl, Weinkriecherl oder Saukriecherl.

Infolge der Veränderungen unserer Agrarlandschaft und unserer Nutzungsgewohnheiten sind die Kriecherl insgesamt in ihrem Bestand stark gefährdet. Im Waldviertel allerdings erleben sie derzeit eine Renaissance. Zahlreiche Produzenten dort veredeln die Kriecherl zu schmackhaften Produkten. Mit dieser Broschüre wollen wir die Aufmerksamkeit auf diese fast vergessene Pflanzengruppe lenken und auch auf diesem Weg zur Bestandessicherung beitragen.

Ich danke Ihnen herzlich für Ihr Interesse und wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre.

Ihr
Dr. Stephan Pernkopf
Landesrat für Umwelt, Landwirtschaft und Energie



SX.MMXIV



Inhalt

Die Kriecherl, ein Arbeitstitel	6
Echte Art, Unterart, Sippe oder gar Artengemisch?	7
Kerne, Steine oder Samen	21
Die unauffällige Zuwanderung	23
Wortgewaltiges	27
Kriecherl ökonomisch	31
Genozid, Seuchen und Naturkatastrophen	40
Erhaltung eines Natur- und Kulturerbes	42
Quellenverzeichnis	50

Die Kriecherl, ein Arbeitstitel

Georg Schramayr

Wenn man in Österreich eine Umfrage startet und sich nach dem Begriff „Kriecherl“ erkundigt, muss man einen hohen Bekanntheitsgrad feststellen. Beim Nachstoßen bezüglich einer Beschreibung, der Farbe oder des Geschmacks werden die Rückmeldungen deutlich spärlicher. Die Worte, die dann am häufigsten fallen sind: klein, süß und früher.

Etwas simplifiziert könnte man sagen: Jeder weiß sie, aber niemand kennt sie. Das sollte genaugenommen alarmieren, denn dieser Wissensstand ist typisch bei aussterbenden Pflanzen. Dadurch, dass es nahe verwandte Arten gibt, die von der Allgemeinheit nicht als Doppelgänger erkannt werden, fällt der beständige Rückgang der Kriecherl lange Zeit nicht auf. Der Doppelgänger der Kriecherl ist die omnipräsente Kirschpflaume, die in einigen Merkmalen soviel Kriecherlhaftes zeigt, dass eine Verwechslung leicht möglich ist. Anders als die reinen Wildpflanzen, sind die Kriecherl als Halbkulturpflanzen stark mit der Nutzung, der Förderung durch den Menschen und seinen Erhaltungsstrategien verflochten. Als Kulturfolger brauchen sie ein Mindestmaß an Unterstützung, da sie sonst gegenüber der ursprünglich heimischen Vegetation langfristig nicht genügend konkurrenzstark sind.

Die Verwandtschaft der Primitivpflaumen hat die Menschheit seit Jahrtausenden begleitet, in den letzten 500 Jahren sogar sehr intensiv. Der Zeitraum war zu kurz, um aus den frühen Kulturpflanzen regional angepasste Wildpflanzen zu machen. Die Zeit hat aber ausgereicht, um eine Vielzahl an regionalen Typen herauszubilden, deren Verwandtschaftsgrad – wie wir später noch sehen werden – kurzfristig kaum aufgeklärt werden kann.

Das Wissen um die Kriecherl, ihre Varietäten, Kultivare, Umweltsprüche und Klimahärte geht beständig zurück. Konnten noch vor 40 Jahren regionale Kenner die einzelnen Formenkreise klar unterscheiden



und die beste Nutzbarkeit dazusagen, sind heute nur noch das heillose Namens-Wirrwarr und einige wenige Relikte in Hausnähe geblieben.

Bei dem derzeitigen Ausmaß der Arten-Bereinigung im Hintaus der Dörfer und Ortschaften ist es hoch an der Zeit, sich schützend vor dieses leise verschwindende Kulturerbe zu stellen. Dabei wollen wir mit dieser Arbeit mithelfen.

Während man bei heimischen Wildarten sehr genau weiß, was zur Art gehörig ist und was nicht, ist das beim Kriecherl eine höchst delicate Aufgabe, die viel Formenkenntnis erfordert. Für den Artbegriff verwenden wir in dieser Monografie daher auch den weitesten, gerade noch tolerierbaren Umfang und zählen daher auch die Spänlinge, Halbwetschken, Zieberl und sogar einige Hybridformen dazu.

Kriecherl ist auf den nächsten Seiten ein Arbeitsname für die heimischen Kleinpflaumen, die behaarte Jungtriebe, weiße Blüten und Wurzelbrut ausbilden können. Kriecherl ist somit ein breit gefasster, weich abgegrenzter Begriff für einen ganzen Formen-schwarm unbekanntem Ursprungs!

Echte Art, Unterart, Sippe oder gar Artengemisch?

Der große Botaniker und Begründer unseres heutigen Pflanzenbenennungssystems Carl von Linné hielt die ihm vorliegenden Kriecherl-Individuen für eine, von der Verwandtschaft klar abgetrennte, eigene Art und gab ihnen den Artnamen *Prunus insititia*. Das lateinische Wort *insititia* bedeutet „aufgeproppt“ und zeigt, dass Linné genau wusste, was er vor sich hatte. Die Linné's waren immerhin eine *Prunus*-lastige Familie. Der Vater hatte schon Kriechenbäume mit kleinen Früchten und flachen Kernen in seinem Garten, wie Linné in seinem 1751 erschienenen Werk *Adonis Stenbrohultensis* vermerkte.

In dem 20 Jahre zuvor erschienenen Werk *Flora uplandicus* berichtet Linné vom Vorhandensein von Kriecherl in Småland. Außerdem hatten die Töchter Linnés je einen Pflaumengarten (plummenlund) und der Vater Linne war auf diese Halbkulturarten sehr „eingeschaut“. Spätere Autoren sollten ihm mit seiner Einschätzung der Kriecherl als eigene Art allerdings nicht folgen. Es gab und gibt zahlreiche Einordnungsversuche, der aktuell am häufigsten genannte wissenschaftliche Name ist *Prunus domestica subsp. insititia*. Neueste phylogenetische Untersuchungen sprechen freilich wieder für die Loslösung von *Prunus domestica* (der Zwetschkenverwandtschaft) und für die Führung als eigene Art *Prunus insititia*. Man mag sich wundern, dass bei der heutigen Leistungsfähigkeit der Analyse- und Nachweismethoden die Frage der Abgrenzung der Kriecherl noch immer nicht endgültig gelöst ist. Gründe für dieses Abgrenzungsdilemma gibt es gleich mehrere.



Statue Linne's im Djurgården, Open air museum Stockholm



Carl von Linné's Original-Herbarblatt von *Prunus insititia*

Wenn wir alltagssprachlich von einer Art, also beispielsweise von einer Pflanzenart sprechen, setzen wir voraus, dass die Natur Individuen hervorgebracht hat und nach dem selben Bauplan noch immer hervorbringt, die sich in so vielen Merkmalen und Eigenschaften gleichen, dass wir sie zu einer Gruppe zusammenfassen können. Gute Pflanzenkenntnis vorausgesetzt, können wir eine beliebige ähnlich aussehende Pflanze hernehmen und durch Nachprüfen der Arteigenschaften mit Gewissheit sagen, ob sie zu unserer Art gehört oder nicht. Wenn wir beispielsweise die Pflanzenart Bärlauch wählen und seine Arteigenschaften aufzählen (Freisetzung von Lauchölen beim Zerreiben, weiße Blüte im späten April, breit-lanzettliche Blätter im Frühling, unterirdische Zwiebel etc.) legen wir gleichzeitig fest, welche Pflanzen nicht als Bärlauch zu bezeichnen sind.

Die Herbstzeitlose, die zwar auch im Frühling lanzettliche Blätter hervorbringt, aber beim Zerreiben keine Lauchöle zeigt, im Herbst violett blüht und obendrein noch sehr giftig ist, können wir eindeutig und mit großer Sicherheit als nicht zum Bärlauch gehörig ausschließen.

Sich beim Zubereiten eines „Knofelspinats“ nicht zu vergiften, zählt zu den praktischen Anwendungen des Artenkonzeptes. Je besser wir das Aussehen einer Pflanzenart kennen, umso leichter fällt es uns, ein Pflanzenindividuum auch dann eindeutig zuzuordnen (oder abzulehnen), wenn es seine Bestimmungsmerkmale nur „schlampig“ ausgeprägt hat. Die Arteigenschaften zeigen sich in den meisten Fällen an äußeren, sichtbaren Formen und Farben. Die Fachwelt nennt diesen Ansatz daher das

morphologische Artenkonzept. Es ist der älteste Versuch, in die verwirrende Vielfalt an Erscheinungsformen der Natur „Ordnung“ zu bringen.

Als man im Zuge der Wissenschaftsgeschichte die Grenzen des morphologischen Artenkonzeptes erkannte, fügte man dem Artbegriff ein zweites, objektiveres Artenkonzept dazu: das biologische Artenkonzept. Es entspringt der Beobachtung, dass (Pflanzen-)Individuen, die zu einer Art gehören, sich untereinander reproduzieren können, zu Individuen anderer Arten aber Vermehrungsbarrieren bestehen. Verschiedene (auch nahe verwandte) Arten grenzen sich idealerweise durch sogenannte Fortpflanzungs-isolation ab, die unterschiedlichster Natur sein kann. Entweder sind die Nachkommen aus einer solchen Hybridisierung steril, die Verbreitungsgebiete überlappen sich nicht oder die Blühzeitpunkte decken sich nicht.

Der modernste Ansatz ist der aus dem biologischen Artkonzept entwickelte phylogenetische oder stammesgeschichtliche Artenansatz. Die Abstammungsgeschichte ist der Kern dieser Arzteilung und Grundlage ist die Annahme, dass sich die einzelnen Arten durch Aufspaltungen aus bisher existierenden Arten ergeben. Man kann die Welt der Organismen nach diesem Ansatz in eine Baumstruktur einschreiben und verwandtschaftliche Beziehungen erkennen. Seit Einführung der molekulargenetischen Analyse der DNA, beispielsweise durch DNA-Sequenzanalyse hat das phylogenetische Artkonzept wesentlich an Bedeutung gewonnen und zu gravierenden Neuordnungen in der Pflanzensystematik geführt.

Um das Dilemma der Kriecherli-Zuordnung in seiner ganzen Breite zu verstehen, müssen noch einige Eckpfeiler der Pflanzensystematik genannt werden. Die einzelnen erkannten (oder behaupteten) Arten stehen nicht beliebig nebeneinander, sondern lassen sich nach morphologischer Ähnlichkeit oder phylogenetischer Zusammengehörigkeit hierarchisch ordnen. Nahe miteinander verwandte Arten zählen zu einer Gattung (Genus), näher verwandte Gattungen zu einem Tribus. Darüber steht die Pflanzenfamilie, mehrere Pflanzenfamilie sind in einer Ordnung zusammengefasst. Für die botanische Alltagspraxis reicht diese Hierarchie völlig aus, wenn man genau hinschaut, gibt es weitere Unterteilungen, wie Unterfamilien, Untergattungen etc. Die Artebene ist sozusagen das Erdgeschoss, darunter gibt es noch Unterarten (subspecies, subsp.) und Varietäten (var.).

8 Echte Art, Unterart, Sippe oder gar Artengemisch?

Nehmen wir das Beispiel der Schlehe.

Der wissenschaftliche Name dieser Art ist *Prunus spinosa* L. (L. ist das Autorenkürzel und besagt, wer diese Art als Erster beschrieben hat, in diesem Fall war es Carl von Linné). Die Schlehe, die Hauszwetschke, die Marille, die Kirschpflaume und viele andere Steinobstarten zählen alle zur selben Gattung *Prunus*. Deswegen beginnen ihre wissenschaftlichen Namen auch immer mit dem Namen *Prunus*: *Prunus spinosa*, *Prunus domestica*, *Prunus armeniaca*, *Prunus*

cerasifera...). Die höheren Hierarchien sind: Tribus: Steinobstgewächse, Unterfamilie: Spiraeoideae, Familie: Rosengewächse (Rosaceae), Ordnung: Rosenartige (Rosales). Soweit ist noch alles stimmig und eindeutig. Schwierig wird es erst, wenn verschiedene Autoren unterschiedliche Auffassungen über die Artzuordnung haben.

Ordnung:	Rosenartige
Familie:	Rosengewächse
Tribus:	Steinobstgewächse
Gattung:	<i>Prunus</i>
Art:	<i>Prunus spinosa</i> L. (Schlehe)

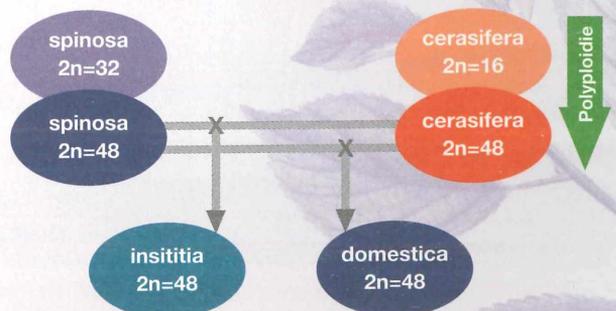
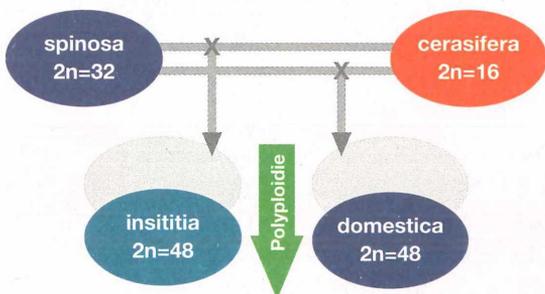
Mirakel der Kriecherl-Entstehung

Eigentlich dürfte es Kriecherl gar nicht geben. Zwar ist die Herkunft noch immer nicht endgültig geklärt, aber an der Ahnenschaft von Schlehe und Kirschpflaume ist nicht mehr zu zweifeln. Wenn man jedoch die beiden vermuteten Elternpflanzen künstlich kreuzt, entstehen nur sterile Nachkommen.

Der Grund dafür liegt in der unterschiedlichen Chromosomenzahl der Ausgangspflanzen. Während die Kirschpflaume eine Chromosomenzahl von $2n=16$ besitzt, hat die Schlehe die doppelte Anzahl ($2n=32$). Das bedeutet, dass das Erbgut bei einer Kreuzung dieser beiden Arten nicht korrekt weitergegeben werden kann. Bislang ging man davon aus, dass ein unfruchtbarer Nachkomme aus dieser „schiefen“ Chromosomenkombination durch spontane Mutation seine Chromosomenzahl auf das vierfache erhöhte und so wieder fruchtbare Nachkommen erzeugen konnte.^[20] Tatsächlich ist die Chromosomenzahl bei den Kriecherln $2n=48$. Da die Kriecherl (und auch die Zwetschken und Spänlinge) gegenüber der Chromosomenzahl (8) den sechsfachen Wert aufweisen nennt man sie hexaploid. Seit man aber auch bei wild vorkommenden Kirschpflaumen einen vervielfachten Chromosomensatz gefunden hat, ist sich die Fachwelt nicht mehr sicher, ob nicht aus einer Kreuzung einer polyploiden Kirschpflaume mit einer ebenfalls polyploiden Schlehe gleich direkt fruchtbare

Nachkommen entstanden sind.^[36] Möglicherweise hat es aber beide Mechanismen an mehreren Stellen im Verbreitungsgebiet gegeben, denn die Kriecherl, die Zwetschken, die Mirabellen und die Spänlinge haben alle die gleiche Chromosomenanzahl, die gleichen Elternarten und sind dennoch in einigen Merkmalen sehr unterschiedlich.

Wenn es auch für den einfachen Kriecherl-Konsumenten nicht so wichtig scheint, wie es nun tatsächlich zur Herausbildung dieser Art gekommen ist, steckt in diesem Fragekomplex doch die Lösung für die systematische Zuordnung. Eines ist jedenfalls sicher: Die Entstehung der mit fruchtbaren Nachkommen ausgestatteten Kriecherl ist ein sehr seltener, im Experiment nur mit horrend hohen Versuchszahlen nachprüfbarer Sonderfall. Die Frage, ob sich die Kriecherl- und die Zwetschken-Verwandtschaft getrennt entwickelt haben, oder die Kriecherl, Spänlinge, Ziebel und Mirabellen durch Aufspaltung der Ur-Zwetschken gebildet haben, wird sich erst durch eingehende molekularbiologische Bearbeitung klären lassen. Der mehrfach unternommene Versuch aufgrund der morphologischen Übereinstimmung oder Ähnlichkeit eine Gliederung vorzunehmen, hilft wenig weiter, da die Variabilität der Merkmale innerhalb der Kriecherl größer ist, als die Merkmalsunterschiede zu den Zwetschken.



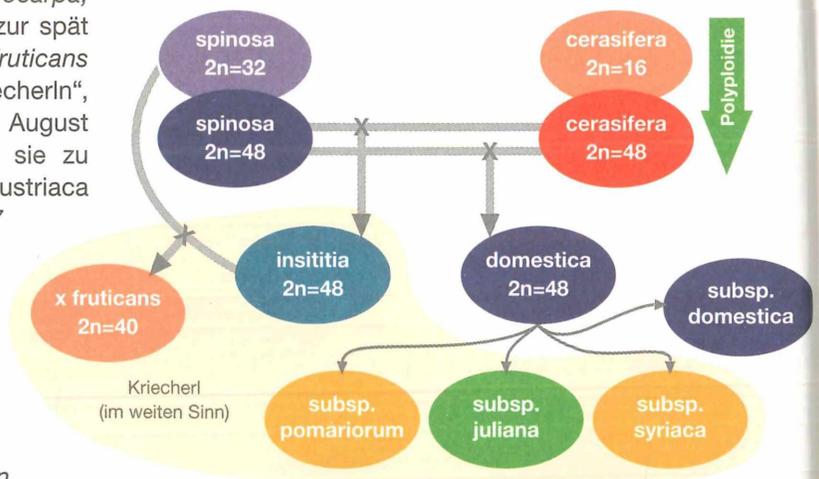


Es geht noch komplizierter!

Die Schlehe, einer der Kriecherl-Elternteile, kann mit Kriecherl oder mit Zwetschken hybridisieren und dabei eine kriecherlartige Hybridpflanze erzeugen. Der Chromosomensatz beträgt dann das 5-fache der Chromosomen-Grundzahl und ist demnach pentaploid ($2n=40$). Die Konsequenzen daraus kennen wir bereits aus dem bisher Gesagten: Der Großteil der so entstandenen Bastard-Pflanzen ist unfruchtbar. Der wissenschaftliche Name ist *Prunus x fruticans* Weh., einen gängigen deutschen Namen dafür gibt es nicht, weil in der Alltagsbotanik der einfachen Leute das Kreuzungsprodukt schlichtweg zu den Kriecherln gezählt wurde. Die frühen Pomologen vergaben den Namen *Prunus sylvestris major* (Große Waldschlehe). Einige Wenige hielten *Prunus x fruticans* einfach für eine großfrüchtige Schlehe und benannten sie als *var. macrocarpa*, wörtlich: die Großfrüchtige. Im Gegensatz zur spät fruchtenden Schlehe zeitigt *Prunus x fruticans* schon früh, gleichzeitig mit den „Frau'n-Kriecherln“, also dem Großen Frauentag am 15. August (Maria Himmelfahrtstag). Ein Punkt mehr, sie zu den Kriecherl zu zählen. Die Pomona Austriaca des Johann Kraft aus dem Jahr 1797 nennt sie die Spanische Schlehe, *Epine d' Espagne*, (wie der gemeine Mann alles, was besonders groß ist, spanisch, ungerisch etc. nennt); und beschreibt sie als klein, (nämlich im Vergleich zu den Pflaumen), vollkommen rund und blau; das Fleisch grünlich, fest, von einem angenehm säuerlichen Geschmack, der Stein unablöslich.

Der Baum wird nicht groß, hat lanzettförmige, fein gesägte, glatte, glänzende Blätter und dornige Zweige. Die Frucht reift im August/September. Nun könnte man annehmen, dass solche spontanen, sterilen Hybriden ebenso schnell verschwinden, wie sie aufgetaucht sind. Aber hier kommt das Schlehen-erbe zum Tragen und deren Wurzelbrütigkeit. Die Fruticans-Hybriden überleben durch unterirdische Ausläufer oder Austriebe aus dem Wurzelsystem und aus einem einzigen Zufallssämling kann ein großflächiger Bestand werden. Unter den freien Kräften von Konkurrenz und Verdrängung würde den 3 bis 5 m hohen Strauchgesellschaften stark schattende Vorhölzer und schließlich Wald folgen und so mittel- bis langfristig den Fruticans-Hybriden den Garaus bereiten. Nicht so in der bäuerlichen Kulturlandschaft! Das randliche Abschneiden, Ackern, Abbrennen setzt die Pflanzen zwar immer wieder zurück, dafür wird aber die Wurzelbrut angeregt und die Konkurrenzverhältnisse zugunsten der Bastardsträucher verschoben.

