Lehrgangsarbeit

Vorkommen des Gelben Spänlings im Bezirk Murau und Entwicklungsmöglichkeiten hin zu einem regionaltypischen Produkt.

Vorgelegt von: DI Bernd Kajtna

Lehrveranstaltung
Obst und Gemüse Produktmanagement, Qualitätssicherung und Vermarktung

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Wien, 2015

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 3
Theorie 5
Bezeichnung und Etymologie 5
Pomologische Identität 6
Botanische Identität 10
Herkunft und Historische Quellen 11
Verbreitungsgebiet 11
Anbau 12
Verwendung 13
Empirie 14
Erkenntnisinteresse 14
Methoden und Durchführung 15
Interviewpartner 16
Zusammenfassung der transkribierten Interviews 18
Fazit 30
Verbreitung und Ressourcensicherung 30
Pomologische Beschreibung und Auswahl für Vermehrung 32
Andere Spänlingsprodukte und Abgrenzung 34
Bekanntheitsgrad und Namensgebung 35
Verwendung des Gelben Spänlings, Wertschöpfung und Produktentwicklung 35
Partner für zukünftige Aktivitäten suchen - Netzwerk aufbauen 37
Literatur 39
Anhänge 41

Einleitung

Der Gelbe Spänling, ein Verwandter der Zwetschke, hat als Obstbaum heute eine ausgesprochen geringe ökonomische Bedeutung. Der Wert als genetische Ressource ist jedoch hoch einzustufen. Der Gelbe Spänling ist in Österreich selten anzutreffen, der Name und die Frucht sind vielerorts unbekannt. Die obstbaulichen und kulinarischen Vorzüge werden jedoch in einzelnen Regionen geschätzt. Der Gelbe Spänling wird der botanischen Unterart Kriecherl *Prunus domestica* subsp. *insititia* (L.) POIRET zugeordnet. Die Früchte sind gelb und der Steinkern typisch schmal und spitz. Archäobotanische Funde zeigen, dass der Spänling in Österreich bereits vor 1800 Jahren als Obst genutzt wurde. Der Spänling gilt als genetisch autochthone (indigene) Kulturpflanze Mittel- und Osteuropas.

Mit steigendem Ausmaß gewinnen regionale Herkunftsangaben bei Lebensmitteln an Bedeutung: Lebensmittel werden mit Herkunftsangaben versehen und umgekehrt werden Regionen mit Lebensmitteln in Verbindung gebracht: das Schilcherland, die Wachauer Marille, das Mohndorf Armschlag oder die Pöllauer Hirschbirne sind etablierte Beispiele dafür. ProduzentInnen, RegionalmanagerInnen und Tourismusverantwortliche verpassen laufend weiteren Regionen pflanzliche Attribute. Jüngst wurde das Zirbenland, die Mürztaler Streuobstregion und die Region Waldviertler Kriecherl ausgerufen. Die ProponentInnen dieser Entwicklung versprechen sich einen verbesserten Absatz ihrer Produkte und ein Plus im Tourismus. Der Verein Genuss Region Österreich schreibt dazu auf seiner Website:

> *GENUSS REGION ÖSTERREICH ist eine geschützte Marke der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH und des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft. Sie macht die regionalen landwirtschaftlichen Produkte und Spezialitäten sichtbar. Im Zentrum steht die Information der Touristen und der Konsumenten über die spezifischen kulinarischen Angebote in den einzelnen Regionen. Durch die Verknüpfung der Lebensmittel mit ihrem regionalen Ursprung und der Produktionsweise soll der Zusammenhang zwischen Kulturlandschaft und Lebensmittelproduktion transparent gemacht werden (...).Region und Produkt verschmelzen zu einer unverwechselbaren Marke und tragen zur Steigerung der Wertschöpfung und damit zur Stärkung des ländlichen Raumes bei. (Verein Genuss Region Österreich, http://www.genuss-region.at/initiative/die-marke.html 12.12.2014)*

Damit sich die Erwartungen erfüllen, ist eine gewisse Einzigartigkeit von Nöten. Schilcher gibt es ausschließlich in der Weststeiermark, genauso wie die Hirschbirne nur im Pöllauertal verbreitet ist. Eine zweite „Hirschbirnenregion“ ist nicht denkbar, genauso wie anonyme Allerweltsprodukte sich nicht als regionale Spezialität darstellen lassen. Die Einzigartigkeit kann zu einem

Ressourcenproblem führen, wenn die regionale Spezialität in zu knapper Menge vorhanden ist. „Käferbohnenengpass in der Steiermark“ titelt das Wirtschaftsblatt in seiner Onlineausgabe vom 18. Februar dieses Jahres. Die regionale Spezialität „Steirische Käferbohne“ war 2013 und 2014 kaum verfügbar, da die ungünstige Witterung Missernten bedingte (AoA, 2014).

Authentizität spielt im Zusammenspiel von „Lebensmittel und Region“ eine wichtige Rolle. Authentisch, also glaubwürdig, gesichert und unverfälscht muss das Leitprodukt einer Region sein. Nur so lassen sich gute und wahre Geschichten erzählen, die für die Vermarktung essentiell sind.

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit der Frage, ob der Gelbe Spänling (*Prunus domestica* subsp. *insititia* (L.) POIRET) im steirischen Bezirk Murau als authentisches Lebensmittel wahrgenommen wird und welches Potenzial sich für die Vermarktung als regionale Spezialität daraus ergibt. Der Verfasser beschreibt das Vorkommen im Bezirk und charakterisiert den Gelben Spänling aus Murau und grenzt diese Sorte von anderen Spänlingen ab. Im Mittelpunkt der Arbeit stehen qualitative Interviews mit Personen, die zu vier Leitfragen Auskunft gaben:

- Wo gibt es Bäume des Gelben Spänlings im Bezirk Murau und wie werden die Früchte genutzt?
- Was verbindet Sie persönlich mit dem Spänling?
- Welche Personen könnten die Idee, Verarbeitungsprodukte aus dem Gelben Spänling in der Region herzustellen und regional zu vermarkten, unterstützen?
- Was ist aus Ihrer Sicht der nächste Schritt Richtung Umsetzung der skizzierten Idee?

Die Auswertung der Interviews führt schließlich zu einer Potenzialabschätzung und Handlungsempfehlungen.

Theorie

Bezeichnung und Etymologie

Der Spilling, die Spille oder der Spänling ist ein obstragendes Gehölz aus der Pflaumenverwandtschaft. In Österreich ist die Bezeichnung Spänling (auch Spenling oder Spendling geschrieben) geläufiger und soll daher in dieser Arbeit verwendet werden (Werneck 1958, S. 73).

Die Herkunft des Wortes Spänling wird von Werneck (1961, S. 47) auf den Wortstamm „abspänen“ im Sinne von „entwöhnen“, oder „abstillen“, also von der Mutter trennen zurückgeführt (AoA, Duden online). Der Spänling bildet in der Tat Wurzelausläufer (sogenannte Wurzelbrut), die, solange mit der Mutterpflanze verbunden, kaum eigene Wurzeln ausbilden. Erst wenn die Wurzelausläufer gewaltsam von der nährenden Mutterpflanze abgetrennt werden, bilden sie Faserwurzeln und können sich selber mit Wasser und Nährstoffen versorgen (Schramayr 2011, S. 129). Interviewpartner aus Stanz in Tirol bezeichnen einen Wurzeltrieb als Span und erklären die Bedeutung des Wortes Spänling durch die Art der Vermehrung.

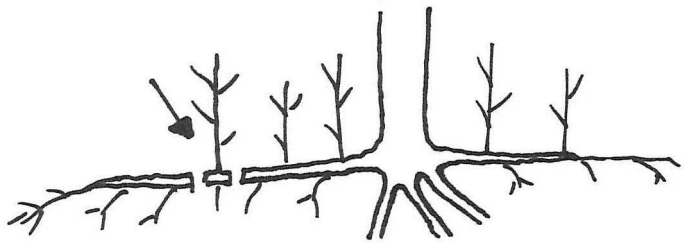

Abb. 1. Aus den Wurzeln eines Spänlingsbaumes treiben im Umkreis von 5-8 Metern Wurzeltriebe, die auch Wurzelbrut, Wurzelausläufer oder Wurzelschösslinge genannt werden. Sie sind mit der Mutterpflanze genetisch ident und können abgestochen und versetzt werden. Einige Arten aus der Pflaumenverwandtschaft zeigen diese Eigenschaft. Beim Spänling ist sie ausgeprägt und namensgebend. Quelle: Eigene Abbildung

Spilling wiederum könnte sich vom norddeutschen spillerig (= sehr dünn) oder Spille (= Spindel) herleiten (AoA, Duden online). Der Steinkern des Spänlings ist tatsächlich der schmälste aller Pflaumen und stand vielleicht Pate für den Artnamen.

Pomologische Identität

Der Gelbe Spänling ist in mehreren botanischen und pomologischen Werken beschrieben. Die Älteste 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 (Theodorus 1523, S. 1404).

In zwei wichtigen pomologischen Werken des 19. und 20. Jh. fand die Frucht Eingang. Der deutsche Pomologe Friedrich Jahn beschreibt 1875 (S. 235 – 236) den *Gelben Spilling* und das Vorkommen in Deutschland.

> Diese kleine Frucht, welche, wie anderwärts in Thüringen, in unseren Bauerngärten sehr gemein ist und der Baum sich wurzelecht fortpflanzt, war vor einiger Zeit sehr verrufen als verdächtigt, Bauchschlüsse und Ruhr zu veranlassen. Man hat sich jedoch überzeugt, dass die Frucht gehörig ausgereift, in solcher Hinsicht nicht schlimmer, als alle anderen Pflaumen ist. Desungeachtet wird ihr Werth doch immer nur als gering bezeichnet, was vielleicht daher rührt, dass man an anderen Orten ähnliche, doch weniger gute Früchte, unter diesem Namen kennt (...). Der Baum wird oft größer als der Baum der Hauszwetschke. Er trägt wie die seine Äste zerstreut, unterscheidet sich von ihm aber durch seine kleineren Blätter und kurzbehaarten und feineren Zweige.

Jahn zieht das schließlich 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 (Jahn 1875, S. 235-236).

Der Pomologe Friedrich Jahn zitiert in seinem Text ältere Quellen, Georg Liegel (1837 S. 2), Johann Volkmar Sickler (1798 S. 369), Johann Ludwig Christ (1797, S. 556), die seine eigenen Beobachtungen zum Gelben Spänling untermauern.

Heinrich Werneck (1961, S.47-51) 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 = 44mm, davon Frucht 29,8mm, Stiel 14,6mm. […]. Unter allen Pflaumen hat der Spilling den schmalsten Steinkern, die Spitze ist besonders ausgebildet (Werneck 1961, S.47-51).

Die Beschreibungen in beiden Werken stimmen mit den Spänlingsfunden in Murau überein (Abb. 2).

Abb. 2 Gelber Spänling aus Murau. Foto: Kajtna

Die Abgrenzung zu seinen nahen Verwandten wie Kriecherl, Zieberl, Zwetschke und Kirschpflaume ist anhand der Literatur zweifelsfrei möglich. 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 und sich die dominante gelbe Farbausprägung durchsetzt. Hierzu fehlen allerdings Literaturangaben.

