

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Forstwesen = Swiss forestry journal = Journal forestier suisse
Band: 144 (1993)
Heft: 11
Rubrik: Aus der Praxis = Les lecteurs parlent

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Baum des Jahres 1993

Vom Marzipan- und Schokoladenbaum

Von *Arnold Storrer*

FDK 176.1 Sorbus

Ja, es gibt ihn – nicht den mit Zuckerwerk und Glaskugeln geschmückten Weihnachtsbaum meine ich – nein, einen im herbstlichen Kleid mit natürlichem Schmuck beladenen seltenen Fruchtbaum.

In Südfrankreich, der Provence, begegnete ich auf einer Wanderung in einem steinigen, steilen Tälchen einem mir unbekanntem wildwachsenden und ungewöhnlich lieblich anzusehenden Bäumchen. Das Blattwerk glich ganz dem eines Vogelbeerbaumes. Aber wie von einem Zuckerbäcker geschmückt, stand er vollbehangen mit leuchtenden Marzipanbirnchen in der strahlenden Sonne. Nur mühsam gelang es mir, an dem steilen Wegbord einen kleinen mit Früchten behangenen Zweig abzubrechen, was ich übrigens im nachhinein als unentschuldbaren Frevel sehr bedaure. In einer mit Wasser gefüllten Weinflasche schmückte der Marzipan-Früchtezweig nach dieser botanisch bereicherten Wanderung meinen Arbeitsplatz. Von Woche zu Woche verblassten aber die leuchtend farbigen Früchtchen zusehends mehr – sie verwandelten sich zu meinem grossen Erstaunen in schokoladenfarbige Birnchen mit vielen kleinen weissen Pünktchen und einer hauchdünnen Puderschicht. Ganz spontan wurde mir bewusst, mit dem Früchtezweig eine seltene, ja sensationelle Entdeckung gemacht zu haben. Einem einheimischen Mitarbeiter bekundete ich freudig meine grosse Entdeckung: «Ich habe den Schokoladenbaum gefunden!» Unvergesslich bleiben mir seine Worte über den vor ihm in der Flasche stehenden Früchtezweig: «Das ist ein Cormier, zu deutsch Speierling, deine Benennung "Schokoladenbaum" ist sehr zutreffend, denn während des letzten Weltkrieges verwendete man die Speierlings-Fruchtmasse tatsächlich als Schokoladenersatz.» In welcher Form dies geschah, ob als Füllmasse oder Aufstrich, entzieht sich meiner Kenntnis. Entscheidend für mich war, dass ich den Schokoladenbaum entdeckt hatte. Ersatz, hat er den hübschen Schokoladenfrüchtchen gesagt! Unter ihrer sympathischen dunklen Haut befindet sich eine wohlschmeckende crèmefarbene Paste, bei den etwas reiferen ein hellbrauner Teig – so wie bei den bekannten Teigbirnen. Dass ihr Zuckergehalt 15 bis 17 Prozent betrage und dies nur von einigen noch süsseren Trauben übertroffen werde, dazu äusserst wertvolle Mineralstoffe aufweise, dies vernahm ich erst im nachhinein. Ja, und obendrauf, was mich in meinen Nachforschungen ebenfalls erfreute, dass in der UdSSR die Früchte in der Zuckerbäckerei genutzt wurden. Recht hat ein Autor, wenn er vom Speierling schreibt: «Wertvoller, als angenommen.»

Der schöne, auch als Parkbaum verwendete Speierling (*Sorbus domestica* L.), dessen Früchte Sperbel oder auch Sorbolen genannt werden, lieferte schon zur Römerzeit ein begehrtes Tafel- und Lagerobst. Dass dieses Obst auch heute noch seine Kenner und Liebhaber hat, erlebte ich 1989 nur wenige Kilometer nach der Grenze am südlichsten Zipfel des Kantons Tessin auf dem Markt von Varese. Mehrere Marktstände waren mit den farbenfrohen Fruchtzweigen des Speierlings geschmückt – zu 4500 Lire das Kilo wurde das aus Apulien stammende Obst angeboten.

Wie war ich doch überrascht, beim Besuch des grossen Engrosmarktes in Zürich bei der Fülle von herrlichem Obst und Gemüse einen ganzen Stapel von Harassen, vollgefüllt mit Speierlingsfrüchten, vorzufinden – Früchte aus Italien. Ob sie zur Zubereitung von qualitativ hochwertigem Apfelmust oder zum Brennen von Sorbuschnaps Verwendung fanden, ich weiss es nicht.

Schon Karl der Grosse hatte den Gutsbesitzern den Speierling als wertvollen Obstbaum zur Kultur empfohlen. Dass seine Art auch bestes Wertholz erzeugt, wussten auch unsere südlichen Nachbarn in Italien. Das harte und ausserdem schwerste einheimische Laubholz formten sie zu Kugeln, um diese spielfreudig auf ihren Boccia-Plätzen einzusetzen.

Oft kommen alte Werte aus der Mode, nach und nach verlieren sich kostbare Kenntnisse fast ganz. Neue, fremde Pflanzen wurden in Europa eingeführt, die Nahrungs- und Essgewohnheiten änderten sich, statt Hirse- und Haferbrei kamen Kartoffelrösti und Kaffee auf den Tisch. Vielleicht haben die von weit hergebrachte Kakao-Bohne und das Aufkommen des Industriezuckers das ihre beigetragen, dass auch die von Natur aus unserem Körper zuträgliche, weisse mit Zucker dosierte Sorbusfrucht und mit ihr der Baum allmählich ins Abseits geschoben wurden.

Einen Baum in seiner schönsten Pracht – von der Marzipan- bis zur Schokoladen- seite – staunend erleben zu dürfen, bleibt ein unvergessliches Geschenk. Der Baum wird so zeitlebens zum geschätzten Freund – ja, es war Liebe auf den ersten Blick.