So könnte ein Abgrenzungsversuch aussehen: Ein hexaploider, durch lange Entwicklungsreihen in Linien aufgegliederter fruchtbarer Hybridschwarm und dazu eine in der Chromosomenzahl unterschiedliche Hybride mit spontanen, unfruchtbaren Rückkreuzungen mit der hexaploiden Gruppe. Wer durch die Musik der 60er Jahre geprägt wurde, denkt vielleicht jetzt an den Calypso- und Reggae-Klassiker „Shame & Scandal“ mit dem bemerkenswerten Refrain „The girl is your sister, but your mamma don't know“. Der Botaniker Wissemann hat es vornehmer und fachsprachlicher als „Crux et scandalum botanicorum“ formuliert.^[33]





K. Wanninger

Formenvielfalt beim Steinkern der Schlehe

Als wäre es nicht schon kompliziert genug, kommen noch einige Feinheiten dazu, die ein befriedigendes Ende der Kriecherl-Spekulationen in weite Ferne rücken. Bisher sind wir davon ausgegangen, dass eine Schlehe eine Schlehe ist und eine Kirschkpflaume eine Kirschkpflaume. Tatsächlich sind aber beide Arten vielformig und es gibt mehrere Versuche, etwa die Schlehe in bis zu 8 Unterarten (Subspecies, subsp.) aufzusplittern:

- subsp. *spinosa* (klein runde, süße Früchte)
- subsp. *moravica* Dom. (kleine runde, süßliche Früchte)
- subsp. *megalocarpa* Dom. (große runde Früchte)
- subsp. *fechtneri* Dom. (kleine, konische Früchte)
- subsp. *ovoideoglobosa* Dom. (große, konische Früchte)
- subsp. *dasyphylla* (schur) Dom. (kleine runde ode konische Früchte)
- subsp. *cerasina* Hrab.-Uhr. (relativ kleine, runde süße Früchte)
- subsp. *insititoides* Franco (verhältnismäßig kleine, runde Früchte)^[8]

Auch bei den Kirschkpflaumen sind zahlreiche Wildsippen bekannt, deren Beschreibung und taxonomische Zuordnung sehr unübersichtlich ist. Auf eine dieser östlichen Unterarten (subsp. *divaricata*) werden wir auf unserer Kurznachschaun an der Seidenstraße noch stoßen. Darüber hinaus sind noch zahlreiche Unterarten beschrieben worden, deren Status unsicher ist und die möglicherweise nur ökogeografische Anpassungen dieser äußerst variablen Art darstellen. Ihre botanischen Namen verraten bereits ihre Fundorte: subsp. *ursina* (Türkei und Syrien), subsp. *caspica* (am Kaspisches Meer), var. *iranica* (Persien) und var. *nairica* (Armenien). Es ist gut vorstellbar, dass der komplexe Bildungsvorgang der Kriecherl bei all den verschiedenen Unterarten an verschiedenen Schauplätzen zu deutlich unterschiedlichen Ergebnissen führen musste.

Ort der Begegnung

Auf den Entstehungsort der Kriecherl oder deren Urformen kann nur aus dem Verbreitungsareal der Elternarten geschlossen werden. Ausgehend von der heutigen Verbreitung kommen eigentlich nur der östliche Mittelmeerraum, die Region um das Schwarze Meer und der Kaukasus in Frage. Nimmt man aber den Zeitraum der Mittleren Wärmezeit, dem Atlantikum, vor 8000 Jahren heran, so war die Durchschnittstemperatur um 2–3 Grad höher als heute. Viele wärmeliebende Arten konnten weiter nach Nordwesten vorstoßen und die pannonisch verbreitete Flaumeiche erreichte beispielsweise Norddeutschland. Die westliche Vorkommengrenze der Kirschkpflaume lag ebenfalls viel weiter im Zentrum Europas als heute und erreichte den niederösterreichisch-mährischen Raum. Damit ergeben sich weitere potenzielle Ursprungsräume für die Kriecherlverwandschaft.

Östlich des Kaspischen Meeres fehlt die Schlehe in der natürlichen Vegetation. Als Bildungszentrum für die allelopathische Entstehungstheorie scheidet der Raum daher aus. Für die Anhänger der direkten Ableitung der Pflaumenverwandschaft aus polyploiden Kirschkpflaumen ist auch der Raum bis zum Tien Shan noch heiß!



Aktuelle Verbreitung der Schlehe (blau) und der Kirschkpflaume (rosa), sowie einer vermuteten Westgrenze vor 8000 Jahren (strichliert).

Ordnungsversuche

Nachdem wir nun genau wissen, was eine Art ist und mit welchen Problemen zu rechnen ist, werfen wir einen Blick auf die bisherigen Ordnungsversuche. Den Linné'schen Ansatz kennen wir bereits. Schlehe, Kirschpflaume, Echte Pflaumen (inkl. Zwetschken) und Kriechenpflaumen werden gleichwertig nebeneinander gestellt.

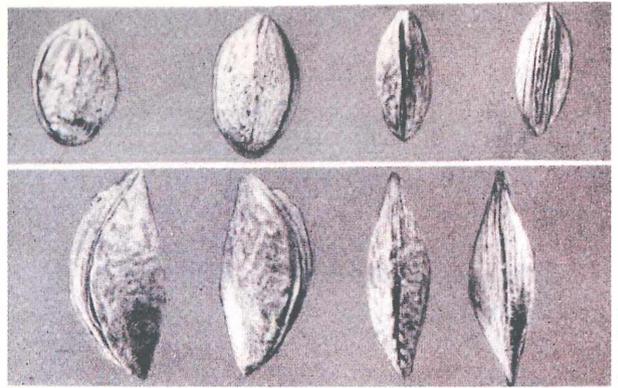
- *Prunus spinosa*
- *Prunus cerasifera*
- *Prunus domestica*
- *Prunus insititia*

Diese Gliederung hat es auch vor Linné schon gegeben und wurde nach ihm verworfen, wieder aufgenommen, umgewandelt und abgeändert. Ein moderner, unseren heutigen Ordnungsansprüchen entsprechender Ansatz ist eine äußerst diffizile Aufgabe, die vermutlich (noch) nicht eindeutig gelöst werden kann. Der deutsche Rosengewächs-Experte Wissemann sagt dazu: *In nur wenigen Pflanzengruppen paaren sich die Unsicherheit einer natürlichen Gliederung so mit Schwierigkeiten der Charakterisierung von Wildarten und Kulturformen wie in der Gattung Prunus.*^[33]

Die „Bibel“ unter den mitteleuropäischen Pflanzenkunden, Die Flora von Mitteleuropa von Hegi kommt 1924 zu folgender Gliederung:

- **subsp. *insititia* (L.) POIRET (Haferschlehen, Kriechen)**
 - var. *juliana* (L.) (Haferschlehen, Kriechen)
 - var. *pomariorum* (Spilling, Zibarte)
 - var. *cerea* (Mirabellen)
- **subsp. *italica* BORKH. (Edelpflaumen)**
 - var. *claudiana* (Renecloden)
 - var. *ovoidea* (Eierpflaumen)
- **subsp. *oeconomica* (Zwetschken)**
 - var. *subrotunda* (Rundpflaumen)
 - var. *oxycarpa* (Spitz-Ovalpflaume)
 - var. *mamillaris* (Dattelpflaumen)
 - var. *pruneauliana* (Echte Zwetschken)

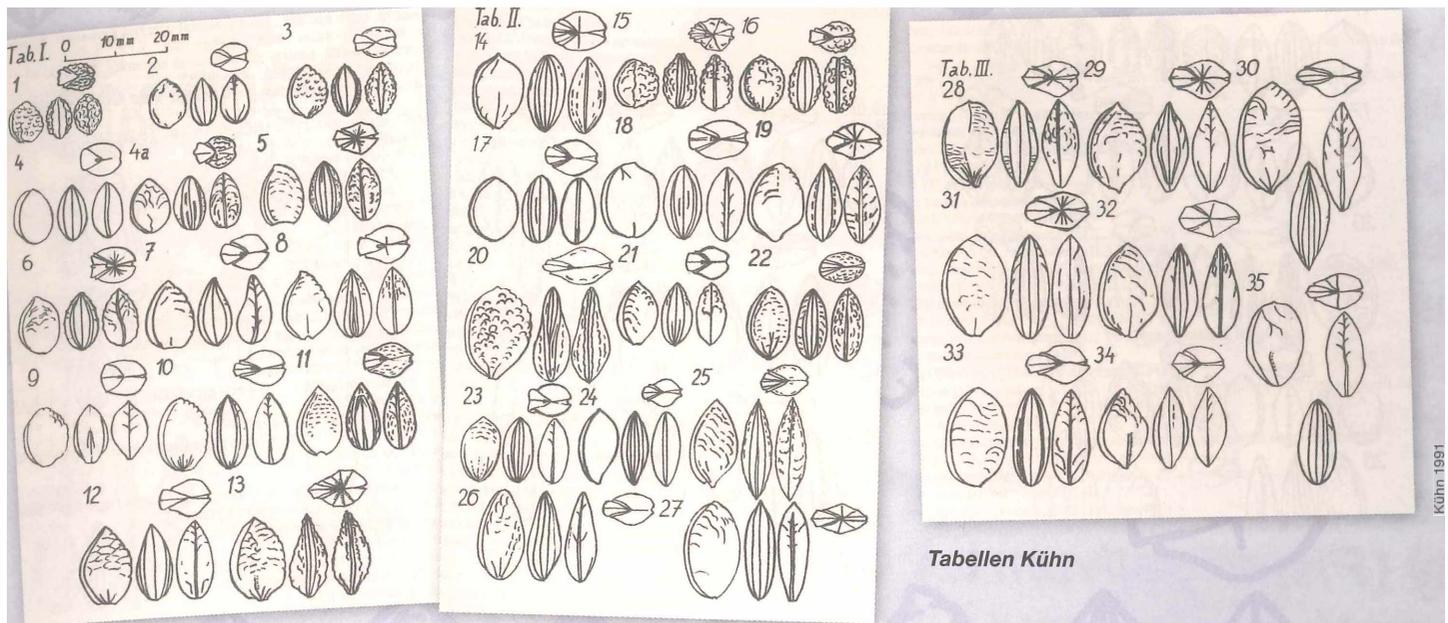
Eine Neuordnung der *Prunus-domestica*-Gruppe versuchte 1940 Roeder. Er hielt sich weitgehend an Hegi, als Sortenkundler war er mit der Ordnung des Kulturpflanzenteils dieser Gliederung unzufrieden und differenzierte die großfrüchtigen Typen stärker, die eigentlichen Kriecherl fasste er stark zusammen.^[19]



Roeder 1940

- **subsp. *insititia* (L.) POIRET (Kriecherl, Haferschlehe)**
 - var. *pomariorum* (Spillinge)
 - var. *cerea* (Mirabellen)
- **subsp. *italica* (Rundpflaumen)**
 - var. *claudiana*
 - var. *subrotunda*
- **subsp. *intermedia* (Halbwetschken)**
 - var. *ovoidea* (Eierpflaumen)
 - var. *oxycarpa* (Ovalpflaumen)
 - var. *mamillaris* (Dattelpflaumen)
 - var. Halbwetschken (Eigentliche Halbwetschken)
- **subsp. *oeconomica***
 - var. *pruneauliana* (Zwetschken)

Der Botaniker Heinrich Werneck, der bis 1966 in Oberösterreich arbeitete und lebte, versuchte die vielen Landsorten der *Prunus*-Verwandtschaft sehr detailliert zu ordnen. Als Landeskundler und Heimatforscher beschäftigte er sich in erster Linie mit der Geschichte des Pflanzenbaus. Seine archäobotanischen Arbeiten und seine zahlreichen Begehungen in den oberösterreichischen Baumgärten führten zu einem Ordnungsversuch, der sehr stark an den morphologischen Merkmalen der gefundenen Individuen orientiert ist. Werneck gliedert die Kriecherl in Unterarten der Sammelart *Prunus domestica*. Nach seinem Gliederungsprinzip sind Spänlinge eine eigene Unterart, die gleichrangig neben den Kriechen stehen. Leider sind viele seiner Kategorien mit nur ganz wenigen Funden belegt und sein Gliederungsprinzip gilt daher strenggenommen nur für seine Aufsammlung. Das Werneck'sche System hat stark pomologischen Charakter. Die taxonomische Auffassung Wernecks ist die eines „Splitters“, der möglichst jeder Erscheinungsform einen taxonomischen Rang verpassen möchte.^[31,32]



Tabellen Kühn

- **subsp. *insititia* (L.) POIRET** – Echte Kriechen
- **subsp. *pomariorum* BOUTIGNY** – Spilling
- **subsp. *cerea* BORKHAUSEN** – Mirabellen
- **subsp. *prisca* BERTSCH** – Ziberl
- **subsp. *bisacuminata* WERNECK** – Zwispitz
- **subsp. *rotunda* WERNECK** – Punzen
- **subsp. *praecox* WERNECK** – Bidlinge
- **subsp. *versicolor* WERNECK** – Pemsen
- **subsp. *ovalis* WERNECK** – Pfludern
- **subsp. *intermedia* WERNECK** – Halbwetschken
- **subsp. *oconomica* BORKHAUSEN** – Echte Zwetschken

Gliederung nach Werneck

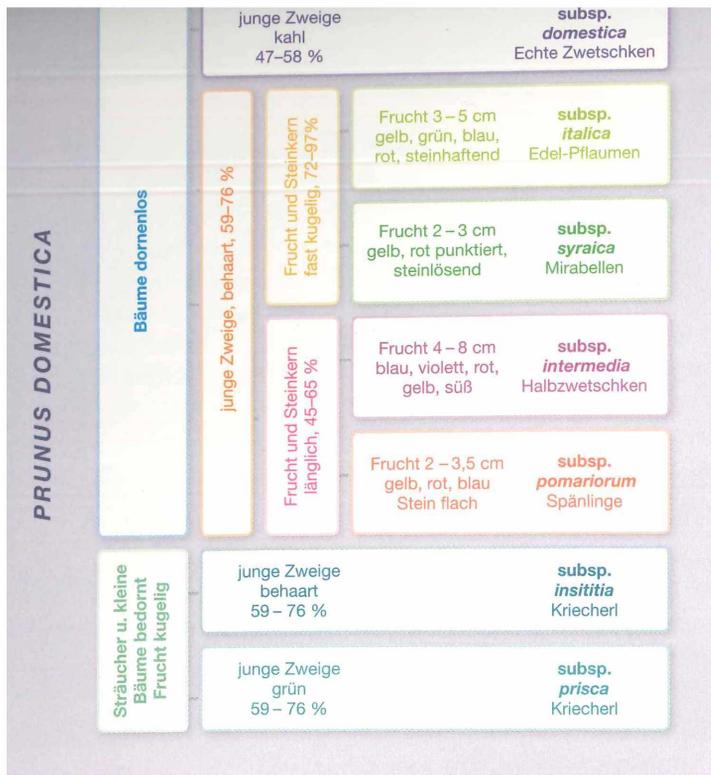
Der mährische Botanikprofessor Frantisek Kühn war ebenfalls mit archäobotanischen Aufsammlungen beschäftigt. In seinem Gliederungsansatz hielt er sich an die Vorarbeit von Werneck und passte sie für den tschechisch-mährischen Raum an.^[13] ▶

Die Autoren der Flora Europaea (1968) fassten die zahlreichen Kultivare und naturalisierten Halbwildpflanzen in nur zwei Unterarten zusammen. Sie halten sich dabei an den österreichischen Dendrologen Camillo Schneider und erweisen sich dadurch als „Lumper“, das sind Taxonomen mit einem weiten Herz: ▶

- **subsp. *insititia* L. s.s** (Tafel I, 5-13)
 - var. *juliana* JUSLEN
 - var. *alpina-orientalis* WERNECK
- **subsp. *pomariorum* BOUTIGNY (spendlik)** (Tafel II, 25-27)
- **subsp. *syriaca* (BORKH.) JANCHEN (mirabelka)** (Tafel II, 14)
- **subsp. *prisca* BERTSCH** (Tafel II, 21-23)
- **subsp. *bisacuminata* WERNECK** (Tafel II, 24)
- **subsp. *praecox* WERNECK**
- **subsp. *versicolor* WERNECK**
- **subsp. *ovalis* WERNECK** (Tafel III, 35)
- **subsp. *intermedia* RÖDER**
 - var. *oxycarpa* BECHST. (Tafel III, 34)
 - var. *culinaria* WERNECK (durancia) (Tafel III, 30-33)
 - var. *mamillaris* WERNECK (Tafel III, 28-29)
- **subsp. *italica* (BORKH.) GAMS (ryngle)**
 - var. *claudiana* POIR. (Tafel II, 18-20)
 - var. *vinaria* BECHST. (Tafel II, 15-17)
 - var. *rotunda* WERNECK
- **subsp. *domestica* (sveska)**

Gliederung nach Kühn, dazu Steinkernbilder Tab I-III

- **subsp. *domestica* C.K. Schneider**
- **subsp. *insititia* (L.) C.K. Schneider**



In einer Neuauflage der Illustrierten Flora von Mitteleuropa aus dem Jahr 1995 sind aus den ursprünglich vier nun sieben Unterarten geworden:

- **subsp. domestica**
- **subsp. intermedia RÖDER**
- **subsp. pomariorum (BOUTIGNY) WERNECK**
- **subsp. italica (BORKH.) GAMS**
- **subsp. syriaca (BORKH.) JANCHEN**
- **subsp. insititia (L.) BONNIER et LAYENS**
- **subsp. prisca BERTSCH**

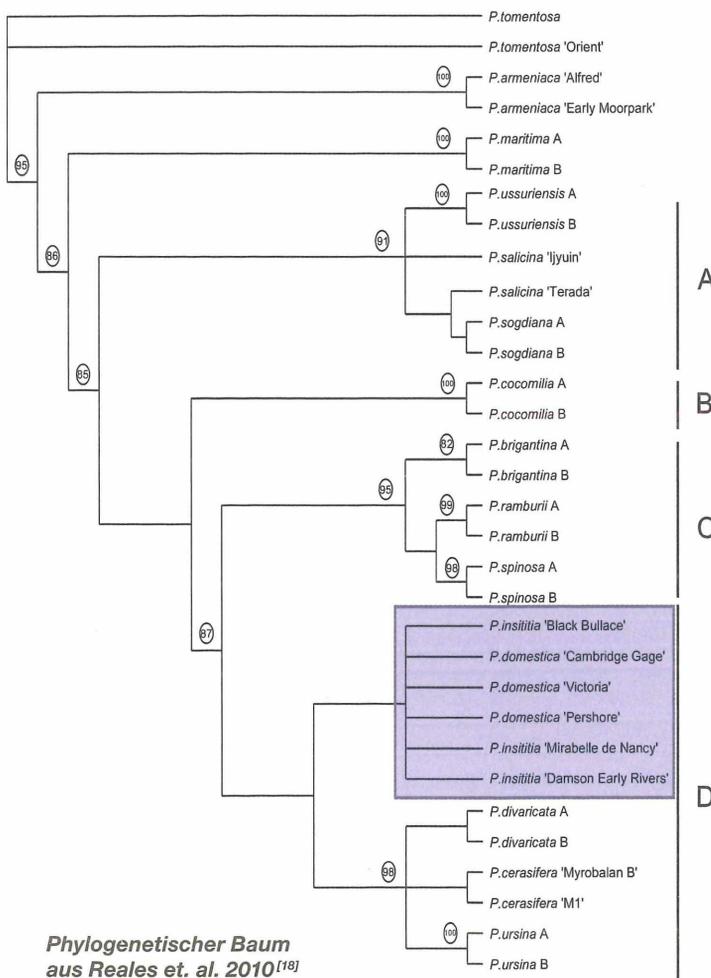
► **Die sieben Unterarten der Neuauflage der Illustrierten Flora von Mitteleuropa (1995)**

Die Österreichische Flora hat in der ersten Ausgabe den Werneck'schen Ansatz (mit Murren in der Fußzeile) übernommen, in der aktuellen Ausgabe aber wieder entfernt.^[4] Sie folgt damit den Erkenntnissen der Phylogenetischen Arbeitsgruppe.

Moderne Untersuchungen, die Genmarker einsetzen, bestätigen, dass die Gesamtheit der Unterschiedlichkeiten innerhalb der Sammelart *Prunus domestica* geringer ist, als wenn man einen einzelnen morphologischen Aspekt, wie beispielsweise die Kernmerkmale, besonders betont. Vielleicht sehen wir die Arten und Unterarten nur in dieses große Artenkontinuum hinein!

Am Beispiel einer umfassenden Studie basierend auf Vergleichen der Chloroplast-DNA ist die Sonderstellung der Zwetschken- und Kriecherlverwandtschaft gut erkennbar. Die Klade mit den Vertretern von *Prunus domestica* s.l. zeigt keine großen Unterschiede. Interessant ist die deutliche Absetzung der domestica/insititia-Gruppe von den Schlehen (*P. spinosa*). Aus anderen Untersuchungen geht hervor, dass nur ein Schlehen-Gen in der Domestica-Gruppe steckt!^[18, 24]

Bei so vielen unterschiedlichen Ansätzen muss man sich fragen, wer nun recht hat. Aber die Frage ist falsch gestellt, denn die taxonomischen Konzepte sind ja lediglich Hilfskonstruktionen, um die Erscheinungsformen des Lebens für uns zu ordnen. Die Frage ist vielmehr: Welches dieser Systeme ist brauchbar und vor allem für welchen Verwendungszweck? Heraus kommt ein klares Unentschieden!