Abb. 3. Ein rotfrüchtiger Spänling aus Goldegg (St. Johann im Pongau, Salzburg).
Foto: Kajtna

Dem Gelben Spänling (= Gelber Spilling) kann somit eine eindeutige pomologische Identität zugesprochen werden. Der Gelbe Spänling ist keine reine Klonsorte. Die Bäume 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 (Kellerhals 2003, S. 9) genetisch homogen. Die aus Steinkernen (= Samen) gezogenen Nachkommen entsprechen der Mutterpflanze weitestgehend. Die Vermehrung über Steinkern 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. Der Botaniker und Landeskundler aus Oberösterreich fasst unter diesem Begriff äußerlich (phänotypisch) ähnliche Fruchttypen zusammen (Werneck 1961, S.12). Er meint damit, dass der Gelbe Spänling regional in unterschiedlichen Ausprägungen vorkommt. Bei der gut bekannten und weit verbreiteten Hauszwetschke verhält es sich ebenso. Es existieren unterschiedliche Typen (oder Selektionen) der Populationssorte Hauszwetschke. Die obstbaulich wertvollen Selektionen der Hauszwetschke (zum Beispiel Dollaner Zwetschke, der Klon Fellenberg) werden von Baumschulen vertrieben (Duhan 1963, Tafel 8). 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 und schließlich auszuschöpfen.
Eine Sonderstellung nimmt der Blaue Spänling im Tiroler Oberland ein. Die guten Brenneigenschaften dieser Frucht und die Nachfrage nach dem Destillat sichern in den Dörfern Stanz, Pians und Grins den Baumbestand. Der Blaue Spänling aus Tirol unterscheidet sich nicht nur in der Farbe, sondern in weiteren Frucht- und Baummerkmalen vom Gelben Spänling und seinen roten und blauen Farbvarianten. Der Blaue Spänling nach Werneck (1961, S. 50) ist nicht ident mit dem Blauen Spänling des Tiroler Oberlandes. Es handelt sich um eine eigenständige Sorte, die traditionell als Spänling bezeichnet wird, jedoch nicht zur Unterart Kriecherl gezählt werden kann. Diese eigenen Beobachtungen des Verfassers werden im empirischen Teil näher ausgeführt. Der besagte Spänling wird zusammen mit anderen Zwetschkensorten unter dem Begriff „Stanzer Zwetschke“ subsummiert. Stanzer Zwetschke ist keine Sortenbezeichnung, sondern eine Sammelbezeichnung für Zwetschken die in Stanz und Umgebung angebaut werden. „Stanzer Zwetschke“ wurde 2005 zur Genussregion. Die Auslobung zur Genussregion nimmt der Verein Genuss Region nach definierten Kriterien Österreich vor (www.genuss-region.at/genussregionen/tirol/stanzer-zwetschke/index.html).
„Stanzer Zwetschke“ (und somit auch der Spänling aus dieser Region) wurde in das Register Traditioneller Lebensmittel als Registernummer 54 aufgenommen. Das Register wird vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft geführt und ist unter der Adresse http://www.bmlfuw.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel.html. abrufbar. Im einführenden Text ist zu lesen:

> *Das Register über Traditionelle Lebensmittel hat das Ziel, das Traditionelle Wissen um das kulinarische Erbe Österreichs zu erheben, öffentlich zu machen und zu bewahren. Es enthält Produkte und Speisen, die seit mindestens 3 Generationen oder 75 Jahren mit Traditionellem Wissen in Österreich kultiviert oder verarbeitet werden.*

Im Registerblatt 54 ist unter anderem der Spänling beschrieben:

> *Spänling (Prunus domestica subsp. pomariorum) sind große bis 40 mm hellrosa gefärbte Früchte mit intensivem Rosenduft. Das Fruchtfleisch ist hellgelb, mehlig und mit einer dezenten Fruchtsäure versehen, der Stein ist flach – länglich. Besonders geeignet für Marmelade (intensive Rotfärbung) und zum Destillieren, der Spänlingschnaps ist eine wahre Rarität, mit seinem würzigem, marmeladigen und intensivem Mandel - Zimt Ton eine Besonderheit.*

Botanische Identität

Im Gegensatz zur Pomologie tut sich die Botanik ungleich schwerer den Spänling in die botanische Taxonomie einzuordnen. Die Exkursionsflora von Österreich von 1994 (Adler 1994, S. 442) enthielt einen Bestimmungsschlüssel (basierend auf Werneck 1961) für den Spänling und andere kernechte Pflaumen. Die 3. Auflage der Exkursionsflora (Fischer 2008, S. 548) 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:

> *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 (Fischer 2008, S.548 u. 549).*

Schlottmann (2013) entwickelte einen Bestimmungsschlüssel für wurzelechte Pflaumenarten auf Basis des Pflaumenvorkommens Norddeutschlands. Der Schlüssel und die Benennung der Varietäten können für Österreich nur bedingt übernommen werden.
Das "Mansfeldverzeichnis", eine gängige Quelle zur Klärung der taxonomischen Einordnung von Kulturpflanzen, orientiert sich an Werneck als Autor für den botanischen Namen und führt für den Spänling (Spenling/Spilling) die Bezeichnung *Prunus domestica* subsp. *pomariorum* (BOUTIGNY) WERNECK an. Nach der Werneck´schen Lesart sind Spänlinge eine Unterart der Sammelart *Prunus domestica*.
(Hanelt 2001, Datenbankabfrage am 04.05.2014)
Schramayr (2014) hingegen stellt in seiner 2014 erschienenen Monographie mit dem Titel "Die Kriecherl" den Spänling zu *Prunus domestica* subsp. *insititia* (L.) POIRET und begründet die taxonomische Zuordnung zur Unterart Kriecherl mit molekularbiologischen Untersuchungen und der daraus gewonnen Erkenntnis über die Entwicklungsgeschichte dieser Art (Schramayr 2014, S. 8). Der Gelbe Spänling zeigt darüber hinaus tatsächlich einige phänotypische Merkmale, die eine enge Verwandtschaft mit dem Kriecherl nahe legen. In der vorliegenden Arbeit soll dieses Artkonzept übernommen werden.

Herkunft und Historische Quellen

Der Spänling ist eine kulturgeschichtlich sehr alte Obstart, die in Mitteleuropa ihren genetischen Ursprung und in Österreich, Tschechien, Slowakei, Ungarn und Deutschland ihr Hauptverbreitungsgebiet gefunden hat (Hanelt 2001, Datenbankabfrage am 04.05.2014).
Diese Hypothese wird durch gut erhaltene Spänlings - Steinkerne, gefunden bei archäologischen Grabungen, untermauert. Die Funde datieren von der Römerzeit (2. Jahrhundert n. Chr.) bis zur Neuzeit. Die Tabelle 1 gibt eine Übersicht.

Fundort	**Datiert**	**Literatur**
Köngen am Neckar, Baden Württemberg, D	2. bis 3. Jh. n.Chr.	Körber – Grohne 1996, S. 171
Ellingen, Bayern, D	2. bis 3. Jh. n.Chr.	Körber – Grohne 1996, S. 171
Linz, Oberösterreich, AT	3. bis 5. Jh. n. Chr.	Werneck, 1955
Opava, Mährisch – Schlesien, CZ	17. bis 18. Jh. n. Chr.	Opravil, 1986
Bad Windsheim, Burghausen, München, Kelheim, Bayern, D	13. bis 17. Jh. n. Chr	Gregor, 1985, 1995

Tab. 1 Fundorte von Spänlings – Steinkernen bei archäologischen Grabungen und Angabe der Datierung.

Verbreitungsgebiet

Der Gelbe Spänling ist als Kulturpflanze in Österreich in Obstgärten und verwildert in Hecken und Böschungen anzutreffen, wo er sich vor allem durch Wurzelbrut ausbreitet (siehe Abb. 1).
Als Waldbaum wie auch am Waldrand kann sich der Gelbe Spänling mangels Konkurrenzkraft nicht dauerhaft behaupten. Er ist auf die Pflege des Menschen angewiesen. Haempel (1949, S. 5 – 10) empfiehlt den Gelben Spänling (er nennt ihn Gelber Spilling) explizit und nachdrücklich für das Murtal, da die Pflaumenart besonders frosthart ist und in den schwierigen, Spätfrost gefährdeten Tallagen besonders gut gedeiht. Nachweise für den Gelben Spänliegen liegen aus Niederösterreich (Bernd Kajtna, eigene Beobachtungen), Burgenland (Christian Holler 2014, mündlich), Steiermark (Alois Wilfling 2014, mündlich, Bernd Kajtna, eigene Beobachtungen) und Oberösterreich (Siegfried Bernkopf 2014, mündlich) vor.

Der Rote und Blaue Spänling (nach Werneck) sind seltener im Vergleich zum Gelben Spänling. Standbäume des Roten und Blauen Spänlings sind in Oberösterreich und Salzburg belegt (Bernd Kajtna 2014, eigene Beobachtungen; Werneck 1961).
Der Blaue Spänling aus dem Tiroler Oberland ist in Stanz, Pians und Grins bekannt und verbreitet. Ein Vorkommen im Bezirk Imst wurde von einem Interviewpartner genannt (Bernd Kajtna 2014, eigene Beobachtung).

Spänlingsvorkommen außerhalb Österreichs sind in Deutschland (Krümmel et.al 1956, Körber – Grohne 1996, S. 38; Schlottmann 2013 S. 59), als špendlik oder Moravsky špendlik in der Tschechischen Republik und Slowakei (Kühn 1992, S. 275) und als vörös szilva in Ungarn (Schramayr mündlich) bekannt.
Für Deutschland werden zwei größere Anbaugebiete des Gelbroten/Roten Spillings beschrieben: Guben an der Neisse und das Obstanbaugebiet Havelland um Werder. Beide sind im Bundesland Brandburg gelegen (vgl. Körber – Grohne 1996, S. 170 und Krümmel, Groh und Frieddrich 1956, 8. Lieferung, S. 73 – 79).

> *Der Spilling gedeiht auf den warmen, mäßig feuchten Böden des Havellands gut, die Bäume und Früchte sind Widerstandsfähig. Die Früchte werden roh und für die Kompottbereitung verwendet. Die Früchte zerfließen bei der Verarbeitung leicht (*Körber – Grohne 1996, S. 170)

Anbau

Der Gelbe Spänling ist eine Obstart des extensiven Obstbaus. Die Bäume werden in der Regel ohne größere Schnitteingriffe und meist ohne Einsatz von Pflanzenschutzmittel kultiviert. Die Bäume 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 (siehe Abb. 1). Die Vermehrung durch Veredelung wird in Baumschulen betrieben.
Intensiv bewirtschaftete Pflanzungen des Gelben Spänlings, vergleichbar mit dem Anbau von Tafeläpfeln, sind nicht bekannt. Jungbäume werden selten zugekauft. Der Blaue Spänling wird in Stanz und Umgebung, aufgrund der Nachfrage, auch etwas intensiver produziert. Bäume, veredelt

auf schwachwachsenden Unterlagen, werden in Reihenpflanzungen gezogen und bewässert. Fritz Haempel bezeichnet 1948 das Obere Murtal als „Steirisches Sibirien“. Als Betreiber einer Baumschule in Zeltweg wusste er, wovon er sprach.

Verwendung

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 EdelbranderzeugerInnen 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 (Werneck 1961, S. 52). 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 abgespant. Eventuell wurden die Bäume sogar auf Stock gesetzt, um einen vermehrten Austrieb zu provozieren. Spänlingsholz ist frostfest (Haempel 1949, S. 5 – 10) und daher als Veredelungsunterlage geschätzt.

Empirie

Die Entstehung der vorliegenden Arbeit lässt sich in drei Phasen unterteilen, die von unterschiedlichen Fragestellungen geprägt waren und in einer zeitlichen Abfolge stehen.

Erkenntnisinteresse

Phase 1: Recherche nach seltenen Obstsorten im oberen Murtal und pomologische Beschreibung der Funde.
Die forschungsleitende Fragestellung hatte nicht spezifisch den Gelben Spänling im Visier, sondern bezog sich allgemein auf seltene Obstsorten: Welche Obstsorten wachsen in den Obstgärten der Bezirke Murau und Murtal? Sind seltene Obstsorten darunter zu finden?

Phase 2: Veranstaltungen und Inventarisierung.
Das Erkenntnisinteresse richtete sich in diesem Abschnitt auf die Suche nach Personen, die Bäume des Gelben Spänlings besitzen. Das Untersuchungsgebiet wurde auf den Bezirk Murau eingeschränkt. Die Fragestellung lautet: Wie stark ist der Gelbe Spänling im Bezirk Murau verbreitet und welche Personen können darüber Auskunft geben?

Phase 3: Interviews.
Die Ergebnisse der Phasen 1 und 2 führten zur forschungsleitenden Frage der Phase 3: Welches Potenzial bringt der Gelbe Spänling mit, um im Bezirk Murau als regionaltypisches Produkt wahrgenommen zu werden? Dieser letzte Abschnitt bildet den Kern und das Endergebnis der vorliegenden Arbeit.

