



## Über den ‚Gelben Spänling‘

Der ‚Gelbe Spänling‘ ist ARCHE NOAH im Rahmen des Projektes „Menschen und ihre Pflanzen“ im Murtal (Stmk) ans Herz gewachsen. Bernd Kajtna schreibt zusammenfassend über die vielfach unbekannt, aber gärtnerisch und kulinarisch interessante Pflanze.

Fotos: ARCHE NOAH

Der *Gelbe Spänling*, ein Verwandter des Kriecherls, ist in Österreich selten anzutreffen. Der Name und die gelbe Frucht mit dem typisch schmalen, spitzen Steinkern sind vielerorts unbekannt. Dennoch: Archäobotanische Funde zeigen, dass der Spänling in Österreich bereits vor 1800 Jahren als Obst genutzt wurde. Er gilt als genetisch autochthone (indigene) Kulturpflanze Mittel- und Osteuropas. Und in einzelnen Regionen, wie im Murtal, werden die obstbaulichen und kulinarischen Vorzüge auch heute noch geschätzt.

### Flexibel geschrieben:

#### Spänling, Spenling, Spilling...

Die Herkunft des Wortes Spänling wird von Heinrich Werneck (1961), einem Botaniker und Landeskundler aus Oberösterreich, auf den Wortstamm „abspänen“ im Sinne von „entwöhnen“, oder „abstillen“, also von der Mutter trennen, zurückgeführt. Der Spänling bildet Wurzeläusläufer, die erst

eigene Faserwurzeln bilden und sich selbst versorgen, wenn die Wurzeläusläufer gewaltsam von der nährenden Mutterpflanze abgetrennt werden. Die Aussprache und Schreibweise ist weder in der Literatur noch in der Alltagssprache einheitlich: neben Spänling ist auch Spenling oder Spendling geschrieben. In Deutschland ist die Bezeichnung Spilling oder Spille geläufiger.

Auch optisch ist der Spänling vielseitig: Gelb, rot oder blau. 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*.

In zwei wichtigen pomologischen Werken des 19. und 20. Jahrhunderts fand die Frucht ebenfalls Eingang. Der deutsche Pomologe Friedrich Jahn beschreibt 1875 den Gelben Spilling und das Vorkommen in Deutschland. Heinrich Werneck dokumentierte in den 1950er und 1960er Jahren den Gelben Spänling, aber auch rote und blaue Spänlinge in Oberösterreichs. Der Rote und Blaue Spänling dürften Farbmutationen des Gelben Spänlings sein, deren geringe Verbreitung nahelegt, dass die Ausbildung des roten Farbstoffs rezessiv vererbt wird und sich die dominante gelbe Farbausprägung durchsetzt.

### Vegetative und generative Vermehrung möglich

Der *Gelbe Spänling* ist als Selbstbefruchter sehr einheitlich (genetisch homogen) und die aus Steinkernen, also den 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 traditionelle und gängige Vermehrungsart ist das „abspanen“ also das Ausgraben und Versetzen von Trieben aus Wurzelsprossen. Die Vermehrung durch Veredelung wird in Baumschulen betrieben. 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 Formkreisen. Er meint damit, dass der *Gelbe Spänling* regional in unterschiedlichen Ausprägungen vorkommt. Einzelne Beobachtungen zeigen, es gibt innerhalb der Population Schwankungen in der Fruchtgröße, in der Steinlösbarkeit und der Reifezeit. Eine systematische Dokumentation und vergleichende Sichtungsanbauten wären notwendig, um das obstbauliche Potenzial des Gelben Spänlings zu erforschen und auszuschöpfen.



Spänling Wurzeläusläufer (Skizze B. Kajtna)



oben: Gelber Spänling Rinegg Taferner  
unten: Früchte vom ‚Roten Spänling‘

### Botanisch gesehen....

Im Gegensatz zur Pomologie tut sich die Botanik ungleich schwerer den Spänling in die botanische Taxonomie einzuordnen. Georg Schramayr 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 gewonnenen Erkenntnis über die Entwicklungsgeschichte dieser Art. Der *Gelbe Spänling* zeigt tatsächlich einige phänotypische Merkmale, die eine enge Verwandtschaft mit dem Kriecherl nahe legen.