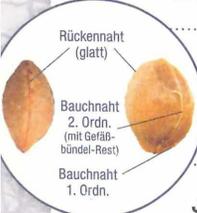
Phylogenetischer Baum aus Reales et. al. 2010^[18]

14 Echte Art, Unterart, Sippe oder gar Artengemisch?

Doppelgängerei

Die Kriechenpflaumen haben in Niederösterreich den Volksnamen „Kriecherl“, in Salzburg „Bunzei“ oder „Punzei“, in der Buckligen Welt „Bummerl“ und sind genaugenommen keine gut abgegrenzte Art, sondern ein bunter Formenschwarm. Ähnliche Verhältnisse herrschen bei den Kirschpflaumen. Als Veredelungsunterlagen wurden in den letzten Jahrzehnten viele unterschiedliche Herkünfte aus den ursprünglichen Heimatgebieten am Balkan, aus

Anatolien und dem Kaukasus eingeführt. Sie sind in allen Obstbaugebieten verwildert. Leider werden die beiden Fruchtsträucher oft verwechselt, meist zu Lasten der Kriecherl. Eine Unterscheidung der beiden Doppelgänger hilft bei der Jagd auf die guten, alten Kriecherl, die Spreu vom Weizen zu trennen. Ein „Bestimmen“ der einzelnen Individuen ist praktisch nicht möglich, da die Grundgesamtheit aller in Mitteleuropa auftretenden Formen gar nicht bekannt ist. Als „Annäherung“ soll die folgende Gegenüberstellung dienen.^[23]

Kirschpflaume (<i>Prunus cerasifera</i> -Gruppe)	MERKMAL	Kriecherl (<i>Prunus insititia</i> -Gruppe)
 <p>stark überhängender Großstrauch, selten auch baumförmig fast immer vieltriebige (mehrstämmig) aber ohne Ausläufer (keine Wurzelbrut!)</p>	<p>Habitus</p>	<p>straff aufrechter Großstrauch, häufig auch baumförmig neigt zu Wurzelbrut, oft ganze Kolonien bildend, dann als Hecke von gleichartigen Pflanzen auftretend</p> 
<p>sehr dünn und glänzend, immer kahl (oft sonnensteit gerötet, schattenseitig grasgrün)</p>	<p>Langtriebe</p>	<p>mäßig dünn (2–3 mal so dick wie der Blattstiel) meist behaart (vielfach pelzig-samtig) zumindest aber matt</p>
<p>sehr klein bis klein, besonders an den Kurztrieben; gegen das Ende des Langtriebes größer, immer aber unter 5 cm Blattlänge papierartig dünn, Adern nur wenig hervortretend; an der Mittelrippe (besonders bei jungen Blättern) weißer Haarfilz!</p>	<p>Blätter</p>	<p>klein bis mittelgroß, oft deutlich länger als 5 cm; ledrig derb, oberseits mit eingesenktem Adernsystem, dadurch runzelig wirkend, unterseits mit erhabenen Adern, die meist auf der ganzen Länge behaart sind</p>
 <p>weiß, am Grund der Blütenblätter rötlich, Staubgefäße an der Basis rötlich</p>	<p>Blüte</p>	 <p>rein weiß, Staubgefäße weiß</p>
<p>3 typische Farben: kirschrot, blauviolett und gelb; Fruchtfleisch unter der Haut und nahe des Kernes sauer, sonst wässrig fade schmeckend</p>	<p>Früchte</p>	<p>vielförmig und vielfarbig mit auffälliger Größenvarianz, häufig zwetschkenfarbig blau mit graublauer Bereifung wohlschmeckend, ringlottenartig selten zwetschkenartig</p>
 <p>kirschenartig glatt (trockene Kerne!), an der Rückennaht kein Fischgrätmuster</p> <p>Rückennaht (glatt) Bauchnaht 2. Ordn. (mit Gefäßbündel-Rest) Bauchnaht 1. Ordn.</p>	<p>Steinkerne</p>	 <p>runzelig-grubig (oft erst nach dem Trocknen), an der Rückennaht Fischgrätmuster, dadurch scharf wirkend</p> <p>„Fischgrätmuster“ Rückennaht Bauchnaht 2. Ordn. Bauchnaht 1. Ordn.</p>
<p>Juni bis Juli mit einzelnen nachreifenden Kultivaren</p>	<p>Reife</p>	<p>ab August mit einzelnen nachreifenden Kultivaren (bis Oktober)</p>
<p>sehr dünn (0,5 bis 0,7 mm); kahl</p>	<p>Fruchtsiel</p>	<p>mäßig dünn (0,7 bis 1,2 mm); meist samtartig behaart (Lupe!)</p>

Über die Spänlinge

Bernd Kajtna

Dem aufmerksamen Leser ist der Plural in der Überschrift nicht entgangen. Und tatsächlich muss zunächst in der Mehrzahl gesprochen werden. „Den Spänling“, den gibt es so einfach nicht. Die Spänlinge sind vielmehr eine dieser sich einer klaren Zuordnung entziehenden Gruppen aus der Pflaumenverwandtschaft. Innerhalb jeder Gruppe gibt es ein paar verbindende Gemeinsamkeiten. Die übereinstimmenden Merkmale sind rasch aufgezählt: Spänlingsbäume bilden Wurzelasläufer. Diese Eigenschaft war für unsere Vorfahren offenbar von großer Bedeutung, denn die Herkunft des Wortes Spänling geht auf den Wortstamm „abspänen“ im Sinne von „abstillen“ also von der Mutter trennen zurück.^[91] Der Spänling hat demnach den selben Wortstamm wie das Spanferkel oder der Hobelspan. Die Wurzelbrut bildet, solange mit der Mutterpflanze verbunden, kaum eigene Wurzeln aus. Erst wenn die Wurzelasläufer gewaltsam von der nährenden Mutterpflanze abgetrennt werden, bilden sie Faserwurzeln und können sich selber mit Wasser und Nährstoffen versorgen.^[23] Das Abspänen, also das Ausgraben und Versetzen von Wurzelasläufern, war die gängige Art der Vermehrung.

Der Steinkern der Spänlingsfrüchte ist beidseitig zugespitzt und sehr schmal

Der typisch geformte Steinkern ist ein Erkennungsmerkmal der Spänlinge und erklärt die Bezeichnung



B. Kajtna

Spilling. Spillinge, so werden die Spänlinge in Deutschland genannt. Der Begriff wurde auch von österreichischen Autoren (Werneke, Haempel) verwendet. Spillrig bedeutet im Norddeutschen sehr dünn und die Spille ist die Spindel. Der Steinkern, der schmälste innerhalb der Pflaumenverwandtschaft, stand Pate für den Namen Spilling.

Es ist bemerkenswert, wie die Bezeichnungen Spänling und Spilling auf die typischen Merkmale Bezug nehmen.

Der aufmerksame Leser wird sich nun fragen, warum werden die Spänlinge in einer Kriecherl-Monografie behandelt? Eine gute Frage! Die meisten Spänlinge zählen botanisch zu den Kriecherln. Sie zeigen tatsächlich alle relevanten Merkmale: Die einjährigen Triebe sind behaart, die Bäume bilden Wurzelasläufer, die Früchte sind nicht vollkommen steinlösend und der Steinkern zeigt Fischgrätenmuster. Von Salzburg ostwärts sind diese Spänlingstypen zu finden. Die Früchte sind häufig gelb gefärbt, rote und blaue Farbtypen kommen auch vor.

Aber: Im Tirol Oberland wird eine Frucht traditionell Spänling genannt, die botanisch nicht den Kriecherln zugeordnet werden kann. Die Frucht offenbart, wenn halbiert, einen schmalen beidseitig spitzen Steinkern und der Baum bringt reichlich Wurzelbrut hervor. Die Jahrestriebe sind jedoch glatt und der Steinkern ohne das typische Fischgrätenmuster, daher kein Vertreter der Kriecherl. Die großen Früchte sind blau gefärbt und schlecht steinlösend. Fragt man einen Tiroler nach Spänling, wird er meist diesen Typ beschreiben.

Der Gelbe Spänling

Der Gelbe Spänling ist in mehreren botanischen und pomologischen Werken beschrieben. Die älteste Beschreibung stammt aus dem Kräuterbuch von Jacobus Theodorus (bekannt als Tabernaemontanus) von 1588. Abgebildet sind längliche, sich beidseitig verjüngende Früchte an einem Zweig, der Name: Gelb Spilling, Pruna cerea. Im Text werden der spitze Kern und die wachsgelbe Farbe hervorgehoben, Merkmale die den heute in Österreich vorkommenden gelben Spänling ebenso auszeichnen.

In zwei wichtigen pomologischen Werken des 19. und 20. Jahrhunderts fand die Frucht Eingang. Der deutsche Pomologe Friedrich Jahn beschreibt 1875 den Spilling und das Vorkommen in Deutschland.



B. Kajtna

Gelber Spänling

Er zitiert zahlreiche ältere Quellen, die seine eigenen Beobachtungen untermauern und zieht das Resümee:

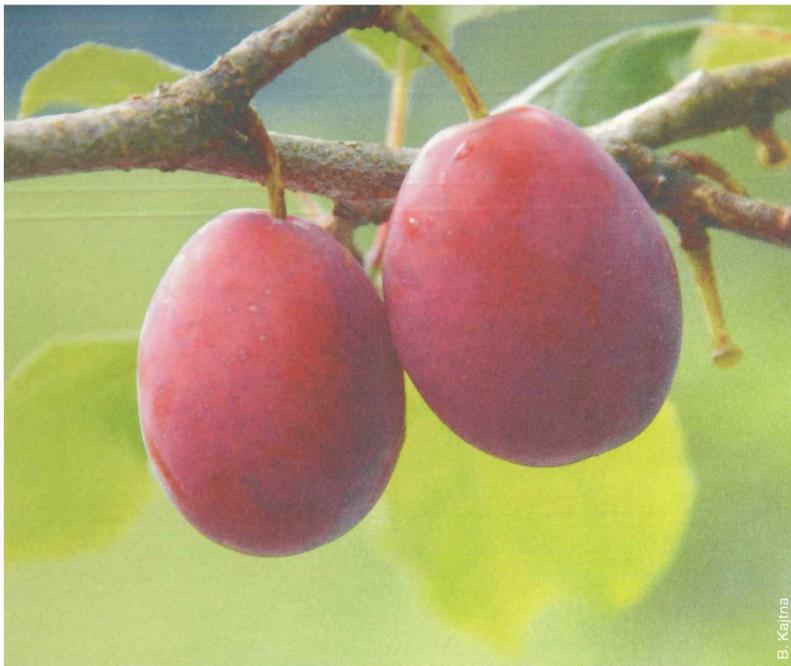
Die Frucht reift im ersten Drittel des August und verdient wegen ihrer frühen Reife und Ergiebigkeit des Baumes, trotz ihrer geringen Größe alle Empfehlung.

Heinrich Werneck^[91] dokumentierte in den 1950er und 1960er Jahren den Spänling und andere wurzel- und kernechte Pflaumen Oberösterreichs. Er beschreibt die Frucht folgendermaßen:

Die gelbe Spielart überwiegt bei uns in Oberösterreich weitaus; auch hier klein und großfrüchtige Formenkreise. Die blaue Spielart nur im Hausruck (St. Agatha, Peuerabach). Die rotfrüchtige Spielart an den Ufern der Mattseen [...]. Das Fruchtfleisch ist honiggelb. Die gelbfrüchtige Spielart hat keine andere Farbe, ist also ohne Tupfen. Die Früchte sind stark bereift, besitzen einen sehr feinen Duft, im Geschmack sehr süß und doch blumenreich. Die Fruchtnaht ist sehr undeutlich. Die Fruchtstiele sind filzig behaart. Die Frucht löst sich leicht vom Kern. [...]. Frucht und Stiel = 44 mm davon Frucht 29,8 mm, Stiel 14,6 mm. [...]. Unter allen Pflaumen hat der Spilling den schmalsten Steinkern, die Spitze ist besonders ausgebildet.

Die Beschreibungen in beiden Werken stimmen mit aktuellen Spänlingsfunden in Ostösterreich überein. Die Abgrenzung zu nahen Verwandten wie Kriecherl, Zieberl, Zwetschke und Kirschpflaume ist anhand der Literatur zweifelsfrei möglich. Dem Gelben Spänling (= Gelber Spilling) kann somit eine eindeutige pomologische Identität zugesprochen werden. Der Rote und Blaue Spänling, beschrieben bei Werneck (ebd.), dürften Farbmutationen des Gelben Spänlings sein. Die geringe Verbreitung der rot- und blaufrüchtigen Spänlinge legt den Schluss nahe, dass die Ausbildung des roten Farbstoffs rezessiv vererbt wird. Hierzu fehlen Literaturangaben.

Spänlingsbäume sind in der Regel nicht veredelt. Es bilden sich Wurzeltriebe, die in der Praxis für die Anzucht genetisch identer Nachkommen verwendet werden. Der Gelbe Spänling ist als Selbstbefruchter genetisch homogen und die aus Steinkernen gezogenen Nachkommen entsprechen der Mutterpflanze weitestgehend. Die Vermehrung über Steinkerne spielt heute in der obstbaulichen Praxis eine untergeordnete Rolle. Es ist jedoch sehr wahrscheinlich, dass Steinkerne spontan keimen und sich zu fruchttragenden Bäumen entwickeln. Die Population des Gelben Spänlings setzt sich daher aus vegetativ vermehrten Klonen (Vermehrung über Wurzeltriebe) und generativ, über den Steinkern, vermehrten Individuen zusammen. Der Gelbe Spänling ist eine Populationssorte. Werneck spricht sehr bildhaft von Formenkreisen. Er meint damit, dass der Gelbe Spänling regional in unterschiedlichen Ausprägungen vorkommt. Bei der gut bekannten und weit verbreiteten Hauszwetschke verhält es sich ebenso.



B. Kejtina

**Ein rotfrüchtiger Spänling aus Goldegg
(St. Johann im Pongau, Salzburg)**

Es existieren unterschiedliche Typen (oder Selektionen) der Hauszwetschke. Die obstbaulich wertvollen Selektionen werden von Baumschulen vertrieben. Für den Gelben Spänling sind diese Selektionsarbeiten bis dato ausständig. Einzelne Beobachtungen zeigen, es gibt innerhalb der Population Schwankungen in der Fruchtgröße, in der Steinlösigkeit und der Reifezeit. Eine systematische Dokumentation und vergleichende Sichtungsanbauten wären notwendig, um das obstbauliche Potenzial des Gelben Spänlings zu erforschen.

Im Gegensatz zu den Pomologen tun sich Botaniker ungleich schwerer, den Spänling in die botanische Taxonomie einzuordnen. Die Exkursionsflora von Österreich von 1994 enthielt einen Bestimmungsschlüssel für den Spänling und andere kernechte Pflaumen.^[1] Die 3. Auflage der Exkursionsflora zieht Werneck und Körber – Grohne (1996) als Basisliteratur heran, verzichtet jedoch auf einen Schlüssel und verweist auf die mangelhafte Abgrenzung zwischen Spänling, Zibarte, Kriecherl und Zwetschken:^[6]

Taxonomie [der Pflaumen] infolge des Fehlens einer sorgfältigen und wissenschaftlichen Bearbeitung unbefriedigend... Leider ohne ausreichende Angabe der Unterschiede, auch fehlt ein das konfuse Wirrwarr klärender Schlüssel

Der Spänling ist eine Obstart des extensiven Obstbaus. Die Bäume werden in der Regel ohne größere Schnitteingriffe und meist ohne Einsatz von Pflanzenschutzmittel kultiviert. Sie sind im Verbund mit Apfel, Birne und anderen Steinobstarten auf Streuobstwiesen zu finden oder gedeihen im sogenannten Halbkulturbereich, also in Hecken, auf Böschungen oder im Gestrüpp. Dort werden die Spänlingsbäume ab und zu freigeschnitten und konkurrierende Gehölze werden entfernt. Die traditionelle und gängige Vermehrungsart ist das „abspanen“, also das Ausgraben und Versetzen von Trieben aus Wurzelsprossen. Intensiv bewirtschaftete Pflanzungen des Gelben Spänlings, vergleichbar mit dem Anbau von Tafeläpfeln, sind nicht bekannt. Jungbäume werden selten zugekauft.

Die Früchte des Spänlings werden frisch genossen und häuslich zu Marmelade und Schnaps verarbeitet. Schnaps aus dem Gelben Spänling wird in Niederösterreich und der Steiermark selten gebrannt und ist vereinzelt ab Hof erhältlich. Renommierte Edelbranderzeuger aus Niederösterreich und der Steiermark haben keinen Spänling im Sortiment. Eine historische Nutzungsart des Baumes ist die Verwendung als Veredelungsunterlage für Marille und andere Pflaumen.^[31] Vielleicht war diese Nutzungsform einst sogar dominant gegenüber der Fruchtnutzung. Derart ließe sich Erklären, warum „Span“ als Begriff für eine ganze Gruppe verwendet wurde. Spänlingsbäume wurden zur Produktion von Veredelungsunterlagen gepflanzt und regelmäßig abgespannt. Eventuell wurden die Bäume sogar auf Stock gesetzt, um einen vermehrten Austrieb zu provozieren. Spanlingsholz ist als frosthaltig bekannt^[7] und wird aus diesem Grund als Veredelungsunterlage geschätzt.

Spänlingsvorkommen außerhalb Österreichs sind in Deutschland,^[9,10,22] als špendlík in der Tschechischen Republik und der Slowakei^[14] und in Ungarn bekannt.

Der Blaue Spänling aus dem Tiroler Oberland

Das Tiroler Dorf Stanz auf 1.000 m Seehöhe ist von Zwetschken durchdrungen. Überall wachsen sie: Am Hang, hinter den Häusern und davor. Die Stanzer kennen die Wangenheims, die Hauszwetschke und andere Tafelobstsorten. Eine besondere Frucht kommt nur in flüssiger Form auf die Tafel – der Spänling. Die Anzucht der Spänlingsbäume macht den Edelbrennern die wenigste Arbeit. Die Altbäume treiben willig Ausläufer, diese werden freigestellt oder,



Blauer Spänling

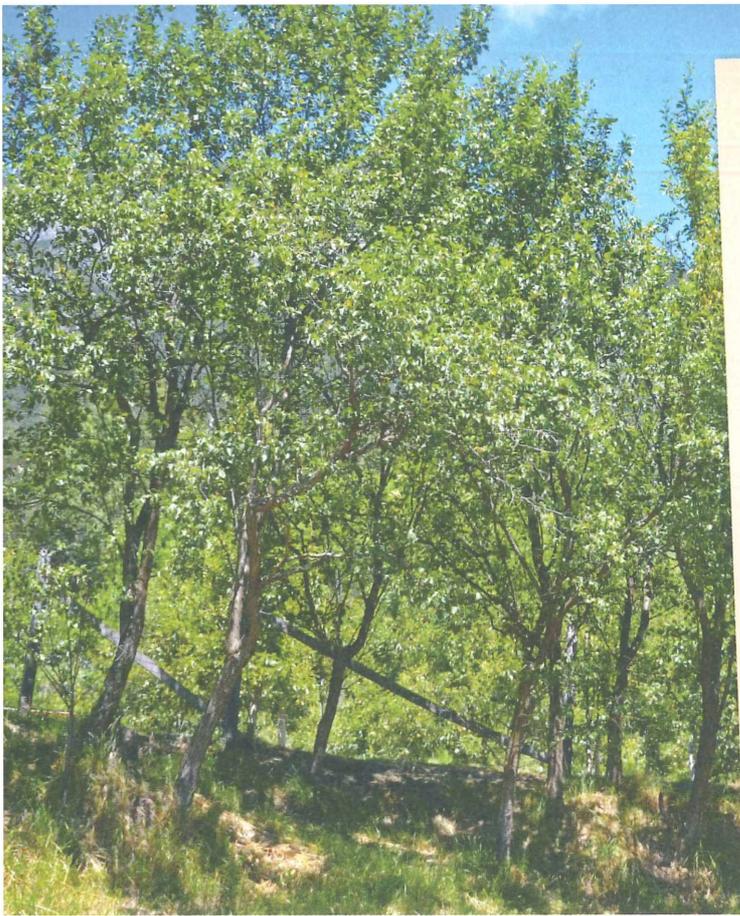
je nach Bedarf, auch mal versetzt. Die Spänlingsbäume stehen entlang von Feldwegen und bilden dort auch richtige Dickichte. Die Bäume bleiben zeitlebens schlank und können in Stammdurchmesser und Höhe mit dem Gelben Spänling nicht mithalten. Die Frucht hingegen übertrifft den Gelben Spänling um das Vierfache an Gewicht (ein Gelber Spänling aus dem Murtal wog 2014 durchschnittlich 10 g, ein Blauer Spänling aus Stanz 42 g). Das Auflesen der Spänlingsfrüchte macht den Edelbrennern die meiste Arbeit. Die werden nicht gepflückt und der Baum darf auch nicht geschüttelt werden. Die beste Qualität liefern reife Früchte. Eine Frucht ist brennreif, wenn sie vom Baum fällt. Damit die Qualität erhalten bleibt, darf sie nicht lagern. Zwei bis dreimal täglich müssen im September die Früchte geklaubt werden. Die guten Brenneigenschaften dieser Frucht und die Nachfrage nach dem Destillat sichern in den Dörfern Stanz, Pians und Grins nicht nur den Baumbestand, sondern führen heute sogar zu einer sachten Intensivierung der Produktion. Bäume, veredelt auf schwachwachsender Unterlage, werden in Reihenpflanzungen gezogen und bewässert.

Der Blaue Spänling aus Tirol unterscheidet sich nicht nur in der Farbe sondern auch in weiteren Frucht- und Baummerkmalen vom Gelben Spänling und seinen roten und blauen Farbvarianten. Der Blaue Spänling nach Werneck^[31] ist nicht ident mit dem Blauen Spänling des Tiroler Oberlandes.

