

Wildpflaumen – Vielfalt alter Landrassen

Walter Hartmann, Zwetschenzüchter, Filderstadt

Früchte von Wildobstarten sind seit einiger Zeit wieder im Gespräch, sei es als Besonderheit für Konfitüre oder andere Arten der Verarbeitung, vor allem aber als hochwertige Liköre oder Destillate. Eine ganz besondere Rolle spielen dabei die Wildpflaumen. Wildpflaumen unterscheiden sich von den Kulturformen vor allem durch die Größe. Der Name Wildpflaume ist wissenschaftlich eigentlich nicht haltbar, denn darunter versteht man die Wildform der Pflaume. Eine solche gibt es aber nicht, denn unsere Pflaumen (*Pr. domestica*) werden als das Produkt einer Bastardierung der Schlehe (*Pr. spinosa*) mit der Myroblane (*Pr. cerasifera*) angesehen.

Da der Nutzen von Wildpflaumen gering war und auch meist heute noch ist, wurden sie in den vergangenen 100 Jahren immer mehr reduziert. Denn die Gärten um die alten Gehöfte, in denen diese Wild- und Primitivpflaumen vorwiegend wuchsen, wurden seit den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts immer mehr "aufgeräumt." Wenn man heute noch welche findet, dann vor allem noch in Rückzugsgebieten mit extensiver Landnutzung.

Noch viel stärker bedroht als die Wildpflaumen sind verschiedene Primitivpflaumen bzw. Landrassen, die man auch zu den Wildpflaumen rechnen kann. Ein echtes Merkmal der Primitivpflaumen sind die recht kleinen Früchte, deren wirtschaftliche Verwertung heute gering ist. Die einfachen alten Landrassen haben schon etwas größere Früchte, sie wurden aber immer über Wurzelausläufer vermehrt. Primitivpflaumen und Landrassen stehen auf eigener Wurzel.

I. Wildpflaumen

1. Die Myrobalane (*Prunus cerasifera*)

In vielen Regionen ist die Pflanze unter dem Namen 'Kirschpflaume' oder 'Türkenkirsche' besser bekannt. Unsere Myrobalane war und ist auch heute noch in vielen Ländern eine wichtige, stark wachsende Pflaumen - bzw. Zwetschgenunterlage, dies trifft vor allem auf Extremstandorte zu. Verwendet werden vor allem Sämlingsunterlagen, sie sind billig und außerdem als Sämlingsunterlage scharkafrei. Es gibt aber auch einige vegetativ vermehrte Klone.

Die Myrobalane wurde auch vielfältig in der Unterlagen- wie auch in der Sortenzüchtung verwendet. In gemeinsamen Züchtungsarbeiten der Fachgebiete Obstbau in Hohenheim und Weihenstephan wurden Kreuzungen der Myrobalane mit einem gegenüber dem Scharkavirus hypersensiblen reagierenden Zuchtklon aus Hohenheim durchgeführt. Dadurch sollen hypersensible Unterlagen gewonnen werden, mit deren Hilfe die gefürchtete Scharkakrankheit in den Baumschulen ausgerottet werden soll. Die Unterlagen mit dem Namen "Docera" werden jetzt im Versuchsanbau getestet.

2. Kriechele (Kriechen) (*Prunus insititia*)

Diese Wildpflaumenart, hat eine Vielzahl von verschiedenen Formen und Namen. Am bekanntesten sind: Haferpflaume, Haferschlehe, St.Julien - Pflaume, Sau- und Scheißpfläumle, Weinkrieche, Weinling, Saukrieche u.a.. In Norddeutschland werden sie Kricke genannt.

Eine Unterteilung der Subspecie ist nicht ganz einfach. Allgemein gibt es eine ziemliche Konfusion im Hinblick auf die Bezeichnungen. Dies ist nicht nur bei uns der

Fall, sondern auch in anderen Ländern, wie z.B. in England, wo man Damsons und Bullace kennt, deren Definition aber sehr unterschiedlich ist. Manche dieser Unterarten werden als Früchte andere als Unterlagen genutzt, wie z.B. die bekannte GF 655 /2 oder die St. Julien-Unterlagen. Der große Pomologe Eduard Lucas machte in seiner "Schematischen Übersicht der Obstsorten" von 1875 einen recht brauchbaren Vorschlag. In seinem Pflaumensystem nach natürlichen Familien ordnete er alle runden Pflaumen, die als Tafelobst nicht brauchbar sind, den Haferpflaumen zu. Diese grobe Einordnung verlangt aber eine Unterteilung.