Methoden und Durchführung

Phase	**Methode**	**Durchführung und Literatur**	**Datum**
Phase 1	Feldrecherche zur Zeit der Fruchtreife in ausgewählten Obstgärten. Auswahl der Obstgärten nach Alter und Anzahl der Bäume. Pomologische Bestimmung und Beschreibung der gefundenen Sorten.	Die Obstgärten wurden im Sommer und Herbst 2012 besucht (Hajszan 2012, S. 17, Maurer 2013, S. 18).	2012
Phase 2	Organisation und fachliche Begleitung einer Veranstaltung zum Thema „Verarbeitung von Spänling“.	Veranstaltung mit dem Titel: *Altes Obst neu gekocht - Verarbeitungsideen rund um Spänling & Co*	31. August 2013, Fachschule Feistritz
Phase 2	Organisation und fachliche Begleitung einer Veranstaltung zum Thema „Verarbeitung von Spänling“.	Veranstaltung mit dem Titel: *Mein Spänling hat Tradition. Die „gelbe Zwetschke“ – eine fruchtige Besonderheit der Region!*	4. September 2014, Stiftsgarten St. Lambrecht
Phase 2	Über Medienaufrufe und bei Publikumsveranstaltungen wurde der persönliche Kontakt zu Personen, die Spänlingsbäume besitzen, hergestellt. Durch Mundpropaganda (Weiterempfehlungen) ergaben sich weitere Kontakte. Die Personen wurden besucht und die Spänlingsbäume inventarisiert.	Veröffentlichung kleinere Publikationen im Vorfeld der Veranstaltungen in lokalen Medien und online Zeitschriften (oA 2014, S. 18, Schober 2013, S.17, Schneider 2014). Aufruf zur Meldung von Bäumen.	2013, 2014
Phase 3	siehe Seite 10ff	siehe Seite 10ff	

Tab.2. Die Entstehung der Arbeit kann in drei Phasen gegliedert werden. Die Tabelle zeigt, welche Methoden zur Anwendung kamen und wie diese konkret umgesetzt wurden. Die Methoden und die Durchführung der Phase 3 sind extra beschrieben.

Methode und Durchführung Phase 3

Die Ergebnisse der Phasen 1 und 2 gaben den Anlass, das Potenzial dieser Obstart für die Region näher zu hinterfragen und weiter auszuloten. Zu diesem Zweck führte der Verfasser qualitative Interviews mit Personen, die, nach seiner Einschätzung, Auskunft zu vier Leitfragen geben konnten:

- Frage 1: Wo gibt es Bäume des Gelben Spänlings im Bezirk Murau und wie werden die Früchte genutzt?
- Frage 2: Was verbindet Sie persönlich mit dem Spänling?
- Frage 3: Welche Personen könnten die Idee, Verarbeitungsprodukte aus dem Gelben Spänling in der Region herzustellen und regional zu vermarkten, unterstützen?
- Frage 4: Was ist aus Ihrer Sicht der nächste Schritt Richtung Umsetzung der skizzierten Idee?

Interviewpartner

(In alphabetischer Reihenfolge)

1. **Markus Auer** lebt in Stanz in Tirol und brennt erfolgreich den Blauen Spänling aus dem Tiroler Oberland zu einem prämierten Destillat. Der Verfasser traf Markus Auer am 16. Juli 2014 in Stanz zum Interview.

2. **Karin Dorfer** ist Geschäftsführerin des Vereins Domenico in St. Lambrecht. Der Verein war Träger des Leader Projektes „Menschen und Pflanzen“. Das Telefoninterview mit Karin Dorfer wurde am 18. September aufgezeichnet.

3. **Klement Knapp** ist Obmann des Holzmuseums in Murau und bewirtschaftet einen Biobauernhof in Rinegg. Klement Knapp erzählte am 4. Juli 2014 auf seinem Bauernhof in Rinegg über den Spänling.

4. **Irene Kravanja** stammt von der Stolzalpe und lebt heute in Murau. Ihr Interesse gilt dem Spänling und Obstbaumpflanzungen im öffentlichen Raum. Irene Kravanja wurde am 11. Juli 2014 interviewt.

5. **Heidelinde Micke** ist in der Nähe von Murau aufgewachsen und kocht im eigenen Gasthaus in Bodendorf. Sie kennt den Spänling vom Elternhaus, hat junge Bäume gepflanzt und verarbeit die Früchte im Gasthaus zu Marmelade, die sie in Gerichten einsetzt und zum Mitnehmen anbietet. Heidelinde Micke stand am 31. Juli 2014 für ein Interview in der Gaststube in Bodendorf zu Verfügung.

6. **Franz Rodlauer** stammt aus dem Ennstal. Er arbeitet heute in der Landwirtschaftskammer in Murau und ist Holzweltbotschafter. Franz Rodlauer war am 31. Juli 2014 Interviewpartner. Das Gespräch fand in Murau statt.

7. **Christine Spreitzer** aus St. Georgen ob Murau ist in der Region aufgewachsen. Der Spänling begleitet sie seit ihrer Kindheit. Das Interview mit Christine Spreitzer wurde am 4. Juli 2014 im Garten in St. Georgen aufgezeichnet.

8. **Alois Wilfling** wohnt und arbeitet als Biologe in der Oststeiermark. Mit seinem Büro OIKOS bereitete er für die steirischen Naturparks Naturschutzthemen auf. Er hat die Pöllauer Hirschbirne pomologisch aufgearbeitet und die Genussregion Pöllauer Hirschbirne fachlich begleitet. Das Interview mit Alois Wilfling wurde am 3. Juli 2014 in Gleisdorf aufgezeichnet.

Zusammenfassung der transkribierten Interviews

Die Fragen 1 und 2 sowie 3 und 4 wurden zusammengefasst.

Markus Auer

Frage 1: Wo gibt es Bäume des Gelben Spänlings im Bezirk Murau und wie werden die Früchte genutzt?

Frage 2: Was verbindet Sie persönlich mit dem Spänling?

*Was ich über den Spänling (*ANMERKUNG: gemeint ist der Blaue Spänling, dieser ist nicht ident mit dem Gelben 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." - der ist 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 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.

Markus Auer

Frage 3: Welche Personen könnten die Idee, Verarbeitungsprodukte aus dem Gelben Spänling in der Region herzustellen und regional zu vermarkten, unterstützen?

Frage 4: Was ist aus Ihrer Sicht der nächste Schritt Richtung Umsetzung der skizzierten Idee?

Die Produzenten müssen sich auf alle Fälle ein theoretisches Wissen über Vergären und Brennen aneignen und eine gute Sensorik. Der Aufwand des Brennens ist nicht sehr groß, aber man muss halt eine Liebe dazu entwickeln. Dann läuft es von alleine.

Eine Rarität ist mehr wert. Zwetschke kriegst du wahrscheinlich in ganz Österreich. Diesen Spänlingstypus kriegst du nur bei uns in Stanz und somit ist das eine Nische und das reizt halt sehr viele Leute. Eine Zwetschke, vom Geschmack her ist das einfach klassisch, und ein Spänling, diesen Geschmack kennen einmal 90 Prozent der Menschen nicht. Und er lässt sich auch mit nichts vergleichen. Wenn du da riechst, nach was riecht der? Nach einem Spänling! Wie kannst` das beschreiben? Du kannst einmal einen Mandelton finden, vielleicht eine dunkle Schoko-Note oder was, aber du kannst nicht sagen "Der riecht wie…" zum Beispiel. Also, der ist wirklich klassisch, charakteristisch und das kannst du mit nichts vergleichen. Und das ist, was oft Neugierde weckt. Ein regionales Produkt zu haben, das sonst niemand hat. Das ist sicher ein ganz wichtiger Faktor. Die Produkte im Klosterladen verkaufen sich meist sehr gut – vor allem dann, wenn man das in die Führungen einfließen lässt und die Besucher dezidiert darauf hinweist ("Da gibt`s eine Rarität."). Pater Gerwig könnte bei seinen Seminaren zum Abschluss oder zum Begrüßungstrunk einen Spänlingsbrand anbieten. Nur einen kleinen Schluck und er müsste die Verknüpfung herstellen: "Das ist ein Genuss. Und wenn dir das schmeckt, dann tut dir das gut und dann ist es gesund für dich." Über die Pforte lässt sich ein Spänlingsprodukt sicher sehr gut vermarkten, die Besucher haben Vertrauen in die dort angebotenen Produkte. Die Gastwirte für ein regionales Produkt zu gewinnen, das ist oft schwierig.

Karin Dorfer

Frage 1: Wo gibt es Bäume des Gelben Spänlings im Bezirk Murau und wie werden die Früchte genutzt?

Frage 2: Was verbindet Sie persönlich mit dem Spänling?

Ich hab den Spänling erst im gemeinsamen Projekt Menschen & Pflanzen Sortenvielfalt und Anbautraditionen im Oberen Murtal
mit Arche Noah kennen gelernt. Die Früchte hab ich damals von einer Verwandten bekommen, die haben viel davon, und zu Marmelade verarbeitet. Ich wusste nicht, was es ist und später, im Sommer, als wieder Früchte reif waren, hat sie Arche Noah als Spänling bestimmt. Für mich war das der Einstieg. Seither bekomme ich von allen Seiten viele positive Rückmeldungen. Wie wir das Jahresprogramm mit der Spänlingsveranstaltung ausgeschrieben haben, sind sicher 40 bis 50 Anrufe gekommen. Jeder möchte den Baum kennenlernen oder einen pflanzen. Die Resonanz war sehr groß.

Karin Dorfer

Frage 3: Welche Personen könnten die Idee, Verarbeitungsprodukte aus dem Gelben Spänling in der Region herzustellen und regional zu vermarkten, unterstützen?

Frage 4: Was ist aus Ihrer Sicht der nächste Schritt Richtung Umsetzung der skizzierten Idee?

Die Chancen diese Idee umzusetzen schätz ich sehr hoch ein. Domenico möchte in einem nächsten Schritt Initiator von einem Spänlingsstammtisch sein. Wir wollen behilflich sein eine Gruppe zu gründen. [...] Wir wollen eine Anlaufstelle sein, aber nicht selber umsetzen, weil die Arbeiten sollen von Leuten ausgehen, also Früchte sammeln, verarbeiten, vermarkten, dass muss von den Leuten ausgehen und wir sind ihnen behilflich, wenn jemand Rat braucht.
Die Frau Micke ist schon jetzt sehr aktiv, die Marmeladeherstellung ist sehr genau definiert, die Infrastruktur im Gasthaus zum Einkochen ist vorhanden, sie hat eine Riesenfreude mit dem Einkochen. [...] Der Kontakt zu den Feistritzerinnen, der Schule, ist wichtig, im Sommer ist die Schule leerstehend und ideale Sache zum Verarbeiten [...].
Weitere wichtige Partner wären die Holzwelt, das ist eine wichtige Plattform gerade in der neuen Förderperiode, die Zusammenarbeit funktioniert bislang gut und Domenico wird Mitglied in der Holzwelt. Der Naturpark Grebenzen zeigt großes Interesse, hat schon nachgefragt.

Klement Knapp

Frage 1: Wo gibt es Bäume des Gelben Spänlings im Bezirk Murau und wie werden die Früchte genutzt?

Frage 2: Was verbindet Sie persönlich mit dem Spänling?

In Rinegg gibt es drei windgeschützte Höfen auf 1.000 m Seehöhe. Dort wachsen Spänlinge. Mein höher gelegener Hof in Rineggg auf 1.160 ist zu windig, zu kühl, dort gedeihen Spänlinge nicht mehr. Wir haben die Kriacherl, das ist so eine kleine Zwetschkenart. Das sind die Blauen. Aber die Spänling sind ein bisschen anspruchsvoller. Die brauchen mehr Wärme. Es ist unten windgeschützt. Wir haben den kalten Nordwind. Und da unten: Man erkennt es dort am ganzen Obst und im Hausgarten. Dort ist einfach viel früher, weil`s eine geschützte Lage ist Wichtig für den Baum dürfte ein leicht saurer Boden sein und bisschen nass muss sein. Die Früchte werden eingemaischt und gebrannt, auch Marmelade wird hergestellt. In günstigen Jahren fallen in Rinegg sehr viele Früchte an, die nicht verarbeitet werden können. Nachbarn hohlen sich´s in solchen Jahren Spänlingsfrüchte. Meine Frau macht Marmelade draus. Das wird auch dort gemacht. Das andere wird dann eingemaischt und zu Schnaps gebrannt. Der Spänlingsschnaps ist ja eine Spezialität auch. Und der wird auch verkauft. In Randen gibt es einen Bauernmarkt im Sommer immer, donnerstags. Dort wird er auch angeboten und in kleinen Fläschchen verkauft. Aber es ist sehr regional das mit dem Spänling.