Der Blaue Spänling aus dem Tiroler Oberland ist in der Literatur nicht beschrieben. Bei einem Besuch in Stanz im Juli 2014 beschrieb Markus Auer, Schnapsbrenner aus Stanz, dem Autor die Frucht des Blauen Spänlings und seine Eigenschaften:

Was ich über den Spänling weiß, haben wir laienhaft recherchiert. Wissen das über Generation zu Generation weitergegeben wurde. Wenn ich Gäste in die Brennerei krieg, dann sag ich immer: „Der Spänling ist biologisch eine Wildpflaume und hat mit der Zwetschke so viel zu tun wie Apfel mit der Birne.“ Er ist, wenn er reif ist, das ist die Besonderheit von unserem Spänling – da sag ich immer: „Den gibt’s nur im Tiroler Oberland.“ – rot-violett und größer als eine Zwetschke, hat eine super-feine Fruchtsäure und eignet sich hervorragend, um Brände herzustellen, um Liköre herzustellen und um Marmelade herzustellen. Dafür verwenden wir ihn auch. Die Herausforderung beim Spänling ist, dass er, dadurch dass es ein Wildling ist, dass er drei Wochen braucht, bis er reif ist der ganze Baum. Also das nicht der ganze Baum gemeinsam reift, sondern dass er eine Reifezeit von circa drei Wochen hat und dass man ihn dreimal am Tag aufklauben gehen muss, also mindestens zweimal, besser ist dreimal, weil wir ja extrem in der Sonne liegen und er so Ende August reif wird und da ist es bei uns noch sehr heiß. Wenn der in der Früh fällt, dann kocht er am Abend schon. Dann ist er schon nicht mehr geeignet zur Verarbeitung. Man kann ihn nicht schütteln. Er ist reif, wenn er fällt. „So wie eine Saftmarille“, sage ich immer zu die Leute, „Wann ist ein Marille am besten? Wenn Du unter dem Baum sitzt und sie fällt Dir in die Hand. Das, was Du im Geschäft kriegst, sind gefärbte Tomaten, aber keine Marillen.“ So ungefähr erkläre ich denen das. Weil sie probieren dann oft von die Bäume, Spänlinge herunterzunehmen. Dann sag ich oft, das könnt’s lassen, nicht weil ich geizig bin, sondern das entspricht nicht der Frucht. Das ist unreif, was ihr da esst. So das ist, was ich so weiß. Der Name „Spänling“ sagen wir halt immer, kommt davon, das hat nichts





„Englische“ würzige Marmelade aus Spänlingen

Rezept aus der Böhmisches Küche (Kyty)

Zutaten:

- 3 kg Spänlinge
- 200 ml Wasser
(evt. Orangensaft – siehe Bemerkung)
- 2 Kaffeelöffel Zitronensäure
- 1 Sternanis
- 1 Kaffeelöffel Zimt
- 8 Nelken
- 2 kg „Gelierzucker 3:1“
- 1 Stück (etwa 3 cm) frischen Ingwer
- 1 „Schnapsglas“ Rum

Zubereitung:

Spänlinge waschen, in einen Topf geben, Sternanis, Zimt und Nelke dazu und mit 200 ml Wasser untergießen. So lange kochen, bis die Steinkerne anfangen, sich zu trennen. Den entstandenen Obstbrei streichen wir durch das Sieb, um die Steinkerne und Schalen zu entfernen.

Spänlingbrei wiegen, nochmal in den Topf geben, Gelierzucker und Zitronensäure dazu, aufkochen. Ca. 5 – 7 Minuten kochen, entstandenen Schaum abschöpfen. Zum Schluss fein geriebenen Ingwer und Rum dazugeben. Die heiße Marmelade in Gläser füllen, fest zuschrauben, umkippen.

Anmerkung: Die Marmelade kann zur Abwechslung auch statt mit Wasser mit Orangensaft zubereitet werden, dann schmeckt sie wie echte englische Orangenmarmelade.

mit der Frucht zu tun, sondern mit der Vermehrungsart. Man hat früher einen Wurzelspan abgerissen und hat den wieder eingesetzt und das heißt, man hat einen Span gemacht und so hat man den Baum vermehrt. Und das ist ein Spänling. Also, es gibt Spänlinge, hat man uns schon einmal gesagt, in ganz Österreich oder auch in Deutschland. Wir haben schon einmal Leute von in der Nähe von Hamburg da gehabt. Die haben auch gesagt, sie haben Spänlinge. Eben das sagt nichts über die Frucht aus, sondern eben über die Vermehrungsart und es gibt eben runde, längliche, gelbe, blaue, alle möglichen Farben, wenn sie reif sind und gehen tut das so Richtung Kriacherl, sag ich immer, weil das kennen sie irgendwo. Aber wobei die Kriacherl heute sicher auch kultiviert und veredelt sind wahrscheinlich, aber der Spänling in seiner Urform ist natürlich ein Wildling. Darum schauen

die Bäume auch aus wie Besen, weil der einen Drang nach oben hat und buschig zu machen. Und wenn Du den kultivierst, nachher ist er eher eben, also das ist nicht das gleiche. Das ist der Stand. Das sag ich zu den Leuten über den Spänling. Das ist aber auch schon alles, was ich darüber weiß. Vom Geschichtlichen her kann ich da sagen, wie er nach Stanz gekommen ist, das weiß ich nicht. Man vermutet, dass unsere Zwetschken genetisch vom Kaiserstuhlgebiet sind. Man vermutet, dass da schon in der Römerzeit, weil da die Römerstraße vorbei geht, dass die da Kerne verloren haben, vermutet man. Wobei die Legende sagt, dass der heilige Petrus Canisius die Reiser nach Stanz gebracht hat.

Kerne, Steine oder Samen

Georg Schramayr

Kriecherl gehören zum Steinobst, folglich müssen die Kerne Steine sein. Oder Steinkerne? Was ist nun der Same? Ist der weiche Innenkern ein Kern, oder eine Mandel? Die scheinbar so übersichtliche Vermehrungseinheit des Kriecherls gibt Rätsel auf und verbirgt sie unter einer dicken Schale. Aber man kann sie knacken.

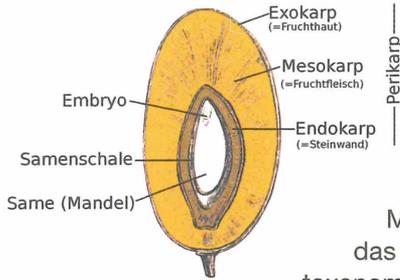
Die Rosengewächse, zu denen die Kriecherl zählen, waren bei der Entwicklung verschiedenster Fruchtformen äußerst erfinderisch. In dieser Familie ist die Samenverbreitung großteils in die Hände (oder sollte man besser Gedärme sagen?) von Wirbeltieren gelegt worden. Dabei gab es zahlreiche Baupläne, Appetizer, Farbenspiele, Belohnungssysteme und jede Menge Werbeflächen. Neben den vielen Sammelfruchtformen, bei denen mehrere Fruchtknoten zu einem Fruchtverband zusammengewachsen sind, gibt es auch die schlichte Einzelfrucht, wie beispielsweise in der Kriecherl-Zwetschken-Kirschen-Gattung *Prunus*. Während sich die Früchte vieler Pflanzenarten öffnen, um den Samen zu entlassen, ist das bei den *Prunus*-Arten nicht der Fall. Im Gegenteil! Die einzelnen Elemente der Frucht umschließen den Samen sehr dicht und fest. Der Fachbegriff für diesen Fruchttyp ist „Schließfrucht mit (teils) fleischiger Fruchtwand“.^[26]



Die Fruchtwand, das Perikarp, ist dreischichtig. Der Name setzt sich aus dem griechischen Wort *karpōs* für Frucht und *peri* für außen zusammen. Beim Kriecherl ist die äußerste Schicht des Perikarps die zähe Fruchthaut und weil sie ganz außen liegt, heißt sie auch Exokarp. Ökologisch gesehen ist das Exokarp die Signal- und Werbefläche für das eingeschlossene Saatgut. Bei Vollreife wird die zuvor grüne Oberfläche der Fruchtwand zu einer Anzeigetafel in Dunkelblau, Leuchtendgelb und Zuckerrosa. Der interessanteste Teil für den Fruchtkonsumenten

ist im Falle der Kriecherl allerdings das Mesokarp. Durch Teilverflüssigung in der Vollreife und einem interessanten Cocktail aus Fruchtsäuren, Aromen, Zucker und Enzymen ist das Mesokarp der ideale Honigtopf für potenzielle Samenverbreiter. Mesokarp ist also das, was wir gemeinhin Fruchtfleisch nennen und es ist in der Materialzusammensetzung von der untersten Perikarpschicht deutlich unterschieden. Die dritte Perikarpschicht trägt den Namen Endokarp, denn ihr Schutzwirkung ist nach innen gerichtet. Die Verfestigung des Perikarps beginnt sehr früh in

K. Häffert



der Fruchtentwicklung, die Teilungsfähigkeit der Zellen ist dann beendet und die Randschicht zum Mesokarp ist charakteristisch ausgebildet. Sie zeigt deutlich mehr wiedererkennbare Merkmale als die Fruchthaut, das Exokarp, und hat daher hohen taxonomischen Wert.

Die Trennfläche zwischen Mesokarp und Endokarp, also zwischen Fruchtfleisch und Steinkern hat nicht nur den Charakter der Bestimmungshilfe, sondern ist auch für die Verwertbarkeit und kulinarischer Akzeptanz verantwortlich.

Ob der Steinkern sich leicht, in Fetzen, oder gar nicht vom Fruchtfleisch löst, wird in diesen wenigen tausendstel Millimetern entschieden. Die Ablösbarkeit liegt zum einen an der Form und Verzahnung der Begrenzungszellen, zum anderen an der Verteilung der zellauflösenden Enzyme.

Es mag zwar in der Verarbeitung und beim Fruchtverzehr sehr bequem sein, wenn das Fruchtfleisch gut vom Kern geht, verbreitungsökologisch ist das allerdings ein eklatanter Nachteil. Schließlich soll der Verbreiterorganismus, ob Vogel oder Kleinsäuger, mit der Beseitigung des Endokarpes einige Zeit beschäftigt sein, damit der Steinkern mit dem darin geschützten Samen möglichst weit von der Mutterpflanze verschleppt wird. Man könnte die „Kerngeher“ als Kulturpflanzenanpassung sehen, bei denen der Mensch für die Bestandserhaltung sorgt und die ursprünglichen Verbreitungsstrategien zurückgebaut werden können.

Von Nähten, Gruben und Fischgrätmustern

Die Oberfläche des Kriecherlsteines ist ein regelrechter Fingerabdruck der jeweiligen Unterart, lokalen Sippe oder Kultivare. Der frühe Ligninstoffwechsel im Endokarp führt zu einer sehr

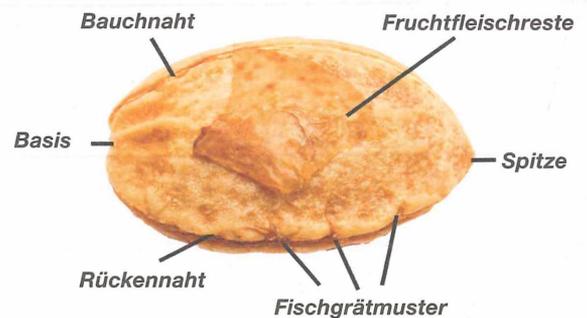
frühen Formgebung des Steines, die nachher kaum noch abgeändert werden kann. Die Oberfläche des Endokarps zeigt noch die Gefäßbündelpuren die das Mesokarp vor der Vollreife durchzogen haben und außerdem die Verwachsungsstellen der Mesokarpzellen mit der Steinoberfläche.

Die Steinform wird schon sehr früh in der Entwicklung der Frucht festgelegt, dadurch ist der Steinkern sehr sippentypisch und kaum von saisonalen Gunstsituationen beeinflusst.

Die wichtigsten Strukturen, die man neben der Steinform am Steinkern erkennen kann, sind die breite Bauchnaht, die schmale und meist gefurchte Rückennaht, die Grubigkeit der Oberfläche und das Fischgrätmuster, manchmal auch als Kammstrich bezeichnet.

Grundsätzlich gäbe es bei der Gattung Prunus noch die sogenannten Nadelstiche. Das sind porenartige, wie von einer Nadel gestochene Vertiefungen im Endokarp. Bei unserer Kriecherl/Zwetschengruppe sollten sie allerdings immer fehlen.

Das Fischgrätmuster besteht aus zwei Scharen von parallelen Linien, die in spitzem Winkel in die Rückennaht eintauchen. Es sind die Abdrücke von Gefäßbündeln, mit denen das Mesokarp versorgt wurde. Diese feinen Einsenkungen sind bei frischen Kernen oft noch mit Fasern gefüllt, sodass dieses Muster erst beim Austrocknen sichtbar wird. In der Seitenansicht ist diese Struktur oft nur als Rauigkeit der Rückennaht erkennbar, der Name wird erst bei einer Direktansicht auf den Rücken verständlich.



Bauchansicht



Rückenansicht

Fotos: K. Häffert

Die unauffällige Zuwanderung

Die Kriecherl tauchen in der Literatur sehr früh auf. Allerdings ist es nicht immer leicht, zu erkennen, was der jeweilige Autor tatsächlich meinte.

Die Verwirrung und die unterschiedlichen Ordnungsversuche paaren sich mit der oft einseitigen Kenntnis der Autoren. Das Erscheinen der Kriecherlverwandtschaft in Europa war leise und unauffällig, denn schließlich war die wirtschaftliche Bedeutung nicht so groß. Was wissen die frühen Agrarschriftsteller und Kräuterbuchschreiber dazu?

Ca. 50 n. Chr.: Der römische Agrarschriftsteller und Feldherr Plinius nennt die Zwetschken und Kriechenpflaumen schlicht „pruni“ und meint offensichtlich sowohl die *Domestica*, als auch die *Insititia*-Gruppe. Möglicherweise ist in der Aufzählung auch die eine oder andere Kirschpflaume dabei, denn er erwähnt die Gerstenpflaume, die zur Gerstenernte reift und so frühe Kriecherl sind heute nicht mehr bekannt. Plinius führt außerdem noch die Eselspflaume an, die kleine Früchte von geringer Qualität hat. Die bei ihm genannten Fruchtfarben der Pruni reichen von onyxfarben, wachsgelb bis purpurfarben. Plinius kennt auch schon die Damascenen, eine Pflaumengruppe, die nach seiner Meinung aus Damaskus stammt. Ein anderer römischer Schriftsteller, Lucius Iunius Moderatus Columella unterscheidet zwischen Zwetschken und einer wachsgelben Pflaume, die ein Spänling oder ein Kriecherl sein könnte.

Ca. 800 n. Chr.: Die „Prunarios“ begegnen uns wieder in der Landgüterverordnung Karls des Großen, aus dem Text geht aber nicht hervor, wie sie ausgesehen haben, oder wozu sie verwendet wurden.



Hieronymus Bock, Kräuterbuch, 1546

1158 n. Chr.: Hildegard von Bingen nennt in ihrer Naturgeschichte die rosprumen, garten slehen, kriechen und die wilde Art (*Omne autem genus prunibaumes, sive sit rosprumen, sive garten slehen, sive kriechen et silvestre genua*). Die Aufzählung ist deswegen bemerkenswert, da die Gartenschlehen von den Kriechen unterschieden werden. Die rosprumen begegnen uns noch bei sehr viel später lebenden Autoren und haben sich im Innviertel noch bis ins 20. Jahrhundert gehalten.

Ca. 1250 n. Chr.: Albertus Magnus erwähnt in seinem Werk *De vegetabilibus* neben zahlreichen anderen Prunus-Arten auch eine Art mit dem Namen „cinus“. In der späteren Literatur wird dieser Begriff mit Kriechenbaum gleichgesetzt. Da Albertus Magnus sein cinus nicht näher beschreibt, bleibt die Zuordnung offen.

1546 n. Chr.: Hieronymus Bock sagt im *Kreütter Buch, Darinn Unterscheidt, Namen vnnd Würckung der Kreutter, Stauden, Hecken vnnd Beumen, sampt jhren Früchten, so inn Deutschen Landen wachsen über Pflaumen/Kriechen:*

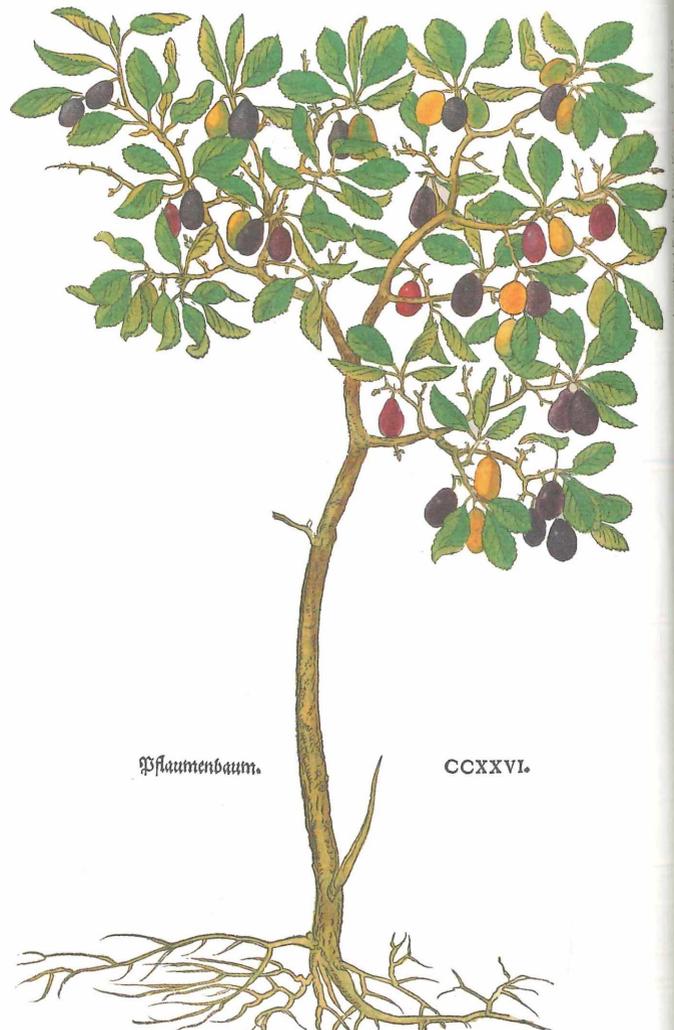
Obwohl das Pflaumengeschlecht auch langsam in die Welsche und Teutsche Nation ankommen / so seind sie doch nun mehr in allen orten so gemein / als kein anderes Obs. Deren ist so viel und mancherley geschlecht / das sie nicht wol seind zu unterscheiden. Doch wollen wir zum theil versuchen und die besten außlesen.

Und weiter:

Man helt die schwarze grosse Pflaumen für die besten/ so man Damascener nennet. Darnach die purpurfarbene Pflaumen / so aus Hispania kommen / genant Iberia und Pertigona. Zum dritten die gälten Kriechen / genant Cerea oder Cereola/Spilling. Zum vierdten die lange / blaue Pflaumen genandt blaw Spilling und Bülsenpflaumen / Prunidactyla. Zum fünften die ganz kleine Herbstpflaumen/ seind nicht grösser denn Haselnuß. Sonst hat man noch viel geschlecht / als die grossen Rosspflaumen / seind schwarz / und runde Schaaffpflaumen / zeitigen gegen den Herbst / die nennet man Asinia und Pedicularia.

Bock macht es uns nicht leicht, indem er nach der Farbe unterteilt und noch dazu einen Teil der Spillinge zu den „Bülsen“ zählt, also zu den Schlehen. Hinter den Herbstpflaumen könnten unsere Spontanhybriden *Prunus x fruticans* stecken. Bemerkenswert ist auch, dass Bock, der zwei Jahre nach der Entdeckung Amerikas geboren wurde und 1554 starb, die Pflaumen und Kriechen (die er nicht sonderlich trennt) als zuwandernde Artengruppe wahrnimmt.

1540 n. Chr.: Leonhard Fuchs, unterscheidet im kurz zuvor erschienenen *New Kreuterbuch* die Pflaumen in *zweyerlei geschlecht / zam und wild*. Die zahmen Pflaumen sind die in Gärten gezogenen, die wilden die Schlehen. Der sonst sehr ausführliche Botaniker und Arzt nennt keine Kriechen und keine Spillinge. Lediglich die Damascenen erwähnt er und sagt sie ziehen mehr zusammen als die anderen Pflaumen.



1563 n. Chr.: Der italienische Arzt und Botaniker Matthiolus hält sich in seinem Werk stark an Leonhard Fuchs und seine Gliederung.

1640 n. Chr.: Der Schweizer Botaniker C. Bauhin erwähnt aus dem österreichischen, mährischen, ungarischen und transsylvanischen Raum das häufige Vorkommen der Prunus-Arten und unterscheidet zwischen den Zwetschken und den Kriechen und Spillingen.

Im späten 17. und im 18. Jahrhundert nehmen Literatur und Kenntnisstand über die Pflaumenverwandtschaft beständig zu und erste Pomologien entstehen.



Pomona britannicus 1812



C. Lemaire, 1848



a. Prunus sativa Prunior, Zwetschen, b. Prunus minor fructu luteo bobony, c. Prunus magna dulcia stroboe nula, d. Prunus cerea, e. Prunus flava rotundior fructu minore.

