

## Steinobst-Raritäten im Obst-Gen-Garten

Auf dem Foto sehen wir - im Größenvergleich – einige Pflaumensorten aus dem Obst-Gen-Garten: Gelbe Zwetsche, Mirabelle von Nancy, Violetter Perdrigon, Ziparte, Gelber Spilling (von links nach rechts). Eine „Gelbe Zwetsche“ wird bereits bei Conrad Gesner: *Historia plantarum* im Jahre 1561 beschrieben. Es sei eine ungarische Pflaume in der Größe eines Hühnereies und mit sehr gutem Geschmack. Die Mirabelle ist nach neuesten Erkenntnissen wohl doch nicht aus dem Orient sondern im 13/14. Jh. in Mitteleuropa (Burgund?) entstanden. Jean Bauhin beschreibt diese erstmals in der *Historia plantarum generalis* 1651. Die unten abgebildete und noch heute am häufigsten angebaute Frucht ist die „Mirabelle von Nancy“. Diese entstand zu Zeiten des Barock. Eine Rundpflaume mit der Bezeichnung „Violetter Perdrigon“ wird im *New Kreuterbuch* von Hieronimus Bock 1539 erstmals beschrieben. Es sei die „beste aller Pflaumen“. Erste archäobotanische Steinfunde von der „Ziparte“ stammen aus dem Jahre 1500. Die auch „Kleine Grüne Herbstpflaume“ genannte Frucht gibt es nur in Süddeutschland und findet sich erstmals schriftlich im *Kreuterbuch* von Tabernaemontanus 1591. Aus der Ziparte wird im Schwarzwald der teuerste Schnaps Deutschlands (Zibärtle) gebrannt. Steine vom „Gelben Spilling“ finden sich bereits in Römersiedlungen Germaniens, z.B. im Kastell Köngen am Neckar. Columnella, ein Autor des Klassischen Altertums im 1. Jh. n. Chr., führt die Frucht unter der Bezeichnung „Cereolum prunum“. Erste Abbildung und Beschreibung gibt uns Hieronimus Bock. Er nennt die Frucht „Pruna cerea“. Pflaumen haben eine runde Fruchtform und sind als „Damaszener“ seit der Römerzeit bei uns im Anbau. Renekloden sind auch rund, aber erst im 17. Jh. in Frankreich entstanden. Zwetschen sind oval und bis zum 16. Jh. bei uns relativ unbekannt. Erst danach kamen die „Ungarischen Zwetschen“, zumeist fassweise als Trockenfrüchte nach Deutschland. Spillinge - besonders die Steine - sind beiderseits schmal und spitz zulaufend. Der „Gelbe Spilling“ findet sich vereinzelt noch rund um Bruchsal, da eine Baumschule diese Sorte noch bis in die 1960er Jahre im Anbau hatte. Altbäume (die nicht verkauft wurden?), finden sich reihenweise im Gewann „Oberer Pflüger“. Nach einer Berichterstattung über diese Frucht in den *Bruchsaler Neuesten Nachrichten* (BNN) hatten sich etliche Besitzer eines Baumes bei uns gemeldet. Froh nun zu wissen, wie diese aromatische mirabellenähnliche Frucht in Wirklichkeit heißt. Die verschiedenen Unterarten der Pflaumen bilden untereinander sowie mit der Kirschpflaume und der Schlehe unzählige Bastarde. Kein Wunder, wenn ab dem 17. Jh. durch Züchtung und Auslese massenhaft neue Sorten auftauchen. Vom Jahre 1700 bis 1900 waren die verschiedenen Pflaumen die häufigsten Obstarten in Deutschland. In der Spät-Renaissance gab es in Frankreich fast 200 Sorten. Der Pflaumensammler Georg Liegel beschrieb im Jahre 1861 sogar 292 Sorten: „Feine französische Sorten (Reneklode, Mirabelle, Perdrigon) wachsen nur am Spalier und sind für die Gärten vornehmer Herren“. Die alten Steinobstsorten dienten verschiedenen Zwecken: Frischverzehr, Trocken- und Einmachfrucht, Marmelade, Kuchen. Allen gemeinsam ist zur Reifezeit der hohe Zucker/Öchslegehalt. Dies macht sie für ein feines Destillat sehr begehrt. Bekannt sind der Zwetschen- und Mirabellenbrand. Zibärtle ist rar und teuer. Aromatische Destillate vom Spilling, Perdrigon oder Damaszener können wir in einigen Jahren herstellen, wenn die Bäume größer und im vollen Fruchtbehang stehen.