Man könnte sich auf folgende Definitionen einigen:

1. **Haferpflaume:** Formen mit süßlichen Früchten ohne viel Gerbstoffe
2. **Haferschlehe** heißen die Formen mit bitteren Früchten
3. **Zibarten:** Früchte ähnlich der Haferschlehe, jedoch mit gelb grüner Farbe
4. **St. Julien-Pflaume:** Formen, die mehr als Unterlage verwendet werden und ursprünglich aus Frankreich stammen.

3. Die Schlehe (*Pr. spinosa*)

Diese weit verbreitete Art ist auch die bekannteste aller Wildpflaumen und kommt unter verschiedenen Namen vor. Schlehendorn, Schwarzdorn, Hagedorn, Heckendorn sind nur die geläufigsten. Die Herkunft des Namens ist nicht genau klar. Althochdeutsch heißt sie sleha. Die Früchte sind vielseitig verwendbar, am bekanntesten sind Schlehenliköre und Schlehenweine.

Die Schlehe spielt auch in der Unterlagenzüchtung eine Rolle und wurde auch von uns verwendet, um hypersensible Unterlagen zu züchten. Die daraus entstandenen Unterlagen werden "Dospina" genannt.

II: Primitivpflaumen und Landrassen

Heute findet man die alten Sorten vor allem in Rückzugsgebieten, wie z.B. der Schwäbischen Alb, dem Schwarzwald oder in den Alpen.

Die folgende Vorstellung einiger Sorten aus der großen Formenvielfalt wird gegliedert nach der Fruchtfarbe vorgenommen, da dieses Merkmal am leichtesten zu erkennen ist.

1. Blaue bis rotblaue Sorten

Johannis-pflaume

Diese früh reifende Sorte kann schon Anfang bis Mitte Juli geerntet werden, die Früchte fallen sehr leicht ab. Die kleine rundliche Frucht wird zu den Rundpflaumen gerechnet. Sie wird auch als Kleine Damascener bezeichnet und in manchen Regionen Erntepflaume genannt. Die Sorte ist recht alt und soll schon zur Römerzeit weit verbreitet gewesen sein.

Dattelzwetschge

Diese alte Sorte wurde schon in der *Pomona Franconica* (1776) beschrieben. Sie hat zahlreiche Synonyme, wie z.B. Ungarische-, Türkische-, Tübinger- und Spitzzwetschge und wird auch als Große Frühzwetschge, Österreichische Pflaume, Säbelpflaume oder Rösser bezeichnet. Sie war früher in ganz Mitteleuropa verbreitet, kommt heute aber nur noch selten vor. Im Tübinger Raum werden aber noch heute Früchte auf den Wochenmärkten angeboten.

Dittlespflaume

Über die Sorte ist wenig bekannt, da sie in der Literatur kaum erwähnt wird. Nur in einem Band der illustrierten Flora von Mitteleuropa von Hegi wird eine Dittlespflaume erwähnt, die er, wie auch die Dattelzwetschge, zur *var. mamillaris* rechnet. Die Sorte gibt es heute noch im Raum Tübingen.

Blauer Spilling

Die Früchte wurden uns von Andreas Kalesse, dem Stadtkonservator von Potsdam, im Jahr 2007 zugeschickt, der die Sorte durch uns bestimmen lassen wollte. Wir stellten fest, dass es sich nur um den Blauen Spilling handeln kann, die vollständig in Vergessenheit geraten war. Ein Langer Blauer Spilling wird erstmals im „New Kreuterbuch“ von Tabernaemontanus (1588), ergänzt durch K. Bauhin (1664), erwähnt und auch abgebildet.