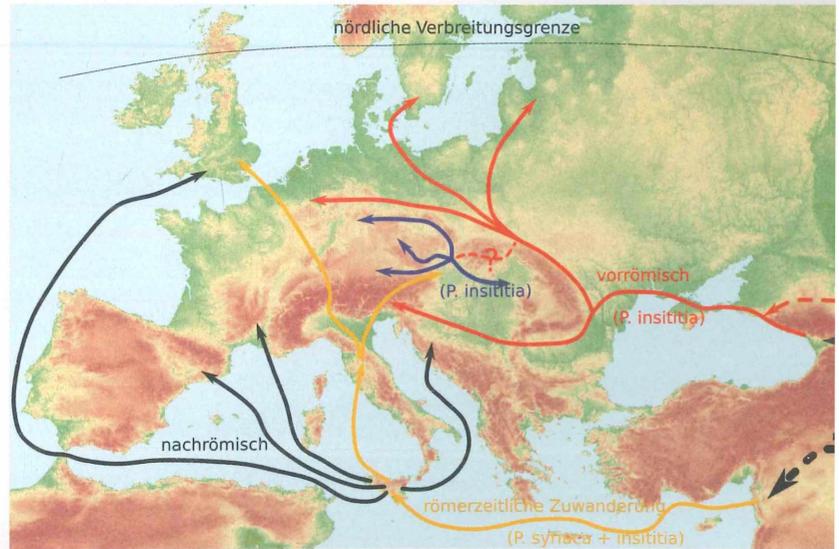
Weinmann, Johann Wilhelm

So könnte es gewesen sein

Die vermuteten Ursprungsräume der Kriecherl waren mit größter Wahrscheinlichkeit der Kaukasus und die Südtürkei.

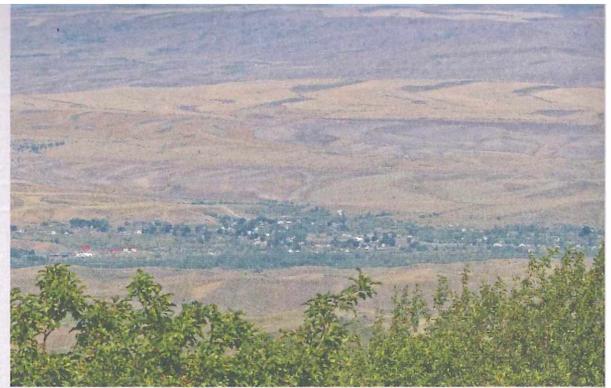
In diesen Gegenden ist auch heute noch eine überdurchschnittlich hohe Formenvielfalt zu beobachten.

Die Hauptmotoren für die europäische Ausbreitung waren die Feldzüge der Römer und die Kreuzzüge, die vor allem für die englischen Damson-Populationen verantwortlich sein könnten. Aber auch vorrömische Wanderwege entlang der Donau gehören mit zu dieser komplexen Zuwanderungsgeschichte der Kriecherlverwandtschaft.





Kriecherl und Kirschpflaumen (linkes Bild) auf der Seidenstrasse



Kasachstan, der Lebensraum des Apfel-Vorläufers, der östlichen Kirschpflaume und des Kriecherls



Eine Nachschau auf der Seidenstraße

Bernd Kajtna

Der Osten Kasachstans ist von hier richtig weit weg. Die Stadt Almaty, deren Namen übersetzt „Vater des Apfels“ bedeutet, liegt rund 4.600 km östlich von Wien am Fuß des mächtigen Tien Shan Gebirges. In den Wäldern dieses Gebirgszugs wächst *Malus siversii*, der Urahn des Apfels. Die Seidenstraße querte die Berge weiter südlich. Almaty und weitere Teile Kasachstans waren an die alte Handelsroute angebunden. Seide, Papier, der Apfel und andere Güter, die das Leben schön machen, kamen von Asien via Seidenstraße nach Europa. Eine kleine Gruppe von niederösterreichischen Pomologen bereiste das Land im Spätsommer 2014 und fand neben dem Urapfel auch bekannte Steinobstarten.

Heute gibt es in den Dörfern Kasachstans viel, was wir Gstätten nennen. Selbst in der Provinzhauptstadt Taldyqorghana sind die meisten Straßen nicht asphaltiert und gehsteiglos. Dieser Zustand bietet viel Lebensraum für mehr oder weniger nützliche Pflanzen, die zwischen Fahrbahn und den Zäunen der Häuser gedeihen. Ein Kriecherl zählt dazu und bildet in der Gstätten ungehindert kleine Gebüsche. Die Seidenstraße war und ist also keine Einbahnstraße, denn das Kriecherl, sagt die Entstehungsgeschichte, stammt aus Zentral- bis Osteuropa. Wann und über

welche Route das Kriecherl nach Osten wanderte und in Kasachstan ankam, ist dem Autor nicht bekannt. Sie brachten den Apfel und wir das Kriecherl. Ein fairer Tausch.

Interessantes gibt es auch über die Elternteile des Kriecherls zu berichten: Kirschpflaume und Schlehe. Erstere wurde im Südosten Kasachstans weder als Strauch noch als Marktfrucht gesichtet.

Auf den Märkten wird alles Essbare aus dem Garten verkauft. Rund 800 km nördlich hingegen, nahe der chinesischen Grenze, fanden wir gelbe und rote Kirschpflaumen am Markt. Die Schlehe ist in Kasachstan nicht heimisch, aber heute vereinzelt selbst in einem recht abgeschiedenen Gebiet zu finden.

Ein kasachischer Botaniker klassifizierte sowohl das Kriecherl, als auch die Kirschpflaumen vom Markt, als *Prunus sogdiana* Vassilcz.. Dieser Arname ist ein Synonym für die „Auseinandergespreizende“ Kirschpflaume, einer östlichen Varietät (*Prunus cerasifera* Ehrh. var. *divaricata* (Ledeb.) L. H. Bailey). Das Kriecherl ist demnach in Kasachstan, wie auch in Österreich, nicht vor Verwechslungen mit der Kirschpflaume gefeit!

Wortgewaltiges

Georg Schramayr

Auch wenn es so schön einfach wäre: Die Kriecher kommt nicht aus Griechenland und ihr Name hat nichts mit der kriechenden Fortbewegung zu tun. Die Alltagsdeutung muss versagen, wenn es sich um ein Wort handelt, das schon über 1.000 Jahre alt ist. Wenn wir nicht gerade Germanisten sind, haben wir keine Ahnung vom Wortschatz des Alt- oder Mittelhochdeutschen und der ursprünglichen Wortbedeutung.



Im Falle der Kriecherl hat es auch der Sprachforscher nicht sehr leicht, nach Wurzeln dieses Wortes zu suchen. Ab dem 12. Jahrhundert tauchen die mittelhochdeutschen Bezeichnungen krihboum, kriehboum und krieche auf. Wie sich's für Gehölze gehört, war das Wort feminin, also die Krieche.

Das Wort für die Bewegungsform „kriechen“ war und ist zwar gleichlautend, in den parallelen Bildungen in den oberdeutschen Dialekten wurde es zu kreuchen, kreuken und kreu(l)en („Wo kreu denn der herum“). Die Krieche wurde in den Dialekten anders moduliert. Zum reinen hellen i kam ein a dazu. Noch heute heißt die Pflanze im Mühlviertel „Kriah“ und Kriecherl wird ebenfalls als „Kriachal“ ausgesprochen. Bei Werneck kann man nachlesen, dass er die Ableitung aus der Wurzel „kr“ für sehr ursprünglich hält. In vielen Nahrungsmitteln mit starker Reizwirkung, Bitterkeit oder Gerbsäure ist dieser „Ablehnungslaut“ enthalten, wie in Krenn, Kresse usw. Wer ausreichend an Kriecherln gekostet hat, der weiß, wie sehr außerhalb des schmalen Reifefensters diese Geschmacksfeststellung zutrifft.

Die Ableitung des Wortes krieche vom lateinischen „graecus“ für fremdländisch ist unwahrscheinlich, da es in der Literatur keine vergleichbare lateinische Benennung gibt. Erst die neuzeitlichen Botaniker und Kräuterbuchschreiber nehmen den Deutungsansatz wieder auf und nennen einige ausgewählte Primitivpflaumen *Prunus graecum*. Auch der Autor des Etymologischen Wörterbuches der deutschen

Sprache ist mit diesem Herleitungsversuch unzufrieden und nennt ihn unklar. Wir können jedenfalls davon ausgehen, dass „Krieche“ mit all den regionalen Abänderungen eine sehr bodenständige europäische Bildung ist, die genau wie die zugehörige Pflanze zu bewahren ist.

Es sollte nicht unbeachtet bleiben, dass **die** Krieche zu **dem** Kriecherl geworden ist. Die Endung -erl wird von uns als Verkleinerungsform angesehen und solche Begriffe werden dadurch meist sächlich. Zu unrecht, muss man sagen, wie die Beispiele von der Dirndl und der Asperl zeigen. Im Wald- und Mühlviertel kann man noch gelegentlich ein „die Kriecherl“ hören, aber die sexuelle Erosion ist bei den Kriecherln schon so weit fortgeschritten, dass es Zeit ist, zu akzeptieren, dass in Zukunft nur noch **das** Kriecherl zu hören sein wird.

Bei der Durchsicht der Fülle der deutschen Namen, die in den einzelnen Regionen des Sprachgebietes vergeben wurden, fällt es schwer, zu denken, dass sich die Namen immer auf die selbe schmale Formengruppe beziehen. Entlehnungen, volksetymologische Umdeutungen, Sprech- und Hörfehler, Einpassungen in regionale Sprachmuster – das alles war bei der Bildung der Kriecherl-Namen am Werk. Das Resultat ist eine riesige Wortwolke, die noch dazu durch die Verwechslungen infolge der unscharfen taxonomischen Einteilung verstärkt wird.



Drnosl-Kompott mit charakteristischem rotvioletterm Saft



St. Julien-Pflaume mit typischen Maser-Flecken

So sagen die Europäer

Die Volksnamen der Kriecherl sind in Europa streng an die Sprachfamilien geknüpft. Neben einem großen zentralen Raum, in dem Abwandlungen von Krike gesprochen werden, gibt es einen Kranz von assoziativen Namen, welche die ursprüngliche Herkunft benennen oder die Art in Beziehung zu anderen, bekannteren Pflanzenarten setzen.

Das englische damson und das französische prune de damas beziehen sich auf Damaskus. Die Damaszenerpflaume, die deutsche Entsprechung, war bis vor wenigen Jahrzehnten auch bei uns noch als Name einer abgeleiteten Kulturpflaume zu hören. Das italienische susino ist wiederum ein Bezug auf die persische Stadt Susa. Im slawischen Sprachraum dominiert der Bezug zur Zwetschke (Sliva) oder zu Dorn (trna).

Die vielen regionalen Namen zeugen von einer sehr geringen Bedeutung als Handelsfrucht. Allein im serbisch-kroatischen Raum gibt es über 20 Bezeichnungen (drnocel, trnulka, trnovaca, trnoslavka, trnosilka, trnoslevka, kreka ...)

Interessant ist, dass die in Großbritannien weitgehend naturalisierten Kriecherl gleich zwei gleichwertige Namen haben. Zum einen ist das bullace zum anderen die bereits erwähnte damson plum. Dass sich der Verweis auf Damaskus über den langen Zeitraum von fast 800 Jahren gehalten hat, ist schon ein Zeichen außerordentlicher sprachlicher Beharrlichkeit. Bullace ist dabei die kleinerfrüchtige (länger naturalisierte) Form, damson dagegen der Verweis auf das höherwertige, aus der Fremde eingeführte Pflanzenmaterial.



Kriecherl ökonomisch

Das ökonomische Potenzial der Kriecherl-Kultur galt lange Zeit als so gering, dass die Beseitigung der Bestände als einzige Alternative zum Verwildernlassen angesehen wurde. Es scheint tatsächlich keinen besonders großen Markt für Kriecherlfrüchte zu geben, aber zahlreiche Initiativen, Abhof-Verkäufer und Verwerter sehen gute Chancen für einen lokalen oder regionalen Absatz ihrer Produkte.



Weinkriecherl, Leiser Berge

Einige Enthusiasten machen es vor, wie groß die Produktvielfalt aus Kriecherlfrüchten sein kann. Dazu kommt noch die noch kaum erprobten Marktchancen für Kriecherl-Nebenprodukte, wie Kriecherlholz oder die Verwertung der Steinkerne. Schließlich ist auch die Produktion von Kriecherl-Pflanzware eine interessante Marktnische. In den letzten Jahrzehnten sind die Kriecherl als Baum- schulware praktisch verschwunden und Edelbrenner, Erhaltungsinitiativen und selbst Pflanzenliebhaber stoßen auf erhebliche Probleme, wenn sie größere Stückzahlen an Kriecherlpflanzen benötigen.



Gelbkriecherl, Oberes Waldviertel



Steinwander Kriecherl, Annaberg

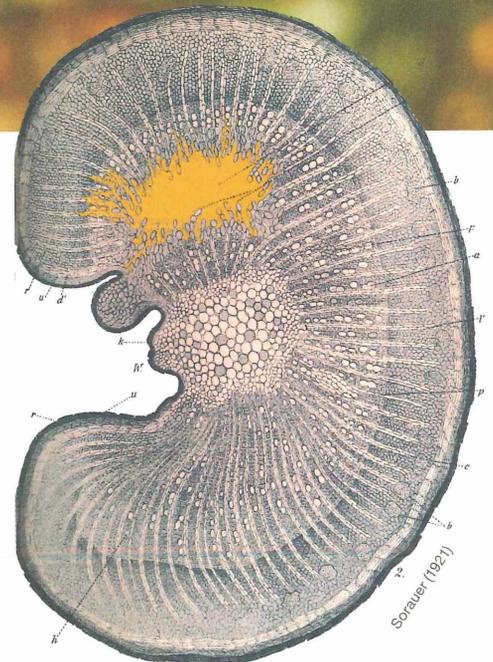


Gummi, Holz und Steinkernschotter

Auch wenn die Fruchtnutzung bei den Kriecherbäumen im Vordergrund steht, gibt es noch eine ganze Reihe von Produkten, die aus dieser Pflanzenart gewonnen werden können. Neben der Nutzung des Holzes, der Steinkerne und des Steinkernöles war früher die Gewinnung von Pflaumengummi eine der wichtigsten Nebennutzungen.

Unter dem Namen *Inländisches Gummi* war Gummi aus *Prunus*-Arten bis in die Zwischenkriegszeit im Handel erhältlich. Der Apothekenname und auch die Bezeichnung in der Officin, der Klosterapotheke, war meist *Gummi prunorum*. Gummi ist eines der wenigen deutschen Worte, die sowohl maskulin, als auch neutral sein können. Früher hieß es meistens das Gummi, seit dem Weltkrieg hat sich die Schreibweise der Gummi durchgesetzt.

Der an Harzgallen erinnernde Gummifluss ist eine pflanzenphysiologische Störung, die eine Verflüssigung von Holzteilen der Pflanze darstellt. Zellulose, Pektin und Galaktane werden dabei durch Enzyme in eine bernsteinfarbige Flüssigkeit umgewandelt. Nach dem Verquellen der Zellwandschichten wird schließlich auch der Zelleninhalt Teil der Gummimasse.



Querschnitt durch einen *Prunus*-Ast mit einer Auflösung der Zellen und Bildung einer Gummiblase (orange)

Gummose, so ein anderer Name der Krankheit, tritt bevorzugt am Splintholz und im Kambium auf und kann zu großen Flüssigkeitsansammlungen unter der Rinde führen, die dann zwischen den Rindenstücken austreten können. Chemisch gesehen ist der Pflaumengummi den Pflanzenschleimen sehr ähnlich. Gummifluss ist demnach keine Produktion eines Inhaltsstoffes durch gesunde Zellen sondern eine Selbstaflösung des Gewebes. In dem Gemenge aus Gummi und Schleimstoffen ist auch keine Zellstruktur

erkennbar, die eingetrockneten Gummi-Tränen sind eine amorphe Masse mit muscheligen Bruch. In seiner „Anleitung zum landwirthschaftlichen Handel; oder über denmacherley Gebrauch, Aufbewahrung und Handel ökonomischer und anderer Produkte der Erde für Land- und Stadtwirthe“ meint C. Neuenhahn 1807:

Gleichwohl kann dieses Gummi, obschon es die Güte des arabischen und des senegallischen nicht hat, sehr wohl benutzt werden; wirklich lesen manche Specereyhändler das schönste aus und verkaufen es für arabisches. Zur Dinte, zum Steifen ordinaurer Zeuge in den Fabriken, zu manch anderen Arbeiten, läßt es sich gebrauchen.

In der Oekonomischen Encyclopädie des Johann Georg Krünitz aus den Jahren 1773 bis 1858 ist die Verwertbarkeit kritischer dargestellt:

Da sich das Pflaumen, so wie das Kirschen und andere einheimische Gummi nicht vollkommen im Wasser auflöset, sondern immer schleimige Flocken übrig läßt, so ist es unter andern zur Bereitung der Tinte ganz untauglich. Ein gleiches gilt auch von allen andern Bereitungen, wo man eine völlige Auflöslichkeit im Wasser verlangt.

Die Gewinnung des Pflaumengummis erfolgte durch händisches Absammeln der zu Tränen und Gallen erstarrten Gummiabsonderungen an der Rinde. Da das Ausmaß des Gummiflusses in erster Linie von pflanzenphysiologischen Faktoren abhängt, wurde bei Beständen, die zur Gummiernte vorgesehen waren versucht, die Baumharmonie zu stören. Eine wirksame Maßnahme ist ein kräftiger, später Winterschnitt nach dem Einsetzen des Saftsteigens. Da die Steinobstarten durch den Gummifluss stark in Mitleidenschaft gezogen werden und die Stämme bei starker Gummiabsonderung absterben können, wurden die stark Wurzelbrut bildenden Kriecherl als Lieferanten bevorzugt. Zur Ernte wurden die Kriecherl in Heckenform geschnitten, abgängige Stämme herausgeschnitten und Wurzelschösslinge nachgezogen. Die Sammelleistung einer Einzelperson lag bei einigen Kilogramm pro Tag, die Sammelware gelangte manuell gesäubert, aber unraffiniert in den Handel.





H. Schmidt

Der Band *Prunus insititia* (Griechenpflaume) aus der Xylothek in Lilienfeld

Das Holz der Kriecherlformen sieht dem Zwetschkenholz sehr ähnlich. Der starke Farbkontrast zwischen Splint- und Kernholz macht es für Drechslerarbeiten besonders interessant, da es auch sehr gut polierfähig ist. Die Struktur und Farbe des Holzes ist an dem Bändchen „*Prunus insititia* (Griechenbaum)“ aus der Xylothek von Lilienfeld gut zu erkennen.



Querschnitt durch einen ca. 40-jährigen Kriecherlstamm

Aus den Steinkernen der Art *Prunus domestica* und ihrer Unterarten, also auch von Kriecherl und Spänling, wurde ein wertvolles Öl gewonnen.

„Hat man aber hinreichend Pflaumen = oder Zwetschenkerne, um sie zu Öhle zu schlagen, so scheidet man zuvörderst die tauben Steine von den vollen, welches dadurch geschieht, daß man sie nach und nach, und nicht zu viel auf einmahl in einen Zober voll Wasser sachte laufen läßt, die oben schwimmenden, die eben die untauglichen sind, hinwegnimmt, die zu Boden gesunkenen auch noch einigemahl umrühret, damit sich die leichten und hohlen vollends in die Höhe begeben. Sind nun die Vollkommenen

an der Luft etwas abgetrocknet, so werden sie ganz leicht mit einem Hammer aufgeschlagen, das auch Kinder verrichten können, zumahl wenn man ihnen Bretchen von hartem Holz mit drey Zoll hohen Leisten auf drey Seiten gibt, damit die aufgeschlagenen Kerne nicht wegspringen. Diese Bretchen belegt man mit Steinen der Zwetschen und schlägt sie nach einander auf, schiebt sie nach der offenen Seite hin, und liest die Kerne, wenn der Haufe groß genug ist, aus, und belegt das Bret wieder aufs neue. -- In Absicht des Oehlschlagens selbst hat man zu beobachten, daß man sich auf der Oehlmühle erkundige, wie viel Kerne im Gemäß zu einem Schlag erfordert werden. Diejenigen Mühlen, welche auch auf kleine Portionen zum Schlagen eingerichtet sind, taugen hier am besten, damit sich die Löcher der Stampfen mit wenigem anfüllen lassen. Es ist aber allzu wenig nicht vortheilhaft, weil die geringere Masse nicht so leicht erwärmet, und das Oehl nicht so leicht zum Fluß gebracht wird, noch sich so leicht im Pressen absondert. Allein in den Wärmofen darf die gestampfte und zum Pressen fertig gemachte Masse nicht gebracht werden, wie bey Lein und Reys gewöhnlich geschieht, weil durch eine leicht übertriebene Hitze das Oehl einen ranzigen Geschmack erhält, und zum Essen untauglich wird. -- Bey dem Schlagen selbst muß also verfahren werden. Wenn die Stampfen eine kurze Zeit gegangen sind, so daß die Mandeln der Zwetschensteine gröblich sind zerquetscht worden, und keine ganze Mandel mehr zu sehen ist, so kann man die Masse mit Wasser zurichten. Man thut nähmlich so viel Wasser hinzu, daß sich die Masse wenden kann, und die Stampfe nicht durchfällt. Das erkennt man daran, wenn sich die Masse wie ein harter Teig in den Händen anfühlen läßt. Läßt man nun die Stampfen so lange gehen,

bis die Masse in den Händen nicht mehr klebrig ist, so wird sie zum ersten Mahl gepreßt. Der Presse wird ein reines Gefäß untergesetzt, und in demselben das ausgepreßte Oehl aufgefangen. Und da überhaupt bey diesem Geschäft die möglichste Reinlichkeit erfordert wird, da das frischgeschlagene Oehl und die Masse, woraus Oehl geschlagen wird, leicht einen fremden Geschmack annimmt, so ist nöthig, daß die Preßtücher, ehe man schlägt, wohl gereinigt seyn, und zwar am besten durch Magsamenöhl (Mohnsamenöl, Anm. Hrsg.), wenn dieses vorher darin geschlagen und gepreßt worden. Den ersten Kuchen, der etwas Mohnöhl verschluckt hat, und deshalb unrein ist, lege man besonders. Ueberhaupt thut man sehr wohl, daß man zum Pressen keine Samentücher nehmen lasse, wo gleich der ganze Gang hinein gefaßt und gepreßt wird, sondern Kuchentücher; denn bey diesen bringt man durch den ersten Gang das Unreine aus dem Tuch weg. Die zum ersten Mahl gepreßten Kuchen werden dann mit gehöriger Zurichtung zum zweyten Mahl in die Stampfe gebracht, und weiter so behandelt und gepreßt.