Klement Knapp

Frage 3: Welche Personen könnten die Idee, Verarbeitungsprodukte aus dem Gelben Spänling in der Region herzustellen und regional zu vermarkten, unterstützen?

Frage 4: Was ist aus Ihrer Sicht der nächste Schritt Richtung Umsetzung der skizzierten Idee?

Nachdem die regionalen Spezialitäten eh immer mehr an Bedeutung gewinnen und man sie immer mehr wieder schätzt, könnte ich mich schon vorstellen, dass sie im Bauernladen vertrieben werden. Sie sind ja auch biologisch. Das sind eh Bio-Bauern. Da wird ja nichts gespritzt oder was. Man kann sie durchaus als biologisch bezeichnen.

Bio Bauern mit Direktvermarktung wie zum Beispiel der Betrieb Krapfl, sind in der Verarbeitung gut. Der Betrieb Krapfl in Rinegg verarbeitet heute schon Spänlingsfrüchte von hofeigenen Bäumen zu Schnaps und verkauft Produkte ab Hof und am Bauernmarkt in Ranten.

Der Betrieb Tafferner hat zahlreiche Bäume und kann als Produzent auftreten und Früchte an Verarbeiter abgeben. In Freiberg gibt es seit zwei Jahren eine neue Obstpresse, die geht recht gut, vielleicht können die mit Früchten was machen.

Irene Kravanja

Frage 1: Wo gibt es Bäume des Gelben Spänlings im Bezirk Murau und wie werden die Früchte genutzt?

Frage 2: Was verbindet Sie persönlich mit dem Spänling?

Woher ich ihn kenne? Interesse neu geweckt über Euer Projekt, das ihr da mit Domenico gehabt habt, wo ich gehört hab, das ist so zu sagen typisch für die Region. Wir haben ihn selber im Garten einmal gehabt. Nur das war ein Bäumchen, das gekümmert hat. Nur meine Schwiegermutter hat immer gesagt: Nein, der ist ihr wichtig. Besonderes Bäumchen. Der war aber so mit Flechte voll und die Früchte haben einfach einen Schaden gehabt. Irgendwann haben wir gesagt, nachdem der nie wirklich weiter getrieben hat, tun wir ihn halt doch weg. Ja, und wie ich das von Euch gehört hab und im Zusammenhang auch mit dieser Gesprächsreihe über Regionalentwicklung ist mir einfach die Idee gekommen: Naja, da könnte man ja was machen damit. Das wäre nett so in öffentlichen Räumen und diese Geschichte. Und hab halt dann begonnen, mich umzuhören, wo gibt`s denn jetzt tatsächlich was. Hab festgestellt, dass es bei mir in der Nachbarschaft schon einzelne Bäume, dass da einige einen haben. Er allerdings auch relativ oft weichen musste, weil halt irgendein Gebäude gebaut wird oder irgendwas. Dann schneiden sie ihn einfach um. Bemerkt hab ich, dass er da eben gleich nach Lutzmannsdorf hinauf, da gibt es besonders viele. Also das ist ja noch einmal ein Häufungspunkt. Da rinnt da auch der Bach runter. Also dieser alte Hof vulgo Karner, wo mir auch Leute gesagt haben: "Ja, da war ich als Kind dort. Da mussten wir klauben gehen" [...]

Interesse in der Region ist an und für sich, denke ich, groß, weil es ist also keine negative Stimmung, sondern eher, ja, wirklich so das Potential da zu nutzen. Also es ist nicht so, dass da resigniert wird, weil wir sind ja, ach, wirtschaftlich so schwach, was so beim Steiermark weiten Vergleich natürlich stimmt, dass das keine starke Region ist, aber die Stimmung ist an sich gut und die Leute erzählen dir auch sehr gern was, auch was sie früher alles gemacht haben, auch was Richtung Volkskunde geht, was weiß ich, das Schafwollverarbeiten oder sonst irgendwas. [...]
Im Bezirk Murau fanden 2014 drei Veranstaltungen zum Thema „Eine Region im Aufbruch statt". Bei jeder Veranstaltung waren deutlich über 100 Leute. Bei der letzten Veranstaltung gab´s eine Schlussrunde, wo jeder seine Ideen präsentieren konnte. Da hab ich vom Spänling erzählt und das Auditorium befragt: Wissen Sie wo es Spänlinge gibt? Es gab 13 Rückmeldungen! Später kamen noch welche dazu. In der Stadt Murau gibt es einige Bäume. Zahlreiche musste wegen Bautätigkeiten weichen. Bei Lutzmannsdorf und St. Georgen (westlich von Murau) gibt es besonders viele. Das ist ein Häufungspunkt.[...]. Da rinnt da auch der Bach runter. Der Spänling braucht ziehende Nässe. In Einach gibt's Bäume und auch in der Gegend um St. Peter.

Irene Kravanja

Frage 3: Welche Personen könnten die Idee, Verarbeitungsprodukte aus dem Gelben Spänling in der Region herzustellen und regional zu vermarkten, unterstützen?

Frage 4: Was ist aus Ihrer Sicht der nächste Schritt Richtung Umsetzung der skizzierten Idee?

Ich denke, dass Essen oder Produkte aus Spänling etwas Wichtiges ist [...]. Wenn ich jetzt einmal weiß, das kann ich daraus machen und das Gericht kann ich kosten, damit weckt man einfach viel Interesse oder dann ist es einfach verwendbar und damit interessant. Also den Spänling irgendwo wirklich auf der Karte zu finden, damit stärkt man das ganz sicher. [...] Den Köchen in der Region muss man Früchte bringen und Vorschläge zur Verarbeitung liefern. Herr Guck als Koch mit Catering und Christine Spreitzer könnten Früchte verarbeiten.

Also meine persönlicher Antrieb ist nicht, irgendwas zu vermarkten. Das ist nicht so meines. Meine Idee: Spänlingsbäume gehören im öffentlichen Raum gepflanzt. [...]
Also öffentlicher Raum heißt für mich sowohl bei Schulen und Kindergärten oder eben auch auf Plätzen, wo man halt sonst, was weiß ich, irgendeine Kastanie pflanzt oder was, nicht? Eine Wildkastanie, die bei uns eigentlich eh nicht mehr hingehört. Kann ich ja was hinsetzen, was man dort auch nutzen kann. [...] Beim Altenheim in Murau, weil dort ist eine relativ große Fläche dabei. Die können`s dann in ihrer Küche auch gleich verarbeiten. Oder eben bei einer Wohnanlage. Angeboten bekommen habe ich es auch schon beim Pfarrhof oben. [...] So stell` ich`s mir vor. Und dann sieht man`s einfach und versteht. [...] Mich fasziniert die Idee, dass man dann wirklich was frei verfügbar im öffentlichen Raum hat, wo jeder, wenn er vorbei geht, es auch kosten kann, kennen lernen kann und das einfach nutzt, und auch ein Bewusstsein dafür zu schaffen. Das ist einfach eine seltene Obstart. Das ist es wert, dass man die pflegt.

Heidelinde Micke

Frage 1: Wo gibt es Bäume des Gelben Spänlings im Bezirk Murau und wie werden die Früchte genutzt?

Frage 2: Was verbindet Sie persönlich mit dem Spänling?

Die Frucht hab ich schon von daheim gekannt. Ich bin von einem Bauernhof in St. Lorenzen. Irgendwann vor Jahren einmal, hab ich mit der Marmelade, also mit dem Verkauf angefangen. Spänlinge werden nicht alle auf einmal reif. Die Früchte werden nach der Reihe reif und fallen dann ab und dann muss man schon schauen, dass man sie eher geschwind erwischt. Wir schütteln auch die Bäume, aber es fallen nie alle. Sie haben keine Haltbarkeit. Sie werden dann eher relativ g`schwind schlecht. Also muss man laufend schauen, wieder schütteln, nochmals klauben, jetzt sind wieder welche, dann nimmt man die halt wieder,

verarbeitet sie und dann wieder die nächsten. Vom Kern gehen tun sie auch nicht. Also das heißt, wenn ich jetzt die Frucht putz, die geht vom Kern nicht runter, es bleibt eben am Kern oben. Wir kochen sie daher gleich mit Kern und passieren dann durch die Flotte Lotte. Ich nehme immer den 1:1 Gelierzucker. Natürlich kann man auch mit dem Gelierzucker 1:2, dann wird sie halt nicht so süß, aber ich verwende eigentlich immer den 1:1, also 52 Prozent Frucht habe ich ungefähr oder 55 Prozent, so genau weiß ich das dann nicht. Ein bissl mehr Frucht als wie Zucker - so mache ich das.
Ich sage den Gästen meistens, das ist unsere Marillenmarmelade. Es schmeckt so ähnlich wie Marille, nur halt ein bissl säuerlicher. Ich sag immer, es schmeckt weit besser wie Marille.
Einen Saft habe ich auch mal gemacht. Relativ viel habe ich einmal gehabt. Dann habe ich dampfentsaftet und da, muss ich Euch ehrlich sagen, habe ich nicht so unbedingt den Geschmack gehabt. Also der Saft war nicht irgendwie, dass ich sagen kann, das wäre der Aha-Effekt. Spänlingschnaps haben wir auch im Gasthaus, aber der ist heuer schon aus.

Am Hof Karner in St. Georgen gibt's große alte Spänlingsbäume. Von dort sind die her, die ich gesetzt habe. Und den Spänlingsbaum beim Elternhaus in St. Lorenzen gibt es auch noch.

Heidelinde Micke

Frage 3: Welche Personen könnten die Idee, Verarbeitungsprodukte aus dem Gelben Spänling in der Region herzustellen und regional zu vermarkten, unterstützen?
Frage 4: Was ist aus Ihrer Sicht der nächste Schritt Richtung Umsetzung der skizzierten Idee?

Also, ich finde das sowieso eine gute Idee, dass man wirklich Produkte aus der Region, die bei uns wachsen, verwendet. Ich habe damit angefangen, das Obst zu verarbeiten, weil mir das Herz weh getan hat. Weil das ist unseres und das soll man doch verwenden, das soll man doch nehmen! Da sind die Bäume, die Früchte fallen runter und keiner nimmt sie. Wenn sie Spänlingsmarmelade für den Verkauf an der Pforte in Lambrecht suchen, dann werden wir halt schauen, was wir zusammenbringen, für das Stift!

Franz Rodlauer

Frage 1: Wo gibt es Bäume des Gelben Spänlings im Bezirk Murau und wie werden die Früchte genutzt?
Frage 2: Was verbindet Sie persönlich mit dem Spänling?

Ich kenne, glaube ich, den Spänling aus meiner Heimat. Aber wir haben anders gesagt dazu. Ich komme vom Ennstal, muss ich dazu sagen. Also ich bin ein zugewanderter Murauer. Wir haben einen landwirtschaftlichen Betrieb gehabt und da hat es auch so eine Pflaumenart gegeben, so eine gelbe, wir

haben dort aber Bidling gesagt dazu, aber das dürfte, ich schätze, dass das ziemlich nahe dem Spänling war, ohne den Spänling jetzt näher zu kennen. Den Bidling, den kenne ich eigentlich aus meiner Kindheit. Der war vor den anderen Pflaumen reif. Wir haben normale Pflaumen auch gehabt, die größeren, die rötlichen. Dieser Bidlingbaum, der hat mich eigentlich von der Kindheit an begleitet.“
Wir haben halt dann gesagt "Bidling". Weiß ich nicht, wo der Name her gekommen ist, habe ich auch nie hinterfragt, aber das war halt eine Lokalbezeichnung vielleicht, aber ich schätze rein vom Schildern jetzt von der Irene her, was das ist, dass das ziemlich nahe dem Spänling kommen ist. Also, dass das entweder was Ähnliches war oder das Gleiche war oder was immer oder zumindest verandt war. Das ist so meine Vermutung aber jetzt nur. Das kann ich jetzt weder belegen noch so zu sagen irgendwie verifizieren, aber das ist so meine Kindheitserinnerung an diese Frucht. Sie hat gut geschmeckt und sie war nicht immer sehr ertragreich, manchmal war gar nichts oben, manchmal war viel oben, wie das halt so alternierend ist bei so Obstsorten, wo du nichts schneidest und den Baum Baum sein lässt.