### Nicht jeder kann ein Spänling sein

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 also 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

## Gutes aus Spänling

Der Verein Domenico aus St. Lambrecht im Oberen Murtal hat das außergewöhnliche Spänlings-Vorkommen zum Anlass genommen, die Pflanze gemeinsam mit ARCHE NOAH als Besonderheit der Region aufzubauen, Nachpflanzungen zu organisieren, aber auch bestehende Produkte vermarkten und neue zu entwickeln.

Tragen die Bäume reichlich, wird im Murtal der beliebte Spänlingsschnaps gebrannt. In vielen Haushalten werden die Früchte eingekocht oder tiefgefroren. Im Gasthof Winter, dem ältesten Gasthof der Steiermark in Bodendorf, bietet die Wirtin, Frau Micke, Spänlingsmarmelade an. Im Rahmen eines Kochseminars der landwirtschaftlichen Fachschule in Feistritz wurden originelle Rezepte ausprobiert.

### Spänling in Rotwein

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

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

Kriecherl gezählt werden kann. Der besagte Spänling wird zusammen mit anderen Zwetschkensorten unter dem Sammelbegriff *Stanzler Zwetschke* subsumiert.

### Das Obere Murtal – ein Spänling Hotspot

Der *Gelbe Spänling* ist in Österreich in Obstgärten und verwildert in Hecken und Böschungen anzutreffen, wo er sich vor allem durch Wurzelbrut ausbreitet. Als Waldbaum kann sich der *Gelbe Spänling* mangels Konkurrenz nicht dauerhaft behaupten. Er ist auf die Pflege des Menschen angewiesen. Fritz Haempel, ein Baumschulbetreiber aus Zeltweg im Murtal, empfiehlt 1949 den *Gelben Spänling* (er nennt ihn Gelber Spilling) explizit und nachdrücklich für Auspflanzungen und auch als Veredelungsunterlage im Murtal, da die Pflaumenart besonders frosthart ist und in den schwierigen, Spätfrost gefährdeten Tallagen besonders gut gedeiht. Und tatsächlich ist im rauen Oberen Murtal eine einzigartige Dichte an Gelben Spänlingsbäumen zu finden. Die älteren wurden wohl zur Haempels Zeiten in den 1940 Jahren gepflanzt. Spänlingsbäu-

### Spänlingchutney

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

Zwiebel im Öl anrösten, dann die Spänling, etwas Essig und den Honig zugeben mit dem Ingwer und den Pimentsamen würzen, Salz und Chili nach belieben.

Passt sehr gut zu Getreide, kurz gebratenem Fleisch, Fisch, kaltem Braten und Käse.

### Spänlingsorbet

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

Die Spänlinge entkernen (evt. schälen), danach fein pürieren. Den Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Spänlingsmus untermischen. Nun in der Eismaschine gefrieren. Oder für etwa 5 Stunden in den Tiefkühler stellen und einmal alle halbe Stunde mit dem Schneebesen gut durchrühren bis die Masse schneematschartig gefroren ist. 🍷

me sind vom Talboden bis in eine Höhe von 1.000m anzutreffen. Auf einigen Obstwiesen wachsen bis zu 15 Exemplare. Nachweise für den *Gelben Spänling* liegen auch aus Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Oberösterreich vor. Spänlingsvorkommen außerhalb Österreichs sind in Deutschland, als špendlik oder Moravsky špendlik in der Tschechischen Republik und Slowakei und als vörös szilva in Ungarn bekannt. 🍷



### Kontakt & Info

DI Bernd Kajtna  
bernd.kajtna@  
arche-noah.at

Mehr zum Spänling schreibt der Autor in: „Vorkommen des Gelben Spänlings im Bezirk Murau und Entwicklungsmöglichkeiten hin zu einem regionaltypischen Produkt.“ Wien. Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, 2015. Nachlesen unter: [www.arche-noah.at/publikationen/artikel-und-studien/obst](http://www.arche-noah.at/publikationen/artikel-und-studien/obst)