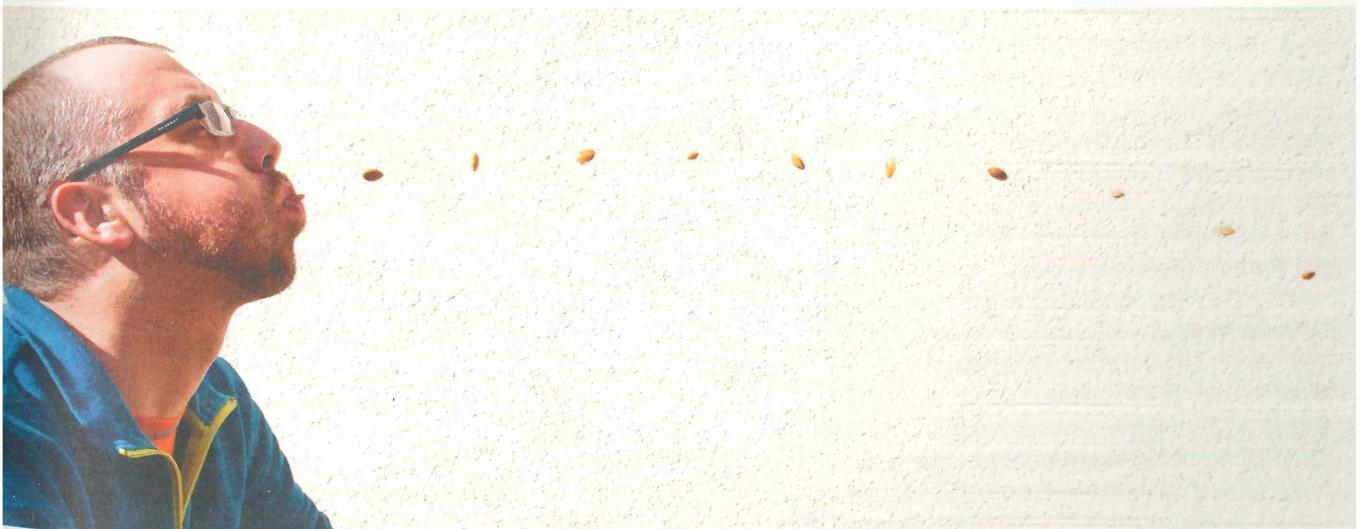
Das Oehl davon erhält eine reine hellgelbe Farbe. Sein Geschmack ist rein, angenehm und gewürzhaft. Es hat außerordentlich starke Fetttheile, daß ein Löffel voll solchen Oehls so viel schmelzt, als zwey des gewöhnlichen Baumöhl (= Olivenöl, Anm. Hrsg.). Zu Salaten ist es unvergleichlich. Es hat zwar Anfangs eine kleine Bitterkeit, die aber bey dem Salat nicht unangenehm ist; und wenn es mit dem zehnten Theil Provenceröhl (= Olivenöl, 2. Pressung, Anm. Hrsg.) vermischt wird, so ist es so gut als dieses feine Oehl.“ [aus: Krünitz, Oekonomische Encyclopädie]



K. Haffert

Die Kriecherlkernöl-Gewinnung hat auch heute, gut 200 Jahre später, noch immer ihren Wert. Die sehr ölreichen Samen haben höhere Gehalte als Zwetschkenkerne und liegen bei 40 bis 42 % des Samengewichtes. Das Öl flockt bei ungefähr minus 5 Grad aus und wird bei minus 8 Grad fest. Neben der Verwendung als hochwertiges Speiseöl ist es vor allem in der „Grünen“ Kosmetik gut einsetzbar.

Die Steinkerne sind aber auch unzerstört gut brauchbar. In Säckchen gefüllt geben sie hervorragende Kriecherlkernsackerl ab, die im Backrohr erwärmt, als trockene Wärmegeber fungieren, aber auch vorgekühlt als Kältepackung gegen Schwellungen ihre Dienst tun. Wenn man aber sehr viele Kerne angesammelt hat, kann man es dem Markus Haffert nachmachen und bei Kriecherlkern-Spuckwettbewerb mitmachen.





Edelbrände

Christian Haydn

In Edelbrenner- und Verkosterkreisen spricht man von der Kategorie der „Kriecherl- und Pflaumenbrände“ und meint damit eben Kriecherl- und Pflaumenbrände aber auch Mirabellen-, Wildpflaumen-, Spänling-, (Spenling-, Spendling-), Ziebart- (Zibarte-, Zibärtle, Zyberli, Ziberl-, Zieberl-, Seiberl-), Ringlotten-, (Reineclauden-) und auch Zwetschken- (Zwetschgen-) und den Schlehenbrand, der aus der Stammfrucht der Pflaumengruppe destilliert wird.

So umfangreich diese Gruppe und so unterschiedlich die Schreibweise, die Formen und Farben auch sind, so vielschichtig ist die hochprozentige Ausprägung all dieser köstlichen Steinfrüchte. Edelbrenner schätzen an dieser Fruchtgruppe das vorzügliche Aroma, das meist dezent aber vielschichtig, pfeffrig mit zimtiger Würze aber auch floral und grasig wahrgenommen wird. Beim hochprozentigen Produkt aus diesen Steinfrüchten dürfen Marzipan- oder Bittermandelaromen in jeder Ausprägung nicht fehlen. Dieser Ton kommt vom Kern, der auch als Stein bezeichnet wird und der Fruchtgruppe Steinobst den Namen gibt.

Mit oder ohne Stein, das ist hier die Frage? Dass die Form des Kernes oder Steines bei der Unterscheidung eine entscheidende Rolle spielt, ist in Expertenkreisen bestens bekannt. Wie intensiv sich der Steinton im Destillat wiederfinden soll, darüber gehen die Meinungen der Edelbrenner und Edelbrandgenießer auseinander. Positiverweise zeigt sich der Steinton in der bereits erwähnten Marzipan-, Bittermandelaromatik. Zuviel Steinton macht bitter und kann den Trinkgenuss erheblich

stören. Die Intensität dieser Geschmackskomponente hängt auch davon ab, wie leicht sich das saftige Fruchtfleisch vom Stein löst. Bei Spänling löst sich das Fruchtfleisch leicht vom Kern. Spänlingbrände sind daher auch im Geschmack weniger „steinlastig“ als Kriecherlbrände oder Ziebartbrände.

Der Spänlingsbrand

Der Spänling ist in hochprozentiger Form selten zu finden. Eine wahre Hochburg des Spänlings ist das oberhalb von Landeck gelegene Brennerdorf Stanz. Stanz liegt auf etwa 1.000 m Seehöhe und zählt damit zu den höchstgelegenen Obstbaugebieten Europas. Auf dem sonnigen Plateau werden vor allem Zwetschken und Spänling kultiviert. Die Höhenlage des Anbaugebietes und der Wechsel zwischen sonnigen Tagen und kühlen Nächten – vor allem während der Reifezeit der Früchte – erklären die besondere Aromatik des Spänlings. Über 60 Edelbrenner sorgen dafür, dass diese Früchte zu edlen Destillaten verarbeitet werden und der 150 Haushalte zählende Tiroler Ort Stanz mit dieser hohen Edelbrennerdichte zum ersten Brennerdorf Österreichs gekürt wurde. Spänlingbrände sind wahre Delikatessen, die sich durch eine feine Fruchtnote mit zimtigen Akzenten und intensivem Marzipanton auszeichnen und damit auch dem Schlehenbrand, der aus der Stammfrucht der Pflaumengruppe destilliert wird, ähnlich sind. Der intensive Bittermandel- bzw. Marzipanton macht Spänlingbrände ebenso wie Kriecherlbrände zu vorzüglichen Begleitern eines kräftigen Espressos. Im Kapitel „Über die Spänlinge“ wird allerdings klar, dass der Stanzer Spänling nicht ident mit dem niederösterreichischen und dem steirischen Spänling ist.

Spänling-/Spenling-/ Spendingedelbrände:

Franz Kostenzer,
Achensee'r Edelbrennerei
6212 Maurach, Nr. 220
Tel. 05243/5795
info@schnaps-achensee.at
www.schnaps-achensee.at
Auch Zwetschge, Mirabell,
Schlehe, Wildpflaume und
Kornelkirsche aus der Gruppe
„Kriecherl, Pflaume und Co“
im Sortiment

Christoph Kössler,
Feindestillier, Stanz 57
6500 Stanz bei Landeck/Tirol
Tel. 05442-61200
Mobil 0664/423 1560
koessler@edelbraendetirol.at
www.edelbraendetirol.at
Auch Mirabelle, Schlehdorn,
Zuckerpflaume und Zwetsch-
ke aus der Gruppe „Kriecherl,
Pflaume und Co“ im Sortiment

Christian und Lukas Schüller
Maria Taferl 5, 3672 Maria Taferl
Tel. 07413/303
office@brennerei-schueller.at
www.brennerei-schueller.at
Auch Kriecherl Zwetschke
aus der Gruppe „Kriecherl,
Pflaume und Co“ im Sortiment

Leopold Grießler
Christenberg 8, 3233 Kilb
Tel. 02748/7391
leo.griessler@aon.at
members.aon.at/leosfarm
Auch Kriecherl und Zwetsch-
ke aus der Gruppe „Kriecherl,
Pflaume und Co“ im Sortiment

Ziebarten-/ Zibarten-/ Zibärtlebrände:

Stählemühle – Aqua Vitae
Christoph Keller, D-78253
Eigeltingen-Münchhof
Tel. +49 (0)7771 87 55-0
www.staehlemuehle.de
Neben verschiedenen
Zibärtle auch Kriecherl,
Schlehen, Mirabellen,
Haferschlehe, Kirschkpflaume/
Türkenkirsche/Myrobalane,
Wild- und Blutpflaumen,
Ringlotte, Löhrpflaume/
Pflüml und Hauszwetschge
aus der Gruppe „Kriecherl,
Pflaume und Co“ im
Sortiment

Gerhard Liebl
Spezialitäten-Brennerei u
nd Whisky-Destilliererei
Jahnstraße 11–15
D-93444 Bad Koetzing
Tel. +49(0)9941/1321
liebl-baerwurz@t-online.de
www.spirituosen-edelbraende.de
Auch Zwetschge, Schlehe,
Mirabell, Haferpflaume
aus der Gruppe „Kriecherl,
Pflaume und Co“ im Sortiment

Robert Gierer – Edelbrände
Auf der Egg 1, D-88131
Bodolz Lindau/Bodensee
Tel. +49 (0) 8382-944190
oder +49 (0) 172 8616377
info@gierer.li, www.gierer.li
Auch Zwetschge und
Mirabelle aus der Gruppe
„Kriecherl, Pflaume und Co“
im Sortiment

Kriecherl-/Kriacherlbrände:

Christian Bisich
Klein Nondorf 5
3911 Rappottenstein
Tel. +43 2828/76 66
Mobil: +43 680/214 71 35
info@campus-edelbrand.at

**Andreas und Christine
Wilhelm,** Aichau 1
3652 Leiben
www.willis-bauernhof.at

**Hermann und Elisabeth
Rogner,** 3911 Roiten 13
Tel. 02828/8505
rogner.roiten@aon.at
www.destilliererei-rogner.at

Hubert und Ottilie Hackl
Nussendorf 36
3661 Artstetten
Mobil 0664 73 86 38 86
Tel. 07413 8690
www.edelbrand-nussendorf.at

Destilliererei Weidenauer
Leopolds 6, 3623 Kottes
Tel. 02873 7276
Mobil 0676 754 81 91
info@weidenauer.at
www.weidenauer.at

Wirtshausbrennerei Krenn
Stangles 41, 3683 Yspertal
Tel: 07415/7258
krenn@wirtshausbrennerei.at
www.wirtshausbrennerei.at

**Gölles Manufaktur für edlen
Brand & feinen Essig**
Stang 52, 8333 Riegersburg
Tel. 03153/75 55
obst@goelles.at
www.goelles.at

**Fruchtbrennerei
Franz Tinnauer**
Steinbach 42, 8462 Gammlitz
Tel. 03453/3607
brennerei@tinnauer.at
www.tinnauer.at

Schosser KEG
Haidingerstraße 20
4611 Buchkirchen
Tel. 07242/28026
www.schosser.com

Destilliererei Georg Hiebl
Reichhub 44, 3350 Haag
Tel. 07434/42114
Mobil 0676/9403321
schnaps@die-schnapsnase.at
www.die-schnapsnase.at

**Christian und Lukas
Schüller**
Maria Taferl 5
3672 Maria Taferl
Tel. 07413/303
office@brennerei-schueller.at
www.brennerei-schueller.at

Leo Grießler
Christenberg 8, 3233 Kilb
Tel. 02748/7391
leo.griessler@aon.at
members.aon.at/leosfarm

Franz Fahrngruber
Hohenbrand 6, 3233 Kilb
Tel. 02748/7405
markstatthof@utanet.at

Stählemühle – Aqua Vitae
Christoph Keller, D-78253
Eigeltingen-Münchhof
Tel. +49 (0)7771 87 55-0,
www.staehlemuehle.de

Der Zieberlbrand

Die Ziebart (auch Ziparte, Zibärtle, Zyberli, Ziberl oder Seiberl genannt) ist ein kleiner Baum, der meist Wuchshöhen von 3 bis 4 Meter erreicht. Ihre Zweige sind mit Dornen besetzt. Die Frucht ist kugelig und blau, schwarz, blaurot, grüngelb oder gelb gefärbt, mit rötlichen Wangen. Das Fruchtfleisch ist weich und ausgesprochen gerbstoffhaltig, der Geschmack erinnert eher an Schlehen als an Pflaumen. Der Kern löst sich bei Reife oder Überreife nur schwer vom Fruchtfleisch. In Österreich sind Ziebart- bzw. Zieberl- oder Seiberlbrände eine Rarität, die man lange suchen muss. Stärker verbreitet sind Zibartenbrände im bayrischen Schwarzwald und im Bodenseegebiet, wo sie als Zibärtle im Handel sind. Der Zibartenbrand ist eine Spirituosen-Spezialität, die im Vergleich zu anderen Obstbränden eher hochpreisig ist, was daran liegt, dass sie sehr selten und auch die Ausbeute aus den Früchten niedrig ist. Dafür entschädigt das Zibärtle mit seinem ausgezeichneten

Geschmack und einem feinen Mandelton: In der Nase zeigt sich die volle Frucht der Wildpflaume, die sich am Gaumen mit einem Spiel der besonderen Fruchtnoten mit zarten Marzipantönen entfaltet. Im Abgang geschmeidig, weich und vollmundig.

Der Kriecherlbrand

Das kleinfruchtige Kriecherl lässt sich nicht entsteinen. Die Frucht wird daher mit Stein eingemaischt. Nach der Gärung und spätestens vor der Destillation werden die Kerne von der Maische getrennt. Typisch für das Kriecherl ist daher auch ein deutlicher Marzipan-/Bittermandelton. Der Kriecherlbrand erinnert im Duft und Geschmack an die Zwetschke, ist jedoch dezenter und feiner im Aroma. Kriecherlbrände sind in der Edelbrennerszene – trotz mühsamer Ernte und erschwelter Verarbeitung – sehr beliebt und weit verbreitet. Zahlreiche namhafte Brenner sorgen dafür, dass der Kriecherlbrand stark nachgefragt wird und zu einer der beliebtesten Edelbrandsorten aus der (Wild)Pflaumenfamilie zählt.







A. Holzer

Schlaraffenland für Pudding-Vegetarier

Georg Schramayr

Kriecherlfrüchte lassen sich vielfältig verwenden. Bereits als Frischfrucht haben sie – Vollreife vorausgesetzt – ein köstliches Aroma, das sortenspezifisch abändert.

Kriecherl eignen sich auch hervorragend zum **Dörren**, wobei der Stein im Fruchtfleisch verbleibt. Das Dörren dauert bei unaufgeschnittenen Kriecherlfrüchten zwar deutlich länger, dafür ist das Dörrprodukt haltbarer und weniger feuchtigkeitsempfindlich.

Dass kulinarische Produkte aus Kriecherln ihren Schwerpunkt auf der Zuckerseite des Lebens haben, ist naheliegend. Der Klassiker ist die seit alters her so genannte **Kriecherlmarmelade**. Genaugenommen ist das Endprodukt ja ein Fruchtaufstrich. In den Gebieten mit Kriecherlmarmeladetradition

gilt die Marmelade als dem Vergleichsprodukt aus Marillen überlegen.

Die Kombination von süß und sauer ist in der traditionellen mitteleuropäischen Hausmannskost wenig verankert. Wer es erlernen möchte, dem sei ein **Kriecherl-Chutney** ans Herz gelegt!

Halb Frucht – halb Getränk, **Fruchtnektare** werden immer populärer. Dank moderner Fertigungstechniken hat man so das ganze Jahr Kriecherl, wie frisch vom Baum.

Die Kriecherl-Fruchtmasse passt gut zu Schokolade. Inzwischen gibt es auch einen Hersteller, der für die Waldviertler Kriecherl-Initiative **Kriecherlschokolade** herstellt.

Zum Abschluss noch ein Gläschen **Kriecherlsaft** aus aromatischem Sirup.

Genozid, Seuchen und Naturkatastrophen

Mehrere tausend Jahre Nutzpflanzen-Kulturgeschichte sind keine Garantie für den Fortbestand der Kriecherl in ihrer Formenfülle. Im Gegenteil, Kriecherl passen einfach nicht mehr in die Kulturlandschaft. Sie machen beim herbstlichen Massenfruchtfall „Mist“, stören den Rasen durch die munteren Austriebe aus dem Wurzelsystem, ergeben keine blickdichten Gartenhecken und ziehen Wespen an. Für viele Menschen leider Grund genug, mit diesen Lästlingen aufzuräumen.

Am schlechten Image der Kriecherl sind in hohem Maße auch ihre Doppelgänger schuld. Kirschkpflaumen haben im Durchschnitt die doppelte bis dreifache Fruchtmenge und keimen willig aus dem Kern, wo immer diesen eine Amsel oder eine Feldmaus hinverschleppt hat. Vom Selbstversorger-Allerweltsbaum hat es das Kriecherl in knapp einer Generation auf die Liste der gefährdeten heimischen Kulturpflanzen geschafft. Die Bestandesrückgänge liegen bei alarmierenden 90%, oft sogar deutlich darüber. Und wieder sind es die Kirschkpflaumen, die dieses dramatische Verschwinden verschleiern.

Kriecherl brauchen Fläche und müssen auch manchmal „schlimm“ aussehen dürfen. Im Absterbeprozess eines überalterten Kriecherlbaumes ist die Wurzeltriebbildung als Erbe inkludiert. Sie passen damit nicht mehr in die gepflegten Vorgärten, sondern brauchen ein großzügiges Hintaus.

Den Kriecherln drohen aber noch weitere Gefahren. Seit den 60er Jahren hat sich in den Steinobstbeständen eine Viruskrankheit etabliert, die den Marillen, Zwetschken und Pflaumen ziemlich zusetzt. Bei uns wird sie meist Scharka-Krankheit genannt,



Pflirsichblattlaus – Überträger der Scharka-Krankheit

im internationalen Sprachgebrauch auch Plum Pox-Virus. Virosen sind deswegen bei Pflanzen so problematisch, weil eine Pflanze den Erreger nicht mehr los wird. Das Scharka-Virus aus der Gattung der Potyviren tritt in Form von vier Stämmen auf, die je nach Umweltbedingungen und Wirtspflanzenart/Sorte andere Schadbilder zeigen kann. Scharka bringt die Wirtspflanze nicht direkt um, ruft aber enorme Ertragseinbußen hervor und wird deshalb primär als Problem des Erwerbsobstbaues angesehen. Ertragsverluste und schlechte Fruchtqualität sind dann meist das Aus für die befallenen Bestände. Die obstbaulichen Empfehlungen lauten dann meist auf Rodung des gesamten Bestandes.

Zum ersten Mal aufgetreten ist die Scharka-Virose in Bulgarien und in Osteuropa ist der Erreger inzwischen flächendeckend vorhanden. Im sommerwarmen Südosteuropa sind aber auch zahlreiche Kriecherl, Sieberl, Halbwetschken und Spänlinge naturalisiert und Teil der wärmegetönten Heckengesellschaften. Das Herausschneiden von befallenen Erwerbsobstbäumen ist allerdings nur eine wirtschaftliche Kurzzeitlösung, wenn das wahre Infektionsrisiko in den Säumen und Hecken nebenan lauert. Nach Mitteleuropa ist die Virose mit befallenem Schnitt- oder Pflanzmaterial gekommen, aber die typische Form der Übertragung der Krankheit ist durch „stechend-saugende Vektoren“, also durch Blattläuse.

Hauptverbreiter ist die Pfirsichblattlaus und innerhalb des Aktionsradius dieser Insektenart sind Virusübertragungen leicht möglich. Die Virose kann in Intensivanlagen leicht am Ernterückgang gemessen werden, bei naturalisierten Halbwildgehölzen fällt Scharka nicht sonderlich auf. Hauptkennzeichen eines Befalles ist die Veränderung der Blattfunktion und damit des Aussehens der Blattoberfläche. Während der Hauptwachstumszeit im späten Frühling zeigen sich auf den Blättern fleckige oder ringförmige Aufhellungen. Auch die jungen Steinfrüchte werden befallen und es bilden sich im Fruchtfleisch säulchenartige Gewebeerkrankungen, die von der Fruchthaut bis zum Endokarp gehen. Auf den Landstellen dieser Säulchen am Steinkern bilden sich bei starker Symptomausprägung Flecken aus. Durch diesen Prozess wird das Fruchtfleisch stark in Mitleidenschaft gezogen, die Früchte werden pockennarbig und geschmacklich entwertet.