Seit ich hier in Murau wohne, ist mir der Spänling überhaupt nicht untergekommen. Das erste mal bin ich jetzt auf diesen Spänling gekommen durch die Irene, bei dieser Veranstaltung "Eine Region im Aufbruch" und da hat sie das so zu sagen als Abschluss bei dem letzten Teil dieses Seminars hat sie das als Projekt einmal versucht, zu formulieren und zu sagen, da könnten wir nachdenken darüber und seitdem ist das in mein Bewusstsein gedrungen.

Franz Rodlauer

Frage 3: Welche Personen könnten die Idee, Verarbeitungsprodukte aus dem Gelben Spänling in der Region herzustellen und regional zu vermarkten, unterstützen?
Frage 4: Was ist aus Ihrer Sicht der nächste Schritt Richtung Umsetzung der skizzierten Idee?

Es spricht nichts dagegen, so etwas zu tun, hätte ich gesagt. Das ist überhaupt keine Frage für mich, wenn die "Ressource", unter Anführungszeichen, in der Gegebenheit schon da ist in der Region, das zu forcieren und auszubauen und das zu bestärken, wüsste ich nicht, was dagegen sprechen würde. Das man sagt: "O.k. wir machen in der Region was, was wir eh schon haben, und das verstärken wir halt noch." Grundsätzlich vom Ansatz her, sehe ich da keinen Grund, der dagegen spricht. [...]
Es hat alle möglichen Ideen für ein Leitprodukt in Murau gegeben, Kalbfleisch und andere Vorschläge, aber es ist nie so zu sagen, „auf Schiene gekommen“. Ein Leitprodukt für die Region zu finden, steht immer wieder auf der Tagesordnung. Murau wird nicht mit Obst in Verbindung gebracht. Aber dennoch: warum nicht damit anfangen? Versuchen wir doch das zu verstärken, was es in der Region schon gibt, auch wenn Obstbau in Murau ein Nebengleis in der Landwirtschaft ist.

Der Naturpark Grebenzen wäre sicher eine Organisation, die die Idee vorantreiben kann. Der Naturpark beschäftigt sich schon seit Jahren mit alten Obstsorten. Obmann Walter Reichl ist ein guter Ansprechpartner. [...]
Die Idee, den Spänling als Produkt der Region herauszubringen, sollte bei einer der regelmäßig stattfindenden Bäuerinnenbeiratssitzung vorgestellt werden. Das könnte Irene Kravanja machen. Die Bäuerinnen sind bei uns in einer Bäuerinnenorganisation organisiert und es gibt in jeder Gemeinde eine Gemeindebäuerin mit Helferinnen. Das ist ein sehr intaktes Netz mit guter Kommunikation untereinander. Auf Bezirksebene gibt es einen Bäuerinnenbeirat, wo Entscheidungen über neue Inhalte, Ideen und Ausrichtungen getroffen werden. Das ist ein wichtiges Gremium, das mit der Idee konfrontiert werden sollte. Dieser Beirat entscheidet über Inhalte und Themen bei Gemeindebäuerinnen-Schulungen. Wenn es gelingt den Spänling in eine Schulung zu bringen, gewinnt die Idee ungemein an Breite. Gerade die Bäuerinnen machen sich Gedanken zu den Fragen: Was verarbeite ich daheim? Was biete ich ab Hof an? Was biete ich bei Festen an? Bäuerinnen werden oft eingeladen, bei Veranstaltungen ihre Produkte zu präsentieren.
Die Schule in Feistritz wäre natürlich auch ein Partner, weil dort viele Schüler und Schülerinnen ausgebildet werden, die später als Multiplikatoren fungieren.

Christine Spreitzer

Frage 1: Wo gibt es Bäume des Gelben Spänlings im Bezirk Murau und wie werden die Früchte genutzt?
Frage 2: Was verbindet Sie persönlich mit dem Spänling?

Ich kenn den Spänling schon von Kind auf, weil eben und das unsere Nachbarn waren, in St. Georgen. Da waren über 20 Bäume!. Und da haben wir immer müssen hingehen. Da haben wir Kübelweise Spänlinge geklaubt und auch von meinem Elternhaus her, von meiner Mutter, sind sie schon verarbeitet worden zu Marmelade, zu wunderbarer Marmelade. Von daher kenn ich ihn. Und wie wir da Haus gebaut haben, mein Gatte und ich, haben wir gesagt, wir wollen auch Spänlingbäume. Wir haben den Sohn dieses Besitzers dann gebeten und einfach vom Wegrain haben wir den ausgegraben und eingepflanzt. Der ist gewachsen und wir haben uns gefreut schon. Herbald waren Früchte drauf und diese Früchte, die hab auch ich verarbeitet. Es ist so, wenn man diese Spänlinge klaubt, man muss sie sofort verarbeiten, weil sie geschwind braun werden. Und es hat schon Jahre gegeben, da haben wir so viele am Baum gehabt, dass einfach… das wäre ein Übermaß an Marmelade gewesen. Jetzt haben wir halt das Maischefass hergenommen und haben sie eingemaischt und destilliert und einen wunderbaren Spänlingschnaps gemacht daraus. Und wir lassen die Bäume auch schneiden. Da haben wir einen Spezialisten und der sagt: Nicht jedes Jahr, sondern zwei, drei, vier Jahre. Und so haben wir eigentlich die Früchte jetzt, mit denen wir eine große Freude haben. Ich brauch keine Pfirsichmarmelade, keine Marillenmarmelade. Ich hab die Spänlingmarmelade, die ähnelt, und somit hab ich meinen Bedarf gedeckt. So wie aus allen Früchten

hier… eben die ganzen verarbeite. [...]. Aus diesem Garten in St. Georgen stammen viele Bäume, die ausgegraben und in der Umgebung gepflanzt wurden. Meine eigenen Bäume auch.

Der Spänling ist sehr gut zum Essen, er hat so einen leicht säuerlichen Geschmack, am besten natürlich frisch vom Baum. Wenn er runter fällt, ist er in drei, vier Stunden lila, braun. Wenn ich merk, dass sie reif sind, dann schüttle ich und dann fallen sie runter und dann geh ich sofort in die Küche und geh an die Arbeit. Das Entkernen mit der Hand ist aufwendig. Er löst sich weniger gern vom Kern. Wenn ein starkes Jahr ist, ernten wir von einem groß Baum etwa sieben bis acht Kübel. Ich mache 100 bis 150 Gläser Marmelade, das letzte mal 2011, dazwischen gab´s nicht viele Früchte. Ein Kompott ist recht sauer. Für Mehlspeisen entkerne ich die Früchte und frier sie ein. Einen Schnaps machen wir auch.[...] Also für uns ist das sowieso eine besonders Frucht. Eine Frucht, auf die wir immer warten, die wir immer verarbeiten. Da ist mir um jeden Spänling ist mir da schade. Wie gesagt, die schon ein bisschen angeschlagen sind, die kommen trotzdem woanders hin und die reifen werden immer verarbeitet.

Christine Spreitzer

Frage 3: Welche Personen könnten die Idee, Verarbeitungsprodukte aus dem Gelben Spänling in der Region herzustellen und regional zu vermarkten, unterstützen?
Frage 4: Was ist aus Ihrer Sicht der nächste Schritt Richtung Umsetzung der skizzierten Idee?

Die Wirtin vom Gasthof in Bodendorfer, Frau Micke, hat (junge) Bäume und bezieht Spänlingsfrüchte aus der Region die sie zu Marmelade und Schnaps verarbeitet und im Gasthaus verkauft. Und: Der Bauernladen in Murau könnte Spänlingsprodukte anbieten

Alois Wilfling

Frage 1: Wo gibt es Bäume des Gelben Spänlings im Bezirk Murau und wie werden die Früchte genutzt?
Frage 2: Was verbindet Sie persönlich mit dem Spänling?

Der Spänling ist mir aus meiner Kindheit in der Umgebung Birkfeld im Joglland und aus der Feldbacher Region in der Oststeiermark bekannt, dort hat`s ihn noch bei etlichen Bauern gegeben. In Gleisdorf, wo ich jetzt wohne, kenn ich den Spänling nur vereinzelt. Im Vergleich zu den Kriecherln ist der früh reif. Und er löst sich nicht vom Kern. In Murau hatte ich beruflich zu tun, dort hab ich auch Spänlinge kennen gelernt.

Alois Wilfling

Frage 3: Welche Personen könnten die Idee, Verarbeitungsprodukte aus dem Gelben Spänling in der Region herzustellen und regional zu vermarkten, unterstützen?
Frage 4: Was ist aus Ihrer Sicht der nächste Schritt Richtung Umsetzung der skizzierten Idee?

Der erste und wichtigste Schritt ist, bevor ich ins Marketing gehen, die Sicherung der Ressource, das heißt, feststellen, wie viel an Ware (Spänlingsfrüchte) gibt es und wie kann ich den Bestand sichern. Dazu muss eine Erhebung gemacht werden. Die Ware zusammenzukriegen ist vermutlich schwierig, da bei Bauern nur ein oder zwei Bäume pro Betrieb stehen. Als nächstes müssen Betriebe angesprochen werden, die entweder Interesse zeigen, weil sie jung sind, oder die jetzt schon im Obstverarbeitungsbereich arbeiten oder auch andere Produkte veredeln. Da große Mengen vorerst nicht gebündelt zu Verfügung stehen werden, sollten die Früchte nicht zu Schnaps gebrannt werden, da der Rohstoffbedarf dafür hoch ist und das Produkt, als Massenprodukt, nicht teuer verkauft werden kann. Marmelade ist als Produkt sinnvoller, auch Obstsäfte verkaufen sich gut. Ob sich Spänling für Saft eignet muss geprüft werden. Das Marketing und Vermarktung funktionieren sicher problemlos, Voraussetzung ist, dass die Ressource in ausreichender Menge und guter Qualität zur Verfügung zu haben. Obst-Nischen-Produkte verkaufen sich gut. Der Markt scheint da zu sein. Ganz wichtig sind die Sicherung der Ressourcen und die Steigerung der verfügbaren Menge, dazu müssen Bäume gepflanzt werden. Es empfiehlt sich nicht zu fragen: wer hätte Interesse in ein, zwei Jahren Bäume zu setzen? Erfolgsversprechender ist, jedes Jahr 200 bis 300 Bäume zu produzieren und mit fertigen Bäumen an Bauern der Region heranzutreten und sie zu einem passablen Preis zu verkaufen. Ideal wäre, wenn sich zwei Produzenten fänden, die größere Pflanzungen anlegen. Bäume müssen jedenfalls parallel zu Marketingaktivitäten auf den Markt gebracht werden. Im Naturpark Attersee - Traunsee überlegen sie die Zwetschke als Leitprodukt zu nehmen. Nur was soll Besseres passieren, dass sich zwei Regionen auf Ähnliches drauf setzen. Die einen haben allgemein Zwetschken, die anderen den Spänling. Da ist keine Konkurrenzsituation.

Das laufende Projekt "Agricola" thematisiert die Zukunft der ökologischen Landwirtschaft. Bei Veranstaltungen wird darüber mit Landwirten, auch im Murtal, diskutiert. Es zeigt sich, viele Junge heute haben heute keine Intention ausschließlich 60 Hektar Grünland zu bewirtschaften und 100 Rindviecher als Milchkühe zu halten. Alternativen, als Ergänzung zum Hauptstandbein, werden von Landwirten gesucht und das könnte auch der Spänling und Produkte daraus sein.

