

Streuobstsorte des Jahres 2019

Roter Spenling

Streuobstbestände sind vielfältige und unersetzliche Lebensräume in unserer Kulturlandschaft. In den Streuobstgärten wird die traditionelle Obstsorntenvielfalt erhalten und sie liefern wertvolles Tafel- und Verarbeitungsobst. Mit der „Streuobstsorte des Jahres“ wird eine Sorte stellvertretend für alle gefährdeten Obstarten ins Rampenlicht gerückt.



Die Pflaumensorte „Roter Spenling“ ist Botschafter der Vielfalt für 2019.

Der "Roter Spenling" gehört zur Pflaumenfamilie der Spenlinge und damit zu den so genannten „Primitivpflaumen“. Als Primitivpflaumen werden Sorten bezeichnet, die den Wildpflaumen noch sehr nahe stehen und bestimmte ursprüngliche Merkmale aufweisen, wie z.B. dass sie aus Wurzeltrieben oder Kernen weiter vermehrt werden können („wurzel- und kernechte Sorten“).

Der Name Spenling (in Deutschland Spilling, Spending; in Tschechien spendlik) leitet sich vom lateinischen "spilingum" für Spindel ab. "Spinlingus pawm" nannte man im Mittelalter den Baum der Spindelpflaume, "Spinling" und "Spenling" nannte man damals auch einen sehr mageren (spindeldürren) Menschen. Bei den Spenlingen handelt es sich um Pflaumensorten, die längliche Früchte mit schmalen, an beiden Enden zugespitzten Fruchsteinen (= Kerne) haben.

In der Literatur sind eine Reihe von Spenlingen/Spillingen beschrieben: Gemeiner Gelber Spilling, Katalonischer Spilling, Doppelter Spilling, Blauer Spilling, Gelber Spilling, Roter Spilling, Gelbroter Spilling etc.

In Österreich kommen heute noch "Gelber Spenling" und "Roter Spenling" vor, wobei die letztere Sorte extrem selten und stark existenzgefährdet ist - einige wenige Bäume gibt es davon noch in Oberösterreich. In Tirol kommt noch ein blau-rot gefärbter „Spänling“ vor, der nicht ident mit dem „Roten Spenling“ ist.

Es ist eine wahre Freude, die hellroten und hellblau bereiften, angenehm duftenden Früchte des "Roten Spenling" an den Bäumen hängen zu sehen und mit allen Sinnen wahrzunehmen. Die ca. 3 cm langen Früchte mit gelborangem Fruchtfleisch, sind in der Vollreife saftig, angenehm säuerlich-süß und meist steinlösend und vor allem für die Verarbeitung zu Marmeladen und Edelbränden geeignet. Die Frucht reift Anfang bis Mitte August und ist im Kühlschrank einige Tage lagefähig. Der „Rote Spenling“ wurde früher auch als Veredelungsunterlage für Tafelpflaumen verwendet.



(Text: F. Aschauer & S. Bernkopf, Fotos: S. Bernkopf)

Die „Streuobstsorte des Jahres“ ist eine Initiative der **ARGE Streuobst**, der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen. Eine ausführliche Beschreibung des Roten Spenling finden Sie unter www.arge-streuobst.at.

Bäume des "Roten Spenling" sind ab Herbst 2019 bei folgenden Baumschulen erhältlich:

- Baumschule Gurtner, A-4974 Ort/Innkreis, Aigen 1, Tel.: 07751/8342
- Biobaumschule Schafnase, A-3544 Idolsberg, Eisenberg 19, Tel.: 02731/77043, 0650/9822404

ARGE STREUOBST Österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen

c/o Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau, A-3400 Klosterneuburg, Wiener Straße 74
ZVR-Zahl 546313380, Tel. +43/(0)650-6839419, email: info@arge-streuobst.at www.arge-streuobst.at



Roter Spenling

Pomologische Beschreibung

(Dr. Siegfried Bernkopf)

Herkunft: unbekannt; in Österreich sehr selten; nicht identisch mit "Roter Spänling" in Tirol;

Frucht: (Beschreibung nach Fruchtmustern eines ca. 10-jährigen Halbstammbaumes aus Wurzel-
ausläufern, Standort Bad Schallerbach, Oberösterreich)

Größe: klein, 30-33 mm hoch, 23-25 mm breit, 21-24 mm dick; 8-12 g schwer

Form: länglich oval, mittelbauchig, gleichhälftig; Querschnitt rundlich bis breit elliptisch; Stempel-
punkt klein, grau, in flachem Grübchen sitzend

Fruchthaut: glatt, dünn, leicht abziehbar, säuerlich, mittelstark duftend, dünn hellblau bereift; Farbe
hellrot bis rot; Lentizellen zahlreich, sehr klein, dunkelpurpur, nicht auffällig

Fruchtfleisch: gelborange, mittelfest, saftig bis mäßig saftig, angenehm säuerlichsüß, mittelstark
gewürzt; vollreif meist steinlösend; 80-85 °Oechsle / 16,4-17,5°KMW;

Fruchtstein: sehr schmal länglichoval, beidseitig zugespitzt

Stielgrube: eng, flach; **Stiel:** mittellang (22-30 mm), sehr dünn, hellgrünlich

Erntereife:

Anfang bis Mitte August;
Lagerfähigkeit: im Kühl-
schrank einige Tage

Verwendung:

primär für Küche und Ver-
arbeitung (Destillat, Mar-
melade etc.)

Baum: Wuchs mittelstark,
Krone pyramidal bis hoch-
kugelig; Sommertriebe
dunkelviolett und behaart;
Blattunterseiten und Blatt-
stiele stark behaart; mehr-
jährige Triebe teils be-
dornt;
Krankheitsanfälligkeit ge-
ring, scharkatolerant



Literatur:

Liegel, G.: Rother Spilling, Beschreibung neuer Obstsorten, Die Pflaumen Heft 1, 21-22, Regensburg 1851

Werneck, H.: Die wurzel- und kernechten Stammformen der Pflaumen in Oberösterreich; Naturkundliches Jahr-
buch der Stadt Linz, 129 S., Linz 1961

Kontakt:

Dr. Siegfried Bernkopf

Email: siegfried.bernkopf@aon.at

ARGE STREUOBST Österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus
und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen

c/o Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau, A-3400 Klosterneuburg, Wiener Straße 74
ZVR-Zahl 546313380, Tel. +43/(0)650-6839419, email: info@arge-streuobst.at www.arge-streuobst.at