Unsere Zwetschken- und Kriecherlhecken sind somit Betroffene und auch Problemfall. Während nämlich die Krankheitsausbreitung durch die Pfirsichblattlaus sehr langsam von statten geht und durch größere Prunus-freie Heckenabschnitte gestoppt wird, kann die maschinelle Heckenpflege das Virus in einem Zug über Kilometer verbreiten. Selbst wenn beim ersten Pflegeschnitt nur ein Infektionsteilerfolg erreicht wurde, kann man so im Laufe der Jahre regelrechte Scharka-Gassen erzeugen. In Niederösterreich sind viele spontane Prunushecken von Scharka „durchseucht“, so etwa im oberen Kamptal, im Schmidatal und im Weinviertel. Abgelegene Gebiete im Voralpengebiet sind dazu vergleichsweise gesund.

Wie umweltfest sind nun Kriecherl? Eingepasst in ihren angestammten Lebensraum in wärmegetönten



Wikimedia Commons, M. Hagenlocher

Veränderte Blattoberfläche durch das Scharka-Virus

Hecken können Kriecherl schon ganz lange überdauern, kommen aber bei weitem nicht an den Kulturapfel und schon gar nicht an den Wildapfel heran. Sie neigen zum Vergreisen und mit dem Wegfallen der ständigen Kronenerneuerung sterben die Bäume langsam ab. Beschleunigt wird dieser Prozess durch extreme Witterungsereignisse und Veränderung des Bodenwasserhaushaltes.

Besonders das Einstauen ist für die Prunus domestica-Verwandtschaft ein großes Problem. Die in den letzten Jahren mehrfach aufgetretenen großflächigen Überschwemmungen in Südosteuropa haben tausenden Kriecherl das Leben gekostet und weil bei der vorgestellten Pflanzengruppe beinahe jedes Individuum eine Sonderanfertigung darstellt, ist dabei viel Unwiederbringliches verlorengegangen.

Erhaltung eines Natur- und Kulturerbes

Kriecherl sind mehr als eine zufällig durch Hybridisierung und Polyploidie zusammengewürfelte Sonderausgabe einer Kleinpflaume. Dieser Naturversuch vor einigen tausend Jahren wäre wieder spurlos verschwunden, wenn nicht genau beobachtende Menschen dieses Zufallsprodukt besonders geschont und behütet hätten. Auch die lange Wanderung von Vorderasien bis an den Atlantik hätte das Kriecherl nicht auf eigenen Wurzeln geschafft. Hier mussten wertschätzende Menschen den Transport übernehmen. Schließlich kam noch die Selektion der besten Formen aus der Kriecherl-Nachkommenschaft dazu.

Das alles zusammen ist eine langandauernde, kontinuierliche Herausbildung eines Formenschatzes an Kulturpflanzen, die nicht überlebenswichtig waren, aber wichtig genug, um sie nicht aufzugeben.

Kriecherl sind ein uraltes europäisches Kulturerbe, das über Sprachräume, politische Barrieren und konfessionelle Grenzen hinweg verbunden hat und (ganz schwach) auch heute noch verbindet. Bei einer objektiven Betrachtung der Schutzbedürftigkeit aller unserer ethnobotanischen Leistungen gibt es sicher genug, die mit der Kriecherl-Entstehung vergleichbar sind und deren monetär messbarer Nutzen für den Menschen bedeutender ist. Die Evolution des Weizens ist so ein Beispiel. Die Produktion und Verarbeitung des Weizens bringt wesentlich mehr Wertschöpfung, als es das Kriecherl jemals kann. Trotzdem wäre es falsch, deswegen andere, weniger produktive Kulturpflanzen aufzugeben.

Beim heutigen Wissensstand und der schwierigen taxonomischen Ausgangslage ist es fast unmöglich zu sagen, wieviele Varietäten, Sorten, Herkünfte

usw. bei den Kriecherln existieren. Bei einer breiten Fassung des Begriffes kommt man dabei allein in Niederösterreich auf 20 bis 30 klar unterscheidbare Typen, bei sehr gründlicher Recherche wahrscheinlich auf deutlich mehr. Denkt man sich jetzt die standörtlichen Verhältnisse Südosteuropas dazu, die für die Kriecherlverwandtschaft deutlich besser geeignet sind, muss man noch weit über 150 Formen dazuzählen. Kaum abschätzbar wieviel an Formenfülle der Südkaukasus noch beisteuern kann!

Kein einziges Kriecherl aus dieser riesigen Fülle ist jemals künstlich geschaffen worden, selbst der Nachbau einer verschollenen Varietät würde Unsummen an Finanzmittel erfordern und trotzdem finden wir nichts Schlimmes daran, solches Kulturerbe unwiederbringlich aufzugeben. Im Vergleich zu anderen Obstbaumarten, etwa dem Apfel, liegt die Kriecherl-Erhaltung noch im Dornröschenschlaf. Derzeit gibt es nur ganz wenige Erhaltungs-Initiativen, von denen wir hier zwei vorstellen wollen.

Das Waldviertler Kriecherl-Forschungsprojekt an der BOKU

Dr. Ulrike CM Anhalt

In Zusammenarbeit mit dem Waldviertler Kriecherlverein werden an der BOKU (Abteilung für Wein- und Obstbau, Department für Nutzpflanzenwissenschaften) zwei Masterstudierende im Rahmen ihrer Masterarbeit die genotypischen und die phänotypischen Merkmale der Waldviertler Kriecherl erforschen. Ziel ist die Erfassung der regionalen, genetischen Variabilität von Kriecherlbeständen im Waldviertel.

Im Frühjahr 2014 wurden an 16 Standorten im Waldviertel Bestände erfasst und Blattproben von je drei Bäumen gesammelt. Diese werden molekularbiologisch, anhand von AFLP (Amplified Fragment Length Polymorphism) Markern, untersucht. Diese genetischen Marker eignen sich, um einen Überblick über die genetische Variabilität der Bäume zu erhalten. Da Kriecherl sich nicht nur sexuell (kernecht) über Samen vermehren, sondern sich auch über Wurzelbrut ausbreiten, ist die Vielfalt des Erbmaterials dieser Pflaumenunterart noch unbekannt. Es könnte der Fall sein, dass es sich im Waldviertel nur um

einige wenige Genotypen handelt, die sich regional durchgesetzt haben und deren Erbgut sich durch asexuelle Vermehrung kaum verändert hat. Es könnten sich aber auch regionale „Hotspots“ ergeben haben, von denen aus sich bestimmte Genotypen durch Samen ausgebreitet haben. In diesem Fall würden wir Populationen von Kriecherln erwarten, die sich im Laufe der Zeit entwickelt und verbreitet haben. Zusätzlich zu den genetischen Untersuchungen sind im Jahr 2015 auch pomologische Untersuchungen von Früchten und Blüten geplant. Diese Ergebnisse, zusammen mit den genetischen Daten, dienen der taxonomischen Klassifizierung des Waldviertler Kriecherl und um die Herkunft und Verwandtschaft zu anderen Unterarten der Pflaume zu bestimmen. Bislang ist die Herkunft und genetische Vielfalt des Kriecherls umstritten. Verwechslungen mit der Kirschkirsche (*Prunus cerasifera*) kommen oft vor. Das Kriecherl (*Prunus insititia*) ist eine Unterart der Pflaume (*Prunus domestica*). Die weitere taxonomische Gliederung in Unterarten oder Eco/Biotypen ist nicht bekannt. Die BOKU Forschungsarbeiten dienen der Klärung dieser Fragen und werden einen Beitrag zum vorhandenen Kulturerbe der Waldviertler Kriecherl leisten.

Kriecherlernte im Waldviertel – saubere Ernte durch Erntenetze





Kriecherl aus dem Hochland

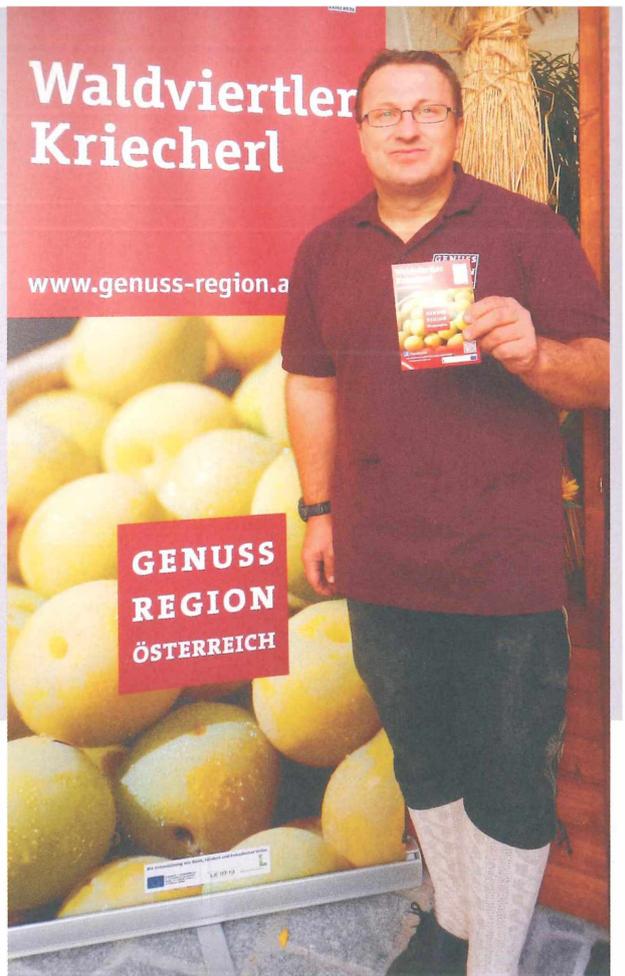
Georg Schramayr

Wie das Land, so seine Kriecherl

So zu lesen auf der Homepage des Vereins Waldviertler Kriecherl. Das interessiert uns jetzt! Wie sind denn die Kriecherl dort und wie das Land? Gleich vorweg, das Waldviertler Kriecherl ist ein bisschen anders. Es ist nicht standardblau wie die Masse der Kriecherl, sondern gelb, wie sonst nur die Spänlinge. Außerdem ergibt es hervorragende Edelbrände und hat auch als Frischfrucht, Marmelade und Fruchtnektar seinen Reiz. Das liegt nicht nur an der attraktiven Produktfarbe, sondern auch am intensiven Aroma.

Die Kriecherlinitiative mit ihrem Obmann Christian Bisich aus Rapottenstein hat sich hohe Ziele gesteckt. Ein Blick auf die Homepage (www.kriecherl.at) überzeugt, dass neben wirtschaftlichen Interessen einer Produktions- und Verarbeitungsgemeinschaft auch landeskulturelle und naturschutzfachliche Aspekte wichtige Vereinsziele sind.

Das Vereinslogo zeigt schon, dass die Mitglieder mit ihren Aktivitäten auch einen Fingerabdruck hinterlassen wollen. Genial ist das Logo auch deshalb, weil man in der dünnen, graugrünen Wachsschicht der gelben Früchte tatsächlich einen Fingerprint hinterlassen kann!

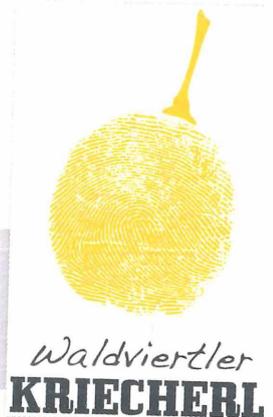


Christian Bisich, Obmann der Kriecherlinitiative

Die ersten Erfolge dieser jungen Initiative können sich sehen lassen: Genussregion Waldviertler Kriecherl, Kriecherlkirtag in Schönberg und ein Tag der Offenen Tür in den zum Verein gehörenden Edelbrennereien mit dem schönen Titel: Kriecherl brennt. Und, so teilt uns der rührige Obmann mit, das ist noch lange nicht alles.

Mitarbeit bei der Landesausstellung in Pöggstall, Pflanzaktionen, Mitarbeit bei der Regionalen Gehölzvermehrung (das freut den Autor besonders) und jede Menge Kleinarbeit zur Imageförderung einer fast vergessenen Kulturpflanze.

All das läuft ein bisschen waldviertlerisch: in überschaubarem Rahmen, aber mit enormem Beharrungsvermögen. Schade dass es nicht mehr solcher Initiativen gibt.



Das Obere Murtal – Ein Spänling-Hotspot

Bernd Kajtna

Ein gewisser Fritz Haempel bezeichnet 1948 das Obere Murtal als „Steirisches Sibirien“. Als Betreiber einer Baumschule in Zeltweg wusste er von was er sprach. Haempel empfahl dezidiert den Gelben Spänling für Auspflanzungen und auch als Veredelungsunterlage. Und tatsächlich sind im rauen Oberen Murtal (das umfasst die steirischen Bezirke Murau und Murtal) vergleichsweise viele Gelbe Spänlingsbäume zu finden. Die Älteren wurden wohl zur Haempels Zeiten in den 1940 Jahren gepflanzt. Spänlingsbäume sind vom Talboden bis in eine Höhe von 1.000 m anzutreffen. Auf einigen Obstwiesen wachsen bis zu 15 Exemplare. Die Dichte an Gelben Spänlingen im Oberen Murtal dürfte für Österreich recht einzigartig sein. Der Verein Domenico aus St. Lambrecht hat das erkannt und die Initiative ergriffen. Der Gelbe Spänling soll als Besonderheit der Region aufgebaut werden. Die ersten Schritte in diese Richtung wurden 2013 gesetzt. Obstexperten der ARCHE NOAH (Schilten/NÖ) sollten feststellen, wo Bäume vorkommen und wie die Früchte hier genutzt werden.

Spänlingsschnaps ist im Murtal beliebt. Tragen die Bäume reichlich, wird die Destille angeworfen und gebrannt. In vielen Haushalten werden die Früchte eingekocht, tiefgefroren und an Nachbarn verschenkt. Kompott daraus wird weniger geschätzt, wird es doch unheimlich sauer. Im Gasthof Winter, dem ältesten Gasthof der Steiermark in Bodendorf, bietet die Wirtin, Frau Micke, Spänlingsmarmelade an. Spätfröste können die Blüte schädigen. Ansonsten sind Baum und Frucht sehr gesund. Die Bäume tragen im Schnitt alle drei Jahre überreich.

Die direkte Resonanz und die Medienberichte nach zwei Veranstaltungen waren sehr positiv. Der Verein Domenico möchte daher am Spänlingsthema dran bleiben. Zwei wichtige nächste Schritte sind, Bäume für Nachpflanzungen zu organisieren und Spänlingsprodukte an neuralgischen Punkten der Region (zum Beispiel im Klosterladen in St. Lambrecht oder im Holzmuseum in Murau) anzubieten. Domenico wird die Aktivitäten koordinieren und lädt alle Interessierten der Region zur Mitarbeit ein. Details sind auf der Website www.domenico-stlambrecht.at zu finden. „Die Wachau hat die Marille, das Pöllauertal die Hirschbirne und das Murtal eben den Spänling. Wir



B. Kajtna



B. Kajtna

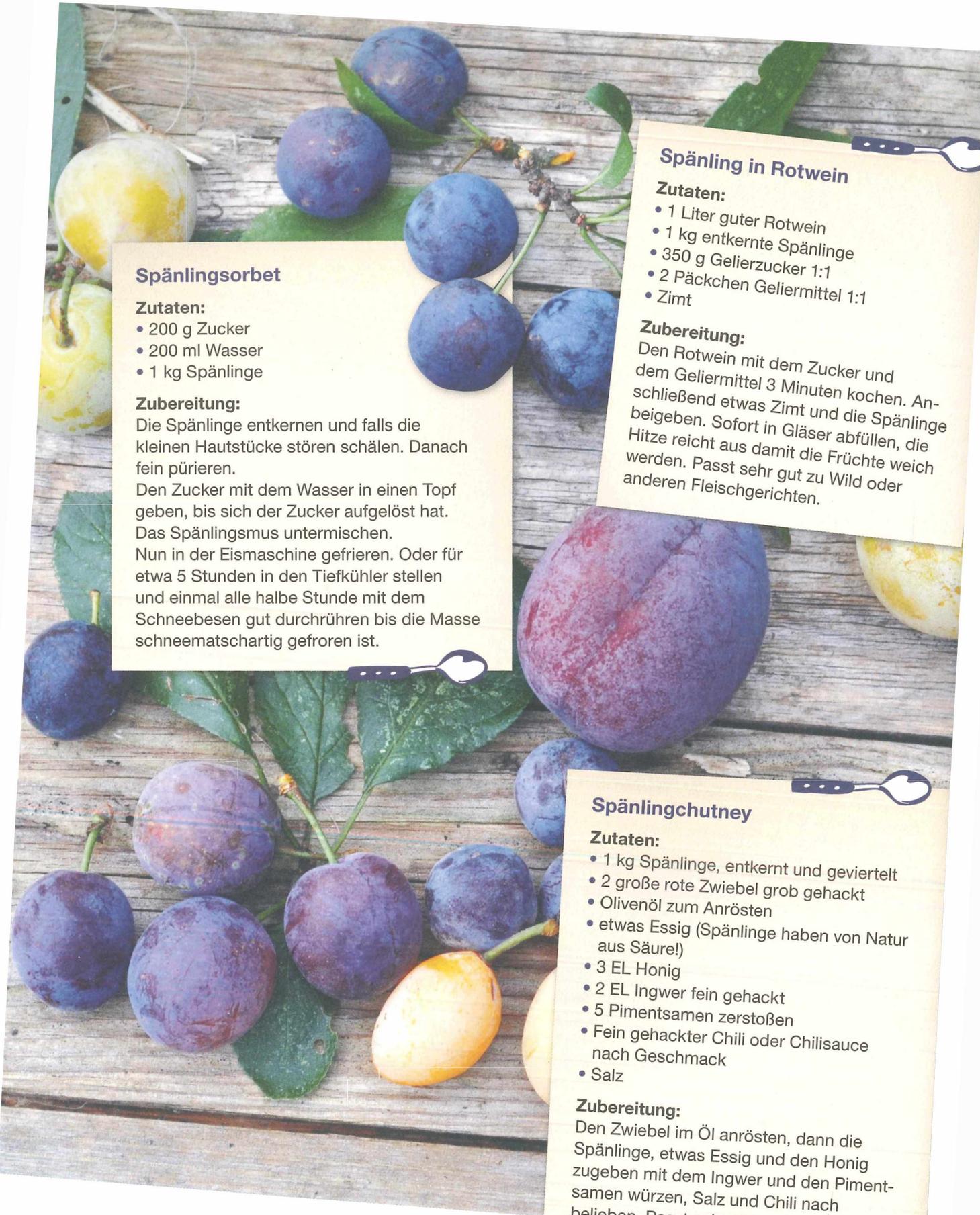
Heidelinde Micke, Wirtin des Gasthof Winter, bietet selbstgemachte Spänlingsmarmelade an

glauben, der Spänling verdient es, wieder mehr ausgepflanzt zu werden. Wir bemühen uns, Bäume für den Verkauf zu ziehen und Verarbeitungsprodukte aus Spänlingsfrüchten für die Region zu kreieren. Dafür suchen wir auch Partner!“ (Karin Dorfer, Verein DOMENICO, St. Lambrecht)

Nicht vorenthalten sei das Ergebnis eines Spänlings – Kochseminars. An der landwirtschaftlichen Fachschule in Feistritz wurden originelle Rezepte ausprobiert. Sie könnten das Verarbeitungsrepertoire im Murtal in Zukunft erweitern.



B. Kajtna



Spänlingsorbet

Zutaten:

- 200 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 1 kg Spänlinge

Zubereitung:

Die Spänlinge entkernen und falls die kleinen Hautstücke stören schälen. Danach fein pürieren.

Den Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Spänlingsmus untermischen.

Nun in der Eismaschine gefrieren. Oder für etwa 5 Stunden in den Tiefkühler stellen und einmal alle halbe Stunde mit dem Schneebesen gut durchrühren bis die Masse schneematschartig gefroren ist.

Spänling in Rotwein

Zutaten:

- 1 Liter guter Rotwein
- 1 kg entkernte Spänlinge
- 350 g Gelierzucker 1:1
- 2 Päckchen Geliermittel 1:1
- Zimt

Zubereitung:

Den Rotwein mit dem Zucker und dem Geliermittel 3 Minuten kochen. Anschließend etwas Zimt und die Spänlinge begeben. Sofort in Gläser abfüllen, die Hitze reicht aus damit die Früchte weich werden. Passt sehr gut zu Wild oder anderen Fleischgerichten.

Spänlingchutney

Zutaten:

- 1 kg Spänlinge, entkernt und geviertelt
- 2 große rote Zwiebel grob gehackt
- Olivenöl zum Anrösten
- etwas Essig (Spänlinge haben von Natur aus Säure!)
- 3 EL Honig
- 2 EL Ingwer fein gehackt
- 5 Pimentsamen zerstoßen
- Fein gehackter Chili oder Chilisauce nach Geschmack
- Salz

Zubereitung:

Den Zwiebel im Öl anrösten, dann die Spänlinge, etwas Essig und den Honig zugeben mit dem Ingwer und den Pimentsamen würzen, Salz und Chili nach belieben. Passt sehr gut zu Getreide, kurz gebratenem Fleisch (besonders Wild), Fisch, kaltem Braten und Käse.