Die Umsetzung in der Region sollte ein Arbeitskreis, der sich viermal jährlich trifft, in die Hand nehmen. Es braucht einen Hauptverantwortlichen und eine klare Aufgabenteilung. Das Gremium sollte anfangs rasch und unbürokratisch agieren können. Ein eigener Verein ist zu starr. Im Winter könnte der Arbeitskreis mit einem Brainstorming und darauf aufbauend mit einer Zieldefinition beginnen zu arbeiten. Die Hauptschritte, also

Ressourcen erheben, Bäume ziehen, Produkte entwickeln, Partner suchen…, könnten so konkretisiert werden, dass im Mai 2015 ein LEADER Projekt beantragt werden kann.

Fazit

Der steirische Bezirk Murau umfasst 34 Gemeinden und hat knapp 30.000 EinwohnerInnen. Trotz positiver Geburtenrate schrumpft die Bevölkerung: die Abwanderungsrate ist eine der größten Österreichs (Mikulasek, 2014, S.52). Das Schwerpunktthema in der Regionalentwicklung ist Holz. Die Forstwirtschaft hat einen höheren Stellenwert als die landwirtschaftliche Produktion, in der die Viehzucht und die Grünlandbewirtschaftung dominieren. Das raue Klima machen Ackerbau und Obstbau nicht (nicht mehr) profitabel. Überregional bekannt ist das Stift St. Lambrecht, eine Brauerei und die Skiflugschanze Kulm. Der Gelbe Spänling zählt mit Sicherheit nicht dazu und in naher Zukunft wird die Frucht nicht das Aushängeschild der Region werden. Der Verfasser erachtet es allerdings als sehr realistisch, dass der Gelbe Spänling als Obstbaum innerhalb der Bevölkerung Muraus in 5 Jahren einen hohen Bekanntheitsgrad und einen hohen Stellenwert erreichen kann. Der Gelbe Spänling hat eine lebendige Geschichte in Murau, an die authentisch angeknüpft werden kann. Allerdings ist derzeit offen, in welche Richtung und mit welchem Ziel Aktivitäten gesetzt werden.
Der Verfasser hat mit der Frage - Welche Personen könnten die Idee, Verarbeitungsprodukte aus dem Gelben Spänling in der Region herzustellen und regional zu vermarkten, unterstützen? - ein vages Ziel vorgegeben, dass in einem nächsten Schritt hinterfragt, diskutiert und neu ausformuliert werden muss. Es wäre sehr wichtig, dass alle AkteurInnen ein gemeinsames Bild entwerfen und eine gemeinsame Vision diskutieren und beschließen. Es sollte gelingen, einen Zielkatalog samt Fahrplan zu erstellen. Die vorliegende Arbeit ist eine Arbeitsgrundlage hierfür. Die Motivation ist in Murau vorhanden diese nächsten Schritte zu setzen.

Ein sehr charmantes Ziel samt schöner Botschaft hat Markus Auer aus Tirol formuliert:

> *„Pater Gerwig könnte bei seinen Seminaren zum Abschluss oder zum Begrüßungstrunk einen Spänlingsbrand anbieten. Nur einen kleinen Schluck und er müsste die Verknüpfung herstellen: "Das ist ein Genuss. Und wenn Dir das schmeckt, dann tut Dir das gut und dann ist es gesund für Dich."*

Verbreitung und Ressourcensicherung

Die Voruntersuchung der Phase 1 und 2 und die Auswertung der Interviews lassen keinen Rückschluss auf die tatsächliche Verbreitung des Gelben Spänlings in Murau zu. Erhebung und Befragung der Personen erfolgten weder systematisch noch flächendeckend. Die Tabelle 3 gibt Auskunft über Standorte in den Bezirken Murau und Murtal, die mit den beschriebenen Methoden

(Feldrecherche und Aufruf) erhoben wurden. Es war nie ein Ziel dieser Arbeit, eine genauere Aussage über absolute Baumzahlen zu generieren. Jedoch ist die Feststellung legitim, dass die Dichte an Gelben Spänlingen im Bezirk Murau im Vergleich zu anderen Bezirken Österreichs sehr hoch ist. Spänlingsbäume sind vom Talboden bis in einer Höhe von 1.000 m anzutreffen. Am hochgelegenen Hof von Klement Knapp (1.160m) ist das Klima zu rau. Auf einer Obstwiese in St. Georgen ob Murau wachsen 15 Exemplare, meist ist es jedoch nur ein Baum. Das Sammeln und Verarbeiten von größeren Mengen wird durch die verstreute Lage erschwert. Laut Irene Kravanja ist St. Georgen ob Murau ein Häufungspunkt des Gelben Spänlings.

Name Codiert	**PLZ**	**Ort**	**Anzahl Bäume**
1	8733	St. Marein bei Knittelfeld	1
2	8742	Obdach	2
3	8742	Obdach	1
4	8756	St. Georgen ob Judenburg	1
5	8761	Pöls	1
6	8786	Rottenmann	1
7	8812	Mariahof	1
8	8812	Mariahof	1
9	8820	Neumarkt	1
10	8832	St. Peter / Kammersberg	1
11	8844	Rinegg	1
12	8844	Rinegg	1
13	8844	Schöder	1
14	8850	Murau	2
15	8850	Murau	4
16	8850	Murau	1
17	8850	Murau	1
18	8850	Murau	1
19	8850	Murau	1
20	8853	Ranten	5
21	8853	Ranten	1
22	8853	Ranten	1
23	8861	St. Georgen ob Murau	1
24	8861	St. Georgen ob Murau	1
25	8861	St. Georgen ob Murau	4
26	8861	St. Georgen ob Murau	6
27	8861	St. Georgen ob Murau	8
28	8861	St. Georgen ob Murau	13
29	8861	St. Georgen ob Murau	1
30	8862	Stadl/Mur	1
31	8862	Einach	1

Tab. 3
Standorte des Gelben Spänlings im Oberen Murtal (Bezirke Murau und Murtal). Jede Zeile repräsentiert einen Garten oder einen landwirtschaftlichen Betrieb. Die Angaben zur Anzahl der Bäume beruhen auf z.T. auf Angaben der BesitzerInnen. Stand September 2014.

Für Alois Wilfling ist der erste und wichtigste Schritt hin zur Vermarktung die Sicherung der Ressource: die vorhandenen Bäume sollten inventarisiert und neue Bäume gepflanzt werden. Erst nach einer Bestandsaufnahme kann eine seriöse Schätzung über die potentielle Erntemenge getroffen werden. Spänlingsbäume beginnen erst nach 7-10 Jahren zu fruchten.

Neuauspflanzungen sind notwendig um die Anzahl an Bäumen zu erhöhen und kritische Mengen für Verarbeitung zu ernten und – genauso wichtig - um absterbende Bäume zu ersetzen.

Laut Christine Spreitzer wird die Blüte von Spätfrösten geschädigt und die Bäume tragen im Schnitt alle drei Jahre überreich. Witterungsbedingte Ertragsausfälle sind im Regionalmarketing ein sehr ernstes Problem, da Rohstoffe nicht einfach zugekauft werden können.

Pomologische Beschreibung und Auswahl für Vermehrung

Die im Untersuchungsgebiet gefundenen und von den Interviepartner als „Speiling, Speindling und Spendling“ bezeichneten Früchte entsprechen dem in der pomologischen Literatur (Jahn 1875, Werneck 1961, S.47-51) beschriebenen Typus des Gelben Spänlings (respektive Spenling / Spilling).

Der Gelbe Spänling ist als Populationssorte in seinem Erscheinungsbild in Murau nicht einheitlich. Unterschiede wurden in der Fruchtgröße und in der Steinlösigkeit[1] festgestellt. Gut steinlösende Spänlingsbäume wachsen in einem Garten in Schöder. Eine gute Steinlösigkeit ist für die Verarbeitung zu Marmelade oder Kuchen in der Regel extrem wichtig. In einem nächsten Schritt sollten jene Spänlingbäume im Bezirk Murau für die Vermehrung ausgewählt werden, die eine gute Steinlösigkeit aufweisen. Heidelinde Micke kocht die Spänlingsmarmelade mit Steinkern ein und trennt im Anschluss Fruchtfleisch und Steinkern mit der Flotten Lotte. Sie macht das nach eigenen Aussage nicht mit der Absicht, der Marmelade einen Bittermandelton zu verleihen, sondern weil es nicht anders geht.

Bei der Destillation hingegen spielt die Steinlösigkeit keine Rolle, da die ganze Frucht eingemaischt wird. Die wertbestimmenden Eigenschaften bei der Erzeugung von Schnaps und Edelbrand sind Zuckergehalt und Aroma. Dem Verfasser liegen keine Aussagen oder Beobachtungen vor, dass sich die in Murau vorhandenen Spänlingsbäume in ihren Brenneigenschaften unterscheiden. Untersuchungen in diese Richtung sollten jedoch vorgenommen werden. Die Bezeichnung Gelber Spänling aus Murau wurde vom Verfasser gewählt.

[1] Die Steinlösigkeit kann mit gut (vollkommen) bis schlecht (nicht lösend) bewertet werden. Eine gute Steinlösigkeit bedeutet, die Frucht löst sich vollständig und ohne Rückstände vom Steinkern. Bei nicht steinlösenden Früchte kann das Fruchtfleisch nur durch Reiben vom Kern gelöst werden – es haftet fest. Dazwischen gibt es alle Übergänge.

Der in Murau gefundene Typ des Gelben Spänlings kann wie folgt charakterisiert werden.

Gelber Spänling aus Murau	
Vorkommen	Der Typ ist im Bezirk Murau in der Obersteiermark häufig anzutreffen.
Fruchtgröße	klein, Mittelwerte: L = 39 mm D = 24 mm B = 24 mm, Abweichungen nach Standort und Jahr .
Fruchtform	länglich, eiförmig, sich beidseitig verjüngend, nicht eingeschnürt; die Bauchfurche ist kaum eingesenkt und daher undeutlich; Stempelpunkt klein undeutlich.
Fruchtgewicht (ohne Stiel)	9 – 10 g
Fruchtfarbe	kurz vor der Reife grüngelb, in der Reife gelb bis gelb orange, wachsartig bereift; rote Punkte kommen vor, wenn auch selten, charakteristisch sind braune Druckstellen, die nach dem Herabfallen oder dem Transport der Früchte entstehen.
Fruchtstiel	behaart und kürze als Frucht, Früchte hängen paarweise.
Fruchtfleisch	weißgelb, süß, mäßig saftig, Zuckergehalt 18° Brix.
Haut	sauer, lässt sich abziehen.
Steinkern	länglich eiförmig, beidseitig zugespitzt, L = 21,8 mm, D = 9,2 mm, B = 5,9 mm Steinindizes (nach Kröling) 26,8:42,1:157,1 Spitzen etwas gedreht; Kamm tritt kaum hervor; Rückenfurche mit wenigen Kammstrichen (Fischgrätmuster); Oberfläche schwach grubig. Fruchtfleisch löst sich unterschiedlich gut in Abhängigkeit von Standort, Reifegrad und Typ vom Steinkern.
Gewicht Steinkern	1,2 g
Reifezeit	folgernd, Reife erstreckt sich über 14 Tage, Reifebeginn am Standort Murau, je nach Höhelage, von Ende August bis Anfang September, reife Früchte fallen vom Baum.
Einjähriger Trieb	behaart, sonnseitig violett überlaufen, kantig.
Blatt	dunkelgrün, länglich, Blattspreite unterseitig behaart, L: 8cm, B: 4,3 cm; Blattsiel behaart L: 2 cm, drüsenknospig.
Baummerkmale	schlanke Krone, Äste aufrecht, junge Bäume „besenartig“, freistehende Bäume werden in 1000 m Seehöhe bis zu 10 – 12 Meter hoch; wehrlos, Sprossdornen fehlen, Borke braun relativ glatt; Wurzelsprosse zahlreich, frostfest.
Blüte und Befruchtung	blüht vor Hauszwetschke, selbstfruchtbar, spätfrostgefährdet.
Ertrag	variabel durch Blütenfrost, alle drei Jahre überreich.
Verwendung	Die Früchte eignen sich sehr gut zum Schnapsbrennen und für Marmelade. Die Frucht wir beim Kochen sehr sauer. Kompott ohne Zucker sehr säuerlich.