2. Gelbe, gelbrote und farbige Sorten

Sorten dieser Farbengruppe sind häufig regional begrenzt. Eine der Ursachen dürften Transportprobleme nach der Ernte sein, denn schon kleine Druckstellen, die bei der Ernte entstehen, färben sich nach zwei bis drei Tagen bräunlich und machen die Früchte unansehnlich.

Diese Formengruppe von Primitivpflaumen ist schon sehr alt. Steinfunde aus der Römerzeit sind identisch mit dem Gelbroten Spilling. Die Ableitung des Namens erfolgte nach der Fruchtform, die einer Spindel gleicht. Es gibt zahlreiche Synonyme, wie Spänling und Hundspflaume. Spillinge waren früher weit verbreitet, sind heute aber nur noch sehr selten anzutreffen.

Gelber Spilling

Auch Katalonischer Spilling, Prune jaune hative, Gelbe Frühpflaume, Gelbe Spindelpflaume, Katalonische Krieke und Kleiner Gelber Spilling genannt. Diese Sorte ist der bekannteste Vertreter der Spillinge und hat auch die größten Früchte. Er wurde erstmals von Tabernaemontanus (1588) beschrieben. Die Früchte reifen Mitte Juli und haben eine Länge von 30 bis 34 mm, bei einem Gewicht von 10 bis 13 g.

Gelbroter Spilling

Die Sorte wird auch als Rotbunter Spilling bezeichnet. Sie ist weniger stark verbreitet als der Gelbe Spilling, obwohl sie schon die Römer kannten. Sie hat eine gelbgrüne Grundfarbe und ist auf der Sonnenseite rot bis violett gefärbt. Die Frucht ist etwas kleiner als die Schwestersorte und wiegt nur 7 bis 8 g, ist geschmacklich aber die beste aller Spillinge. Die Sorte ist etwas blühempfindlich, trägt in der Regel aber reichlich.

Weidenberger Spindling

Die kleinen, gelb gefärbten Früchte reifen Mitte August. Sie sind im Weidenberger Raum (Oberfranken) schon seit mehr als 100 Jahren bekannt und kamen dort früher in jedem Bauerngarten und auch in den Streuobstwiesen vor. Sie haben eine ovale Form und wiegen zwischen 14 u. 16 g.

Wagenstädter Pflaume

Die Sorte ist eine südbadische Spezialität, die aus dem Ort Wagenstadt bei Herbolzheim kommt. Die Sorte wird zu *Pr. insititia* gezählt und gilt als eine Lokalsorte der Haferpflaume. Aus ihr wird das Wagenstädter Pflümlwasser gewonnen, eine ausgesprochene Spezialität.

Reizensteiner Zwetschge

Die Sorte kannte schon der Pomologe und Pfarrer Christ. Sickler hat sie in seinem „Teutschen Obstgärtner“ 1801 erstmals beschrieben. Sie wird auch Gelbe Reizensteiner Zwetschge genannt. Die kleine bis mittelgroße Frucht hat eine gelbgrüne Grundfarbe und ist auf der Sonnenseite schön rotviolett gefärbt. Die Reife tritt Mitte September ein. Das gelbe Fleisch ist saftig und schmeckt angenehm süß.

Eibensbacher Aprikosenpflaume

Die ertragreiche Sorte reift Mitte August. Die kleinen bis mittelgroßen Früchte sind attraktiv, gelbrot bis rötlich gefärbt. Sie wiegen zwischen 15 und 18 g und haben eine rundliche Form. Die Früchte lösen gut vom Stein, schmecken gut und haben einen Zuckergehalt zwischen 50 und 65 Grad Öchsle.

Pflaume aus Marchessy

Die Sorte stammt aus der Schweiz und kann Anfang September geerntet werden. Die rundlich ovalen Früchte sind klein bis mittelgroß und wiegen zwischen 15 und 20 g. Sie haben eine grünliche Grundfarbe und auffällig viele roten Lentizellen. Noch nicht vollreif

ähnelt die Sorte der Großen Grünen Reneklode, bei Vollreife werden die roten Punkte flächig. Das Fruchtfleisch ist sehr saftig, gelbgrün bis bernsteinfarbig und löst schlecht vom Stein. Die Frucht ist recht süß und schmeckt gut. Mit einem durchschnittlichen Zuckergehalt zwischen 80 und 90 Grad Oechsle ist sie eine interessante Brennpflaume.