Ein Kriecherl hinterm Haus

Georg Schramayr

Kriecherl und ihre nähere Verwandtschaft sind nicht besonders anspruchsvoll, wie wir am Murauer Spänling gesehen haben. Aber auch in einer Kältesee-Lage auf über 800 m Seehöhe in der Gemeinde Annaberg fruchten diese Alleskönner prächtig. Warum also nicht die Kriecherlerhaltung durch ein ganz privates Non-Profit-Projekt unterstützen? Im eigenen Garten!

Kriecherl haben die Jahrhunderte oder gar Jahrtausende nicht durch Förderprogramme oder politisch motivierte Maßnahmen überlebt, sondern aus reinem privatem Interesse. In dieser Vorgangsweise liegt auch die Chance zum Fortbestand der Primitivpflaumen und Kleinpflaumen. Wenn nur 200 Enthusiasten sich einen Kriecherlbaum in den Garten setzen, haben wir mehr erreicht, als bei der Anlage eines betreuungsintensiven Erhaltungsgartens mit 200 Baumindividuen. Ein Kriecherl hinterm Haus ist ganz einfach zu kultivieren. Der Pflegeaufwand ist denkbar gering und die „Kriecherlinitiative“ wird durch eine prächtige Frühjahrsblüte und eine Naschobstorgie im Spätsommer belohnt!

Am Anfang steht der Erwerb des Pflanzenmaterials. Traditionell hat man dazu einen Wurzelbrut-Austrieb von einem etablierten Altbestand mit dem Spaten „weggestochen“ und in gute Gartenerde gesetzt. Unter Wurzelbrut versteht man das Phänomen, dass das Wurzelsystem einer Pflanze sogenanntes merestimatisches Gewebe enthält, das aber nicht aktiviert ist. Ähnlich wie bei den schlafenden Augen eines Zweiges wird dieses Gewebe nur unter bestimmten Rahmenbedingungen, wie Stress oder Milieuänderungen aktiviert. Im Gegensatz zu den teilungsfähigen Zellen der Wurzelspitze wird daraus aber kein Wurzelgewebe, sondern ein gerade nach oben strebender Laubtrieb. Genetisch ist dieser Austrieb völlig ident mit der Mutterpflanze. Wurzelbrutsetzlinge sind daher im Normalfall Klone mit 100 % gleichen Eigenschaften wie der Ausgangsbestand. In sehr seltenen Fällen kann man auch einen Austrieb mit genetischer Mutation erwischen, aber das ist sehr unwahrscheinlich. Setzlinge aus Wurzelbrut haben auch einige Nachteile. So kann man über die Wurzelbrutpflanzen auch Krankheiten der Mutterpflanze übertragen, wie beispielsweise den Scharkavirus. Außerdem hat der aufstrebende Neuaustrieb fast



Kriecherl-Methusalem in Heidenreichstein

kein triebeigenes Wurzelsystem, da er ja von der Gesamtwurzelmasse der Mutterpflanze lebt und Ausgraben in der Kriecherlevolution nicht vorgesehen war. Einfaches Ausstechen oder gar Ausziehen funktioniert daher nicht und es benötigt ein Stück des querstreichenden Altwurzelsystems. Sicherer Anwuchserfolg ist garantiert wenn man die Jungpflanze mit einem T-Stück an Wurzeln erntet. Dazu sticht man 10-15 cm um den Austrieb mit dem Spaten einen Kreis aus, sodass das flach streichende Wurzelsystem der Mutterpflanze



Wurzelbrut-Austrieb aus waagrecht streichender Hauptwurzel

abgetrennt wird und hebt dann erst die freigestochene Jungpflanze aus dem Boden.

Die aufwändigere Methode der Pflanzenbeschaffung ist die Anzucht aus dem Samen. Der Anbau kann Probleme bereiten, denn ein Kriecherl in der Konservenlage ist ein sehr vorsichtiges und skeptisches Wesen. Würde ein Kriecherlsame noch im Erntejahr keimen, könnte die Jungpflanze den Winter nicht überleben. Das wasserreiche Gewebe des Sämlings würde gefrieren und dabei zerreißen und wenn einmal der Vegetationskegel zwischen den Keimblättern zerstört ist, gibt es keine Reparatur mehr. Deswegen habe die Kriecherlsamen (und auch die gesamte

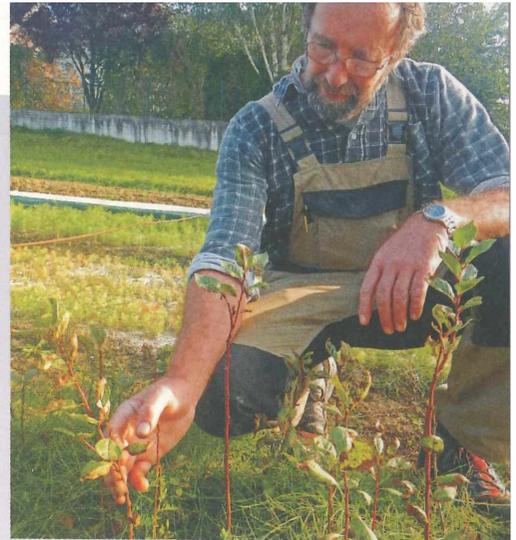


Drnosel, Kriecherl aus Kärnten

M. Machatschek

nähere Verwandtschaft) einen Kältezähler eingebaut. Erst, wenn es lang genug kalt war, ist die embryonale Minipflanze im Samen der Meinung, das könnte ein Winter gewesen sein und beginnt bei ausreichender Feuchtigkeit und Wärme mit dem Umwandeln der Reservestoffe in mobilen Zucker, dem Sprengen des Endoderms und schließlich mit dem Austrieb. Die Gärtner nennen den Vorgang „Überliegen“, da das in den Boden eingebrachte Saatgut im Boden liegt, ohne dass sich etwas regt. Manchmal war der Kältereiz nicht ausreichend und dann kann es schon vorkommen, dass der Same ein weiteres Jahr im Boden verbleibt und dann erst keimt. So sind die Kriecherl eben! Die Gegenmaßnahme ist das Stratifizieren. Die Samen werden dazu in erdfeuchten Sand gelegt und frostfrei aber kalt einige Wochen aufbewahrt. Einer der Vermehrer der Regionalen Gehölzvermehrung und Kriecherl-Spezialist verwendet dazu einen alten Sandkeller, der in ein Quarzsandlager gegraben wurde. Die hohe Luftfeuchtigkeit und die gleichmäßige tiefe Temperatur von 4-8 Grad sind genau richtig. Die Brutalmethode, das Saatgut in der Tiefkühltruhe zu versenken ist zwar lustig, aber falsch. Es geht ja nicht darum, die Embryos zu malträtieren, sondern die Hormonlage im Samen umzupolen. Die stratifizierten Samen können dann direkt angebaut werden. Das Wort kommt vom lateinischen stratum, der Schicht, weil die Samen ursprünglich schichtweise in Sand eingebettet wurden. Den Sand benötigt man um ein keimarmes Milieu um den Samen herum zu haben.

Die Samen werden meist direkt mit dem Endoderm, also als Steinkern, angebaut. Möchte man den Vorgang des Keimens beschleunigen, kann man in den Steinkern mit einer Dreikantfeile eine Kerbe feilen,



Kriecherl-Sämlingskultur in der Forstbaumschule Amon / St. Leonhard

sodass die Feuchtigkeit besser an den Samen gelangen kann. Ein Knacken des Steines ist zwar möglich, die Gefahr der Verletzung des Embryos ist aber sehr hoch. Schließlich ist das Endoderm so konstruiert, dass es von innen leicht, von außen aber sauschwer zu öffnen ist.

Im ersten Jahr wird der Sämling maximal 20 bis 30 cm Höhe erreichen. Rechnet man noch das Überliegen dazu und die Jahre der Stämmchenbildung, ist die Samenanzucht etwas für Menschen mit Geduld. Aber diese Charaktereigenschaft wird den Gärtnern ohnehin nachgesagt.

Nach der Sämlingsaufzucht oder der Vermehrung aus Wurzelbrut ist die Weiterkultur denkbar einfach. Man lässt den Haupttrieb, der ohnehin stark gefördert wird ca. 20 cm über den gewünschten Kronenansatz hinauswachsen. Ist diese Höhe erreicht schneidet man alle Seitentriebe zur Gänze weg. Im Folgejahr treiben die oberen Knospen aus. Nun wählt man die Kronenhöhe, zählt 5 Knospenaustriebe nach oben und schneidet oberhalb des 5. Austriebes das Bäumchen ab. Der oberste Austrieb wird zum Mitteltrieb der Krone, die weiteren 3 Austriebe werden zu den Leitästen und einen Austrieb behält man als Reserve, falls einer der drei Leitäste versagt. Unterhalb des Kronenansatzes wird wieder rindenglatt abgeschnitten und dort kein weiterer Austrieb geduldet. Das ergibt eine schöne, gleichmäßige Pyramidenkrone mit relativ steil gestellten Seitenästen. Jetzt ist fast nichts mehr zu tun. Gegebenfalls wird ausgeleitet und kreuzende Äste entfernt. Wichtig ist, dass Kriecherlbäume nicht im Winter geschnitten werden – außer man beabsichtigt die Anlage einer

Pflaumengummi-Produktion. Richtiger Schnitzeitpunkt ist die Erntezeit im August.

Hat man über mehrere Generationen aus Wurzelbrut vermehrt, war das eine sanfte Selektion auf Wurzelbrutfreudigkeit und es können sich bald wieder die unbeliebten Triebe in der Stammnähe zeigen. Wer jetzt mit dem Mähwerk oder dem Rasenmäher die Triebe bodennahe abschneidet beseitigt die Wurzelbrut nicht, sondern fördert sie sogar! Im Kleingarten oder Rasen öffnet man daher besser den Boden, sucht die waagrechte Mutterwurzel und entfernt den Austrieb knapp an der Abzweigstelle und schüttet wieder zu. Zugegeben ein aufwändiges Verfahren, aber es wirkt!

Man kann Kriecherl auch sehr leicht durch Veredelung vermehren, allerdings sollte man diese Vermehrungsmethode auf jene Obstbaumarten beschränken, die sonst nicht sortenecht weiterzubringen sind. Unter den vielen geeigneten Veredelungsverfahren ist das Kriecherl oder der Spänling ohnehin die beste Wahl. Warum soll daher eine Obstart veredelt werden, die auf eigener Wurzel am besten fortkommt? Wer es unbedingt probieren möchte sollte auf Hauszwetsche oder Spänling veredeln. Falls das Edelreis aus irgendeinem Grund ausfällt, ist die durchwachsende Unterlage immer noch ein brauchbarer Obstbaum. Aber um Himmels Willen keine Veredelung auf Kirschkpfleume! Das geht zwar sehr leicht und in der Jugendphase ist das Kombiprodukt auch sehr wüchsig und gesund. Die Wahrscheinlichkeit, dass sich im Laufe der Zeit die beiden Partner „auseinanderleben“ ist aber groß und übrig bleibt die Kirschkpfleume die unsere ehemals kriecherlreiche Landschaft als Doppeltgänger überrollt.

Quellenverzeichnis

1. ADLER, W., OSWALD, K., FISCHER R. (1994): Exkursionsflora von Österreich. Stuttgart: Ulmer.
2. DEBOR, H. W. (1974): Bibliographie des internationalen Schrifttums über Pflaumen, Zwetschken und Mirabellen. Akt. Lit. Inform. Obstbau, Techn. Univ. Berlin, 25.
3. DEYPERE, L., CHAERLE, P., MIJNSBRUGGE, K. V., & GOETGHEBEUR, P. (2007): Stony Endocarp Dimension and Shape Variation in Prunus Section Prunus. *Annals of Botany*, 100(7), 1585 – 1597.
4. EVREINOFF, V. A. (1944): Bemerkungen über die botanische und genetische Herkunft unserer Fruchtbäume: IV Der Pflaumenbaum. *Revue Hort.*, 116, 69 – 70.
5. FISCHER, M., OSWALD, K., ADLER, W. (2008): Exkursionsflora für Österreich, Liechtenstein, Südtirol. Linz: Biologiezentrum der Oberösterreichischen Landesmuseen.
6. GARCIA-MARINO, N., de la TORRE, F., & MATILLA, A. J. (2008): Organic Acids and Soluble Sugars in Edible and Nonedible Parts of Damson Plum (*Prunus domestica* L. subsp. *insititica* cv. *Syriaca*) Fruits During Development and Ripening. *Food Science and Technology International*, 14(2), 187–193.
7. HAEMPEL, F. (1949): Erfolgreicher, frostharte Obstbau in rauhen Lagen. Zeltweg: Eigenverlag.
8. HANELT, P. (1979): European wild relatives of *Prunus* fruit crops. *Bocconea*, 7, 401 – 408.
9. KÖRBER – GROHE, U. (1996): Pflaumen, Kirschpflaumen, Schlehen. Stuttgart: Teiss.
10. KRÜMMEL, H., GROH, W., FRIEDRICH, G. (1956): Deutsche Obstsorten. Berlin: Deutscher Bauernverlag. 8. Lieferung.
11. JAHN, F. (1875): Gemeiner Gelber Spilling. In: *Illustriertes Handbuch der Obstkunde*. Jahn, Friedrich. Eduard Lucas (Hrsg). Stuttgart: Ulmer Verlag. 6. Band. S. 235f.
12. KRAFT, J. (1797): *Pomona Austriaca*. Wien: A. Blumauer.
13. KÜHN, F. (1991): Nález semen ze středověké Jihlavy, se zvláštním zřetelern k peckám slív. *Vlastivědný sborník Vysočiny, Oddíl věd přírodních*, 10, 17 – 36.
14. KÜHN, F. (1992): Geschichte der Kulturpflanzen in der CSFR. *Verhandlungen der Zoologisch-Botanischen Gesellschaft Österreich*, 129, 271 – 285.
15. KÜHN, F. (1999): Alte Pflaumen, lebende Zeugen mittelalterlichen Obstbaus. Frühe Nutzung pflanzlicher Ressourcen, 70 – 77.
16. KÜPPERS, H. (1976): *Prunus cerasifera* – *Prunus myrobalana*. *Dt. Baumschule*, 28, 262 – 267.
17. LIEGEL, G. (1836): Botanische und pomologische Charakteristik und Klassifikation des Pflaumenbaumes. *flora*, (36), 561 – 575.
18. REALES, A., SARGENT, D. J., TOBUTT, K. R., & RIVERA, D. (2010): Phylogenetics of Eurasian plums, *Prunus* L. section *Prunus* (Rosaceae), according to coding and non-coding chloroplast DNA sequences. *Tree Genetics & Genomes*, 6(1), 37 – 45.
19. RÖDER, K. (1939): Sortenkundliche Untersuchungen an *Prunus domestica*. *Parey*.
20. RYBIN, W. A. (1936): Spontane und experimentell erzeugte Bastarde zwischen Schwarzdorn und Kirschpflaume und das Abstammungsproblem der Kulturpflaume. *Planta*, 25, 22 – 58.
21. SCHLOTTMANN, P. (2003): Von Schlehen, Kricken, Kreeken, Bunten Pflaumen und Spillingen. *Kieler Notizen Pflanzenkd. Schleswig-Holstein*, 31, 95 – 108.
22. SCHLOTTMANN, P. (2013): Bestimmung wichtiger Sippen der Gattung *Prunus*, Sektion *Prunus* mit besonderer Berücksichtigung der Primitivpflaumen. *Kieler Notizen Pflanzenkd. Schleswig-Holstein* 39, 2013, S. 54 – 65.
23. SCHRAMAYR, G. (2011): Kriecherl, Pfludern, Siewerl & Co. In: *Kraut & Rüben – Kulturpflanzen im Blickpunkt*, Steiner, Erich (Hrsg). Verlag Freya, Linz, P. 127 – 134.
24. SHAW, J., & SMALL, R. L. (2004): Addressing the „hardest puzzle in American pomology:“ Phylogeny of *Prunus* sect. *Prunocerasus* (Rosaceae) based on seven noncoding chloroplast DNA regions. *American Journal of Botany*, 91(6), 985 – 996.
25. SICKLER, J. V. (Hrsg.) (1792–1804): *Der Teutsche Obstgärtner: oder gemeinnütziges Magazin d. Obstbaues in Teutschlands sämmtl. Kreisen*. Weimar.
26. STRASBURGER, E., & SITTE, P. (2002): *Lehrbuch der Botanik für Hochschulen*. Heidelberg [u.a.]: Spektrum, Akad. Verl.
27. VIVERO, J. L., HERNANDEZ-BERMEJO, J. E., & LIGERO, J. P. (2001): Conservation strategies and management guidelines for wild *Prunus* genetic resources in Andalusia, Spain | Jose Luis Vivero – *Academia.edu*. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 00, 1–14.
28. VOGEL, T. (1999): Haferschlehe Pogauner. *Kraut und Rüben*, (9), 54 – 55.
29. WERNECK, H. (1955): Der Obstweihfund im Vorräum des Mithraeums zu Linz/Donau, Oberösterreich. *Naturkundliches Jahrbuch Stadt Linz*. 1955: 9 – 39.
30. WERNECK, H. (1958): Die bodenständigen Formenkreise der Pflaumen in Oberösterreich. *Mitt. Klosterneubg., Ser. B*, vol. 8, S 73.
31. WERNECK, H. (1961): Die wurzel- und kernechten Stammformen der Pflaumen in Oberösterreich. *Naturkundliches Jahrbuch Stadt Linz*. 1961: 7–129.
32. WERNECK, H. (1962): Die wurzel- und kernechten Stammformen der Pflaumen in Oberösterreich – (Nachtrag 1962). *Naturkundliches Jahrbuch Stadt Linz*. 1962: 265 – 273.
33. WISSEMANN, V. (2005): Kenntnis, Kulturgeschichte und Verbreitung des Spillings (*Prunus domestica* subsp. *pomariorum* (BOUTIGNY) WERNECK, Prunoideae, Rosaceae). *Mitt. d. Deutschen Dendrologischen Gesellschaft*, 90, 85 – 88.
34. WOLDRING, H. (2011): Traditional plum varieties in the northern Netherlands: Modern occurrences and archaeological evidence. *Palaeohistoria*, 53/54, 393–424.
35. WOLDRING, H. (1997): On the origin of plums: A study of sloe, damson, cherry plum, domestic plum and their intermediate forms. *Palaeohistoria*, 39/40, 535 – 558.
36. ZOHARY, D. (1992): Is the European plum, *Prunus domestica* L., a *P. cerasifera* EHRH. x *P. spinosa* L. allo-polyloid? *Euphytica*, 60(1), 75–77.

Kriecherl-Seiten im Internet

Heckipedia: www.heckipedia.at

Kriecherl-Seite: www.kriecherl.org

Waldviertler Kriecherl: www.kriecherl.at

**Aus der Reihe „Wildgehölz des Jahres“
der Regionalen Gehölzvermehrung sind
bisher erschienen:**

- 2007: Die Steinweichsel (*Prunus mahaleb* L.)
 2008: Die Schlehe (*Prunus spinosa* L.)
 2009: Die Dirndl (*Cornus mas* L.)
 2010: Die Pimpernuss (*Staphylea pinnata* L.)
 2011: Der Schwarze Holler (*Sambucus nigra* L.)
 2012: Die Bienenweide – Heimische Gehölze als Trachtpflanzen
 2012: Die Purpurweide (*Salix purpurea* L.)
 2013: Die Asperl (*Mespilus germanica* L.)
 2014: Die Kriecherl (*Prunus domestica* subsp. *insititia* (L.) POIRET)



**Die vorliegende Arbeit zu den Kriecherln zu erstellen war nur
durch die bereitwillige Unterstützung vieler Kenner, Informanten
und Freunde möglich. Unser besonderer Dank gilt dabei:**

- Karin und Markus Haffert*, Zwettl, Kräuterpädagogin und Fotografen, www.haffertography.com
Sabine Schützenhofer, Grimmenstein, Kräuterpädagogin und Aquarellmalerin
Elaine Charwat, Deputy Librarian & Linnaeus Link Administrator, The Linnean Society of London, Burlington House, Piccadilly, London, W1J 0BF, UK
Angelika Holzer, Klausenleopoldsdorf, Pflanzenkennerin und Kriecherl-Bewahrerin
Alfred Amon, St. Leonhard/F., Kriecherl-Vermehrter
Květa Šimková, Jihlava, Kräutereexpertin und „Böhmische“ Köchin
Andreas Spornberger, Tulln, Obstexperte
Christian Bisich, Rapottenstein, Kriecherl-Networker
Ossi Weidenauer, Kottes, Edelbrenner und Kriecherl-Experte
Johannes Maurer, Wien, Landschaftsplaner und Pomologe
Christa und Eric Zebenbauer, Reinsberger Pflanzenverarbeiter
Alexander Schreibeis & Ricarda Schwarzel von „die werbetrommel“. Ihrer Kreativität, Professionalität und Geduld verdanken wir Layout und Design sowie die zeitgerechte Ausfertigung der gebundenen Arbeiten.

**Anschrift der
Verfasser**

Georg Schramayr
 Wittigaustraße 14
 3123 Grünz
georg@schramayr.com

DI Bernd Kajtna
 ARCHE NOAH Gesellschaft zur Erhaltung und
 Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt
 Obere Straße 40
 3553 Schiltern

Dr. Ulrike CM Anhalt
 Universität für Bodenkultur Wien – UFT
 Department für Nutzpflanzenwissenschaften
 Abteilung Wein- und Obstbau
 Konrad-Lorenz-Straße 24, 3430 Tulln
ulrike.anhalt@boku.ac.at

Mag. Christian Haydn
 L. Haidenstraße 1
 3233 Kilb
haydn@schnapsnase.at
www.schnapsnase.at



G. Schramayr