Von Ruhrbirnen und Glücksbringern

Alexandra Wauer

Schlüsselwörter: Elsbeere, Geschichte, Volksmedizin, Glücksbringer

Zusammenfassung: Die Elsbeere *(Sorbus torminalis)* ist unter vielen Namen bekannt. Schon die Römer kannten „*sorbum torminale*" als Heilpflanze. In den botanischen Werken des Mittelalters und der beginnenden Neuzeit wurde sie häufig mit anderen *Sorbus*-Arten verwechselt. Martin Luther verwendete erstmals den Namen „Elsbeere". In der Volksmedizin wurden die gerbstoff- und pektinreichen Früchte als Heilmittel gegen Verdauungsstörungen und Durchfallerkrankungen genutzt. Ein mythischer Baum war die Elsbeere nie. Doch die keltischen Druiden glaubten, daß die Sorbusarten Unheil fernhalten könnten und umpflanzten ihre Opferstätten mit ihnen. Im westlichen Wienerwald gibt es heute noch zahlreiche freistehende Elsbeeren, aus deren Früchten der „Adlitzbeerschnaps" hergestellt wird.

Abbildung 1: Die Elsbeere erhielt im Lauf der Jahrhunderte viele Namen. (Foto: U. Conrad)

Die Namen – Vielfalt und Verwirrung

Die Elsbeere *(Sorbus torminalis)* erhielt im Laufe der Jahrhunderte viele Namen, Marzell (1975; in: Kausch-Blecken von Schmeling 1994) zählt über 180 auf, beispielsweise Ruhrbirne, Wilder Sperberbaum, Atlasbaum, Arisbeere, Arlesbeere, Elzbeere, Alzbeere, Sauerbirla, Iltisbeere, Elschbirle oder Eisenbeere. In Österreich wird sie Adlasbeere genannt. Ein früher häufig verwendeter Handelsname für das Holz lautet „Schweizer Birnbaum" wegen seiner Ähnlichkeit mit Birnbaumholz.

Genaust (2005) betrachtet die Herkunft des lateinischen Wortes *Sorbus* als unsicher, schließt aber eine Verbindung mit der indogermanischen Wurzel ser/sor und Erweiterung zu serbho/sorbho für rot, rötlich (Früchte) nicht aus. Das Artepitheton *torminalis* leitet sich vom lateinischen Wort *tormina* = Bauchschmerzen, insbesondere Ruhr, ab, dessen Ursprung im Verb *torquere* = drehen, foltern, martern liegt.

Die nach heutigem Kenntnisstand erste Nennung des Namens „*sorbum*" finden wir in dem Werk „*De re rustica*" des römischen Schriftstellers Marcus Porcus Cato Censorius (234–149 v. Chr.). Etwa 200 Jahre später, zwischen 25 und 35 n. Chr., schrieb Aulus Cornelius Celsus seine „*De re rustica*" und erwähnte darin „*Sorbum torminale*" als Heilpflanze. Gaius Plinius Secundus der Ältere (23 oder 24–79 n. Chr.) befasste sich in seiner Enzyklopädie „*naturalis historia*" genauer mit der Elsbeere, ordnete sie systematisch ein und grenzte sie vom Speierling ab. Die Römer verwendeten die Früchte als Heilmittel, legten sie in Wein ein (Cato) oder aßen sie getrocknet (Varro). Publius Vergilius Maro (70–19 v. Chr.) berichtete, dass die nordischen Völker die Früchte zu einem mostartigen Getränk vergoren. Spätere Quellen, beispielsweise das Kochbuch des Apicius Coelius aus dem dritten Jahrhundert, in dem „*sorbum*" erwähnt ist, ein Gartenplan des Klosters St. Gallen aus dem 9. Jahrhundert mit einem als „*sorbarius*" bezeichneten Geviert oder die Bezeichnung „Erlize" bei Hildegard von Bingen erlauben keine Rückschlüsse, ob es sich um die Elsbeere oder andere *Sorbus*-Arten handelt. In den wenigen Überlieferungen aus dem Mittelalter, aber auch noch in botanischen Werken der beginnenden Neuzeit wird die Elsbeere entweder nicht erwähnt oder häufig mit anderen *Sorbus*-Arten verwechselt. Martin Luther, der Reformator und „Schöpfer der hochdeutschen Schriftsprache" (Kausch-Blecken von Schmeling 1994), verwendete erstmals den Namen „Elsbeere". Luther kannte die Elsbeere und die Wirkung ihrer Früchte. 1526 bat er in einem Brief seinen Freund Johannes Agricola, ihm für seine Frau Früchte aus Eisleben mitzubringen. Theologen des Kirchlichen Forschungsheims in der Lutherstadt Wittenberg kürten

1999 als ihren Beitrag zum damaligen „Lutherin-Jahr“ die Elsbeere zum „Lutherin-Baum“. Als Pendant zur berühmten Luthereiche in Wittenberg pflanzten sie vor ihrem Institut eine Elsbeere als „Lutherin-Baum“. Dem Beispiel folgend pflanzte 2001 auch die Umweltgruppe der evangelischen Kirchengemeinde Unna-Lünern zu ihrer Luthereiche einen „Lutherin-Baum“.