Beckele

Diese Sorte mit kleinen, gelbgrünen Früchten kommt noch ganz vereinzelt um Münsingen auf der Schwäbischen Alb vor. Die Reife tritt in Hohenheim Mitte bis Ende August ein. Die rundlich-ovalen Früchte wiegen zwischen 11 und 14 g. Das Fleisch löst meist nicht gut vom Stein und ist weich, es schmeckt süß und der Zuckergehalt liegt zwischen 60 und 70 Grad Ochsle.

Kroosjes

Die Sorte kommt ursprünglich aus Holland, sie steht zwischen Wildpflaumen und Primitivformen. Im Aussehen hat sie viel Ähnlichkeit mit der Zibarte, reift aber früher, ist nicht bitter und schmeckt süßlich. Sie hat sehr viel Ähnlichkeit mit einer Lokalsorte aus dem Raum Schwäbisch Gmünd, mit dem wenig schmeichelhaften Namen Scheißpfläumle. Die gelbgrünen, rundlichen Früchte haben auffällige rote Punkte. Sie reifen Mitte bis Ende August und wiegen zwischen 8 und 9 g. Das Fleisch löst nicht vom Stein, es ist weich und schmeckt süßlich. Die Öchslegrade liegen zwischen 70 und 80.

Kreeke

Bei der Kreeke handelt es sich nach Schlottmann (2011) um eine sehr alte Sippe, die in Norddeutschland von Schleswig Holstein bis Mecklenburg, aber auch in Jütland vorkommt. Die braungelblich-rötlichen Früchte haben eine leicht bläuliche Bereifung und reifen in Hohenheim Mitte bis Ende August. Die eiförmigen Früchte haben eine Länge von 30 bis 35 mm und einen Durchmesser von 24 bis 26 mm. Sie schmecken süßlich und aromatisch.

Haferpflaume

Mit diesem Namen werden unterschiedliche Sorten bezeichnet, die zur Zeit der Haferernte reifen. Eine mittelgroße, gelbgrüne Sorte kommt aus Mittelbaden und ist heute noch bei Ebersweier häufig im Anbau zu finden. Sie ist eine typische Schnapsplfaume.

Die Bewahrung von Wildobstarten und alten Sorten ist nicht nur ein ethischer Auftrag zur Erhaltung alter bäuerlicher Kultur sondern kann auch für die Züchtung neuer Sorten Bedeutung haben. Ihr Genom kann Resistenzgene gegen Umwelteinflüsse, Schädlinge oder auch Krankheiten enthalten, wie sich in den Züchtungsarbeiten in Hohenheim zeigte. Die über 300 Jahre alte Sorte ‚Borsumer‘, heute als ‚Ortenauer‘ im Anbau, wurde erfolgreich benutzt, um ein Resistenzgen gegen die Scharkakrankheit in neue Sorten zu bringen. Auch in der Unterlagenzüchtung können sie eine Rolle spielen, wie die neuen Weihenstephaner Zwetschgenunterlagen zeigen und schließlich lassen sich aus den Früchten auch noch gefragte Produkte herstellen.

Literatur:

Bauhinus, Johann, (1664): Ausg. des Tabernaemontanus, Basel

Eduard Lucas, (1875): Schematische Übersicht der Obstarten

Schlottmann, Peter, (2011): Pomarium Raceburgense. Über Sippen der Arten Schlehe, Kirschkpflaume und Pflaume sowie unter Berücksichtigung der Primitivpflaumen, Projekt 2, Überarbeitung Januar 2011. Stiftung Herzogtum Lauenburg

Sickler, J. B., (1801): Der deutsche Obstgärtner, 15. Band, S.83-86: Die Reizensteiner Gelbe Zwetsche

Tabernaemontanus, J. T.(1588): New Kreuterbuch