Andere Spänlingsprodukte und Abgrenzung

Markus Auer beschreibt die Herstellung des Spänlingsbrands in Stanz. Dieses Produkt wird vor allem in den drei Orten Stanz, Grins und Pians erzeugt. Der Spänling ist nicht ident mit dem Gelben Spänling.

Blauer Spänling aus dem Tiroler Oberland	
Vorkommen	Tirol, Bezirk Landeck, häufig im Ort Stanz.
Fruchtgröße	L = 51 mm B = 38 mm D = 37 mm
Fruchtform	länglich, zum Stiel hin eingeschnürt, beulig, Bauchnaht deutlich ausgeprägt, Stempelpunkt eingesenkt.
Fruchtgewicht (ohne Stiel)	40 g
Fruchtfarbe	rotviolett
Fruchtstiel	15 mm
Fruchtfleisch	Das Fruchtfleisch um den Kern ist sehr weich und saftig, dieses weiche Fruchtfleisch ist von einer dünnen, festfleischigen Schicht umgeben. schlecht kernlösend, 19° Brix.
Haut	fest
Steinkern	länglich, beidseitig zugespitzt, L = 30,4 mm D = 14,3 mm B = 7,8 mm Steinindizes nach Kröling 25,6 : 46,8 : 182,7 schlecht lösend.
Gewicht Steinkern	2g
Reifezeit	September (auf 1.000m Seehöhe)
Einjähriger Trieb	glatt, nicht behaart, sonnseitig violett überlaufen, kantig.
Blatt	dunkelgrün, breitoval, Blattspreite unterseitig behaart, L: 9,0 cm, B: 5,5 cm, Blattsiel behaart und 2,5 cm lang.
Baummerkmale	Krone schlank, Äste aufrecht, „besenartig“, Stamm wehrlos, Sprossdornen fehlen, Borke hellgrau und glatt im Vergleich zur rauen Zwetschkenborke, in Farbe und Struktur ähnlich einer Pappel, Altbäume erreichen einen Stammdurchmesser von 25 cm bis 30 cm, sind also am Standort Stanz relativ schlank, Wurzelsprosse zahlreich.
Blüte und Befruchtung	nicht untersucht.
Ertrag	nicht bekannt.
Verwendung	Die Frucht hat hervorragende Brenneigenschaften. Brände mit Fruchtnote, Zimt- und Schokoladearomen, Bittermandelton. Früchte fallen im September reifer vom Baum und werden zwei- bis dreimal pro Tag geklaubt. Die Ernte erstreckt sich über zwei Wochen. Die Ernte der veredelten Bäume ist kürzer. Ein Tuch oder Netz wird nicht untergelegt. Regelmäßiges und rasches Aufklauben ist für die Verarbeitungsqualität entscheidend. Baum nicht geschüttelt und Früchte werden nicht gepflückt.

Bekanntheitsgrad und Namensgebung

Der Gelbe Spänling ist eine sehr alte Pflaumenart, die in früheren Zeiten in Österreich (vermutlich) stärker verbreitet und größeren Teilen der Bevölkerung bekannt war, konkrete Angaben darüber fehlen freilich.

Die Frucht ist heute in Murau nur einem Teil der Bevölkerung namentlich bekannt. Personen, die in ihrer Kindheit mit dem Gelben Spänling in Kontakt gekommen sind, sei es über das Elternhaus, oder bei Ernteeinsätzen in der Nachbarschaft, kennen die Frucht. Franz Rodlauer, kein gebürtiger Murauer, allerdings seit Jahrzehnten hier wohnhaft, kennt zwar den Spänling aus seiner Heimat, hat ihn aber in Murau bis dato nicht bemerkt.

Es existiert in Murau keine einheitliche Schreibweise und keine tradierte Lokalbezeichnung für die Frucht. Heidelinde Micke bietet die Marmelade unter dem Namen „Spieling“ an, Frau Christine Spreitzer beschriftet die ihre mit „Speinling“. Der Verfasser bekam Früchte mit der Beschriftung Speindling zugesandt.

Es sollte die aus etymologischer Sicht plausible Schreibweise Spänling gewählt werden. Um eine Abgrenzung vom Blauen Spänling aus dem Tiroler Oberland sicher zu stellen, sollte die Bezeichnung stets Gelber Spänling lauten. Der Gelbe Spänling ist eine Populationssorte und daher ist es legitim, den Sortennamen um die Herkunft (oder den Typ bzw. die Selektion) zu ergänzen. Die Bezeichnung „*Gelber Spänling aus Murau“* wurde vom Verfasser vorgeschlagen und sollte in einem nächsten Schritt von potentiellen VerarbeiterInnen und VermarkterInnen diskutiert und bei Zustimmung beschlossen werden. Alois Wilfling regt die Gründung eines Arbeitskreises an, Karin Dorfer möchte einen Spänlings-Stammtisch einführen. In diesen Foren sollte Konsens über die Namensgebung erfolgen.

Verwendung des Gelben Spänlings, Wertschöpfung und Produktentwicklung

Christine Spreitzer erzählte, dass ein Obstgarten mit vielen Spänlingsbäumen mehrere Familien versorgte. Auch Klement Knapp, der keinen eigenen Spänlingsbaum besitzt, bekommt Früchte vom Nachbarhof. Dieser Aspekt des „Teilens“ ist heute sehr aktuell und wird in Ballungszentren in Form von Gemeinschaftsgärten gelebt. Menschen ohne Garten oder mit kleinem Grund haben keine Möglichkeit eigenes Obst anzupflanzen und profitieren gerne von Überschüssen in der Nachbarschaft. Irene Kravanja nimmt diese Tradition indirekt auf und propagiert das Pflanzen von Obstbäumen auf öffentlichem Grund. Auch hier geht es um das Teilen der Ernte. Dieser

ökonomisch uninteressante aber soziale Aspekt der Nutzung sollte in die Überlegungen zur Zukunft des Spänlings in Murau miteinbezogen werden.

Im Gasthof Winter, dem ältesten Gasthof der Steiermark, in Bodendorf, bietet die Wirtin, Heidelinde Micke, Spänlingsmarmelade an.
Nach eigenen Aussagen verkauft sich das Produkt gut. Die Produktion erfolgt nach einem genauen Rezept, einen weiteren Verkaufsort gibt es nicht. Frau Micke kann sich nach eigenen Aussagen vorstellen, die Produktion auszuweiten und, zum Beispiel, den Klosterladen im Stift St. Lambrecht zu beliefern. Am Bauernmarkt in Rinegg und in einigen Gasthäusern der Region wird Schnaps aus Gelben Spänling verkauft.

Heidelinde Micke versuchte sich in der Herstellung von Saft durch Dampfentsaftung, was allerdings nach eigenen Aussagen misslang.
In Murau gibt es zwei BetreiberInnen einer gewerblichen Obstpresse. Klement Knapp empfiehlt, den Kontakt zu diesen zu suchen und die Verarbeitung zu Saft dort zu testen.
In vielen Haushalten werden die Früchte eingekocht, tiefgefroren und zu Schnaps verarbeitet. Kompott aus dem Gelben Spänling wird weniger geschätzt, wird es doch unheimlich sauer. In Jahren mit reicher Ernte wird das Gros der Früchte zu Schnaps verarbeitet.

Ein für die Region einzigartiges Rezept oder Gericht wurde von den InterviewpartnerInnen nicht genannt. Ein Leitprodukt drängt sich nicht auf.
Alois Wilfling rät davon ab, Schnaps als Leitprodukt zu promoten. Diese Diskussion muss in einem nächsten Schritt geführt werden.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass der Gelben Spänling in der häuslichen Verarbeitung und der Eigenversorgung mit Obst von Relevanz ist, jedoch nicht mit Zahlen bewertet werden können. Bei dieser Betrachtung soll nicht vergessen werden, dass im Bezirk Murau, des rauen Klimas wegen, Obstanbau eine geringe Rolle spielt und eigenes Obst daher einen hohen Wert besitzt. Die ökonomische Bedeutung des Gelben Spänlings, gemessen an Umsatzzahlen, ist verschwindend kein. Franz Rodlauer ist der Meinung, dass der Spänling immer ein Nischenprodukt bleiben wird. Allerdings ist das für ihn kein Grund, keine Aktivitäten in Richtung Produktentwicklung und Vermarktung zu setzen.

Von den interviewten Personen konnte niemand einen größeren, bäuerlichen oder gewerblichen Obst - Verarbeitungsbetrieb in Murau nennen. Daher sollten Obstverabeitungsbetriebe in den benachbarten Bezirken gesucht und angesprochen werden.

Partner für zukünftige Aktivitäten suchen - Netzwerk aufbauen

Karin Dorfer, Alois Wilfling, Irene Kranvanja und Franz Rodlauer betonen die Wichtigkeit eines funktionierenden Netzwerkes und eines koordinierten Vorgehens, um das Thema „Spänling in Murau“ in die Breite zu bringen und damit zum Erfolg zu verhelfen. Für Alois Wilfling ist eine kleine Arbeitsgruppe die richtige Organisationsform, die die nächsten Schritte plant und umsetzt. Eine Vereinsstruktur ist für die Startphase zu behäbig.
Franz Rodlauer rät, die Gemeindebäuerinnen zu involvieren. Die Bäuerinnen sind organisiert und es gibt in jeder Gemeinde eine Gemeindebäuerin. Auf Bezirksebene entscheidet ein Beirat über Inhalte und Themen bei Gemeindebäuerinnen-Schulungen.
Über diese Schiene kann der Gelbe Spänling zum Thema bei jener Personengruppe werden, die als potentielle Verarbeiterinnen und Vermarkterinnen gelten.
Die Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft in Schloss Feistritz (St. Peter am Kammersberg) wird von Karin Dorfer und Franz Rodlauer als Kooperationspartner gesehen. Zum einen, weil so junge Menschen mit einem Zukunftsthema in Kontakt gebracht werden und, weil die Schule über notwendige Ressourcen für die Verarbeitung verfügt. In der Ferienzeit ist die Schulküche nicht ausgelastet und die Räume könnten zur Spänlingsküche umfunktioniert werden.

Der Naturpark Zirbitzkogel – Grebenzen wurde von allen Personen als wichtiger und notwendiger Partner genannt. Der Naturpark ist „obstaffin“, organisierte er nicht schon in den 1990er Jahren eine Baumpflanzaktion mit alten Obstsorten, erzählt Franz Rodlauer.
Das Inventarisieren und Auspflanzen von Spänlingsbäumen und die Verarbeitung in der Region sind konkrete Ziele, die sehr gut mit den Kernaufgaben der steirischen Naturparks in Einklang zu bringen sind:

> „Schützen durch Nützen“ – Naturparke sichern mit einem gut vernetzten Vor-Ort-Management gesunde Lebensgrundlagen durch Initiieren und Umsetzen von Schutz-, Pflege- und Nutzungsformen im Sinne ökonomischer, sozialer und ökologischer Nachhaltigkeit
>
> Stärkung der lokalen und regionalen Wirtschaft durch Steigerung der Wertschöpfung. Dies gelingt vor allem durch die zahlreichen EU-kofinanzierten Naturschutz- und Regionalentwicklungs- Projekte der Naturpark-Managements (Stejskal 2008 – 2013, S. 36)

Der Naturpark Attersee – Traunsee in Oberösterreich, rund 200km von Murau entfernt, kürte die Zwetschke zu einem Leitprodukt (Högliner 2013, S.10-14). Aus der Sicht von Alois Wilfling ist das keine Konkurrenz sondern eine Entwicklung, die nur zu begrüßen ist.

Alois Wilfling erzählt vom laufenden Projekt AGRI – COLA der steirischen Naturparke, im dem es ganz stark um Innovation und Kommunikation in der Landwirtschaft geht. Auch hier können Aktivitäten rund um den Spänling inhaltlich andocken.

Literatur

Adler, Wolfgang. Karl Oswald, Raimund Fischer. *Exkursionsflora von Österreich*. Stuttgart: Ulmer, 1994.

AoA. *Das "Hauserl Nani Kraut" und seine über 100 Kollegen*. In: HolzweltMurau. Berichte über Projekte in der Leaderregion Holzwelt Murau, 1. 2014, S. 18.

AoA. *Käferbohnen Engpass in der Steiermark – China hilft* aus. In: wirtschaftsblatt.at. Onlineausgabe vom 18.02.2014 http://wirtschaftsblatt.at/home/nachrichten/oesterreich/steiermark/1564242/KaeferbohnenEngpass-in-der-Steiermark-China-hilft-aus (20.12.2014)

AoA. *Duden online*. Bibliographisches Institut GmbH: Berlin
http://www.duden.de/rechtschreibung/abspaenen_entwoehnen (05.06. 2014)
http://www.duden.de/rechtschreibung/spillerig (05.06.2014)

Christ, Johann Ludwig. *Handbuch über Obstbaumzucht und Obstlehre*. Frankfurt am Main: Verlag der Hermannschen Buchhandlung, 1797.

Duhan, Karl. Die wertvollsten Obstsorten. 3. Lieferung Steinobst. Wien: Georg Fromme & Co, 1963. Tafel 8.

Fischer, Manfred. Karl Oswald, Wolfgang Adler. *Exkursionsflora für Österreich, Liechtenstein, Südtirol*. Linz: Biologiezentrum der Oberösterreichischen Landesmusen, 2008.

Gregor, Hans-Joachim. *Paläoethnobotanische Untersuchung eines mittelalterlichen Brunneninhaltes in Kehlheim.* Documenta naturae. 23.1985. S. 1-26.

Gregor, Hans-Joachim. *Früchte und Samen. Aus dem Alltag Burghauser Bürger im 13. und 14. Jahrhundert. Ein Bodenfund unter dem Stadtplatz von Burghausen.* Burghauser Geschichtsblätter 49 (1995): S. 86 – 97.

Haempel, Fritz. *Erfolgreicher, frostharte Obstbau in rauhen Lagen*. Zeltweg: Eigenverlag. 1949.

Hajszan, Regina. Spenling*, Roggen, Bohnen, Kraut und Nelken*. In: Arche Noah Magazin. Eigenverlag: Schiltern, Nr. 4. 2012. S. 17.

Hanelt, Peter, Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research (Eds.). *Mansfeld's Encyclopedia of Agricultural and Horticultural Crops.* 1-6, Berlin: Akademie Verlag, 2001. Online als Mansfeld´s World Database of Agricultural and Horticultural Crops.
http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/apex/f?p=185:46:4660372541413::NO::module,mf_use,source,taxid,akzname:mf,,volksnam,9341,Prunus%20domestica%20subsp.%20pomariorum (05.06.2014)

Höglinger, Franz. *Kleine Pflaumenkunde.* In: Zsåmgschaut im Naturpark Attersee-Traunsee. Nr. 1, 2013. S. 10 – 14.

Jahn, Friedrich. Gemeiner Gelber Spilling. In: Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Jahn, Friedrich. Eduard Lucas (Hrsg). Stuttgart: Ulmer Verlag, 1875. 6. Band. S. 235f.

Kellerhals, Markus, Judith Ladner, Barbara Lorenz, Peter Rusterholz. *Befruchtung der Obstsorten* . Flugschrift Nr. 30 der Eidgenössische Forschungsanstalt Wädenswil. 2003. S. 9.

Körber – Grohne, Udelgard. *Pflaumen, Kirschpflaumen, Schlehen*. Stuttgart: Theiss, 1996.

Krümmel, Hans. Wilhelm Groh, Gerhard Friedrich. *Deutsche Obstsorten*. Berlin: Deutscher Bauernverlag. 8. Lieferung. 1956

Kühn, František. *Geschichte der Kulturpflanzen in der ČSFR.* Vcrh. Zool.-Bot. Ges. Österreich 129 (1992): S. 271-285.

Liegel, Georg. *Botanisch und Pomologische Charakteristik des Pflaumenbaumes.* In: Verhandlungen des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich Preussischen Staaten. Berlin: Eigenverlag, 1837, 12. Band, S. 217-226.

Maurer, Johannes *Das Tal, wo seltene Sorten wachsen.* In: Arche Noah Magazin, 2013: 4, S. 18-19.

Mikulasek, Anita. Statistik Austria (Hrsg.). *Demografisches Jahrbuch 2013*, Kommissionsverlag: Wien, 2014. S.52

Opravil, E. *Archeobotanické nálezy z areálu jaktarské brány v Opave.* Ces. Slez. Muz. Opava 35, 1986. S. 227 – 253.

Schober, Silvia. *Erinnerung an Omas Garten. Raritäten aus oberem Murtal.* In: Kronen Zeitung Steiermark Extra, 04.08.2013. S. 17.

Schramayr, Georg. *Kriecherl, Pfludern, Siewerl & Co.* In: Kraut & Rüben. Steiner, Erich (Hrsg). Linz: Freya Verlag, 2011. S. 127 – 134.

Schramayr, Georg und NÖ Agrarbezirksbehörde, Fachabteilung Landentwicklung (Hrsg). *Die Kriecherl*. St. Pölten. 2014.

Sickler, Johann Volkmar. *Der Teutsche Obstgärtner oder gemeinnützige Magazin des Obstbaues in Teutschlands sämmtlichen Kreisen*. Verlag des Industriecomptoires: Weimar, 8. Band. 1798.

Stejskal, Bernhard. *Naturparke Steiermark. Modelregionen für gesunde Lebensräume*. Förderperiode 2008 - 2013. http://www.naturparke-steiermark.at/de/Die_7_Naturparke/Naturpark_-_Philosophie (10.12.2014)

Werneck, Heinrich. *Der Obstweihefund im Vorraum des Mithraeums zu Linz/Donau*, Oberösterreich. Naturkundliches Jahrbuch Stadt Linz. 1955. 9 – 39.

Werneck, Heinrich. *Die bodenständigen Formenkreise der Pflaumen in Oberösterreich*. Mitt. Klosterneubg., Ser. B, vol. 8, 195. S 73.

Werneck, Heinrich. *Die wurzel- und kernechten Stammformen der Pflaumen in Oberösterreich*. Naturkundliches Jahrbuch Stadt Linz, 1961. S. 7-129.

Werneck, Heinrich. *Die wurzel- und kernechten Stammformen der Pflaumen in Oberösterreich* –(Nachtrag 1962). Naturkundliches Jahrbuch Stadt Linz. 1962. 265-273.

Schlottmann, Peter. *Bestimmung wichtiger Sippen der Gattung Prunus, Sektion Prunus mit besonderer Berücksichtigung der Primitivpflaumen*. Kieler Notizen zur Pflanzenkunde 39, 2013, S. 54 – 65.

Schneider, Gudrun. *Murau – die Spenlingsregion*. In: Regionmaljournal.at. 14.08. 2014 http://www.regionaljournal.at/index.php?id=187&tx_ttnews[tt_news (20.12.2014)

Theodorus, Jacobus. *Jacobi Theodori Tabernæmontani Neü vollkommen Kräuter-Buch.* Basel Offenbach am Mäyn: König 1731. Online – Ausgabe Düsseldorf: Universitäts- und Landesbibliothek, 2013. http://digital.ub.uni-duesseldorf.de/vester/content/pageview/6370347?query=spilling (12.10.2014)

Verein Genuss Region Österreich, *http://www.genuss-region.at/initiative/die-marke.html* (12.12.2014)

Anhänge

„MENSCHEN & PFLANZEN" –
Sortenvielfalt und Anbautraditionen im Oberen Murtal

ARCHE NOAH

domenico
WACHSEN. REIFEN. LEBEN. st. Lambrecht

MEIN SPENLING HAT TRADITION

Eine fruchtige Besonderheit der Region entdecken

Donnerstag, 04. September 2014
19:00 Uhr
Pavillon im Stiftsgarten St. Lambrecht

Der Gelbe Spenling ist charakteristisch für die Region Oberes Murtal. Hier finden sich noch zahlreiche Bäume dieser seltenen Pflaumenart. DOMENICO möchte diese Anbautradition wieder aufleben lassen und lädt zu einem gemeinsamen Spenlingsabend ein. Erfahren Sie wie der Spenling wächst, schmeckt und verarbeitet werden kann oder erzählen Sie von Ihren Erfahrungen mit der „gelben Zwetschke".

Experten der Arche Noah berichten an dem Abend über ihre Suche nach dem Gelben Spenling im Murtal und was das Besondere an der Frucht ist. Spenlingsbauern erzählen wie und wo Spenlingsbäume besonders gut wachsen. Der Haubenkoch Gerhard Gugg wird Spenlingseis, Chutney und ein Überraschungsgericht zubereiten.

Sie glauben auch einen Spenlingsbaum zu haben? Bringen Sie Früchte mit, die ARCHE NOAH Experten bestimmen sie!

Leitung: Karin Dorfer (Verein Domenico), Bernd Kajtna, Johannes Maurer (Verein Arche Noah)
Ort: Pavillon im Stiftsgarten St. Lambrecht, Hauptstraße 1, 8813 St. Lambrecht
Freier Eintritt
Infos: office@domenico-stlambrecht.at, 03585/27543

Wir suchen Spenlingsbäume!
Sie haben selbst einen Spenlingsbaum? Sie wissen wo welche stehen? Sie kennen Rezepte, Geschichten, Tipps rund um den Spenling? Teilen Sie es uns mit! Wir sammeln alle Berichte um abzuschätzen, wie viele Bäume es noch gibt.
Meldungen an: Bernd Kajtna, bernd.kajtna@arche-noah.at, Tel:0650/322 81 01

Das Leader Projekt „Domenico" wird unterstützt durch:
Das Land Steiermark
BUNDESSOZIALAMT
AMS

LEADER PROJEKT „MENSCHEN & PFLANZEN" –
Sortenvielfalt und Anbautraditionen im Oberen Murtal

ARCHE NOAH

domenico
WACHSEN. REIFEN. LEBEN.
st. Lambrecht

ALTES OBST NEU GEKOCHT

Verarbeitungsideen rund um Spenling & Co

SEMINAR

Samstag, 31. August 2013
13:00-18:00 Uhr
Fachschule Feistritz

In diesem Seminar werden gemeinsam neue und ungewohnte Rezeptideen rund um den Spenling ausprobiert. Dabei kann jede und jeder seine Ideen einbringen und Rezepte abwandeln.

Wenn Sie selbst schon Erfahrung mit den Früchten des Spenlings gesammelt haben, bringen Sie Ihre Rezepte und/oder fertigen Produkte mit – wir organisieren eine kleine Verkostung!
Auch Wissenswertes über die Bedeutung des Spenlings, über die Vermehrung und die Kultivierung kommt nicht zu kurz und natürlich werden die gekochten Produkte zum Abschluss gleich verkostet.

Leitung: Karin Dorfer (Verein Domenico) mit Beiträgen von Bernd Kajtna/Johannes Maurer (Verein Arche Noah)
Kursort: Lehrküche der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Feistritz-St. Martin | 8843 St. Peter am Kammersberg
Anmeldung erforderlich unter office@domenico-stlambrecht.at, 03585/27543
Kosten: 15 € (gefördert über LEADER-Projekt "Menschen & Pflanzen")
Max. 20 Teilnehmer/innen.
Wenn vorhanden bitte einige Früchte zum Verkochen mitbringen.

LEADER PROJEKT „MENSCHEN & PFLANZEN"
Im Stiftsgarten von St. Lambrecht werden Lokalsorten aus dem Oberen Murtal gesammelt, erhalten und an Interessierte zur eigenen Aussaat und Nutzung weitergegeben. Bringen auch Sie Ihre alten Zier- und Nutzpflanzensorten für die Erhaltung im Stiftsgarten mit!
Weitere Infos zum Projekt: Johannes Maurer, johannes.maurer@arche-noah.at, Karin Dorfer, office@domenico-st.lambrecht.at

Das Leader Projekt „Domenico" wird unterstützt durch:
Das Land Steiermark
AMS