.

1546 veröffentlichte Hieronymus Bock in seinem „New Kreütterbuch“ die erste Abbildung der Elsbeere und beschreibt sie anhand seiner eigenen Beobachtungen: *„wir haben hie ein wilden Baum/ der nicht jedermann bekannt ist/ vorhanden/ welcher in den wilden hohen welden sein wonung hat/ in weissem starckem Ertrich under den Buchbeumen. Doch so mag man den baum fürter under andere beüm setze und aufziehen. Der stamm an disem baum sampt den rinden/ seind glatt und weißfarbig. Das laub vergleicht sich dem Schwelckenlaub/ doch kleiner/ ein jedes blatt is anzusehe als ein genßfüß. Diser baum tregt auch bleichweisse gedrungene blümlin/ vast wie der holunder/ aus welchen wachsen kleine graw birlin/ nicht größer dann Oliven/ eins sehr herwen geschmacks/ aller ding wie die Nespelen. Es gewinnet aber dise frucht nicht steinlin/ sunder schwartze kern, gleich wie die Holtzbiren. Wan dise frucht im Herbst anfacht weich werden/ pflegen die leüt die selben wie ander obs zu essen/ dann sie werden anmutig/ und verlieren den rauhen geschmack.*“ (zitiert nach Kausch-Blecken von Schmeling 1994).

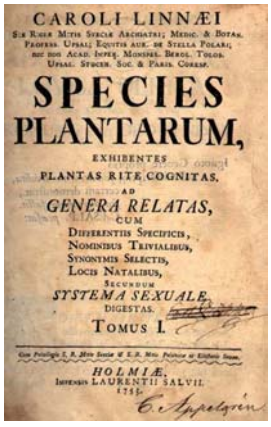
CAROLI LINNÆI
SPECIES
PLANTARUM,
EXHIBENTES
PLANTAS RITE COGNITAS,
AD
GENERA RELATAS,
CUM
DIFFERENTIIS SPECIFICIS,
NOMINIBUS TRIVIALIBUS,
SYNONYMIS SELECTIS,
LOCIS NATALIBUS,
SECUNDUM
SYSTEMA SEXUALE
DIGESTAS.
TOMUS I.
HOLMIÆ,
LAURENTII SALVII.
1753.

Abbildung 2: Carl von Linné ordnete die Elsbeere in seinem 1753 erschienenen Werk unter dem Taxon Crataegus torminalis ein. (Quelle: Wikipedia)

Der schwedische Naturforscher Carl von Linné verwendete den Namen *Sorbus* zunächst nur für *S. aucuparia* und *S. domestica*. Die Elsbeere ordnete er unter dem als Basionym geltenden Taxon *Crataegus torminalis* in seinem 1753 erschienenen Werk Species Plantarum ein. Er hielt die Elsbeere für eine Verwandte des Weißdorns. Heinrich Johann Nepomuk von Crantz ordnete die Art jedoch 1763 unter dem heute gültigen Taxon *Sorbus torminalis* einer anderen Gattung zu. Ein weiteres Synonym für die Art ist *Pyrus torminalis* (L.) Ehrh. Heinrich Johann Nepomuk Edler von Crantz (1722–1797) war ein österreichischer Arzt und Botaniker.

Die Früchte – Heilmittel, Nahrung, Farbstoff und „Geist“

Die Früchte reifen im September, manchmal auch erst im Oktober. Sie sind etwa einen Zentimeter groß, birnenförmig, anfangs gelblich, später rötlich, zuletzt braun mit heller Punktierung (Vollreife). Anfangs sind sie hart, etwa eine Woche nach der Ernte werden sie teigig. Die Früchte schmecken trocken, mehlig und säuerlich. Sie sollten nach dem ersten Frost geerntet werden. Erst wenn sie überreif oder gekocht sind, ist das Tannin abgebaut. Überreife Früchte sind bei Vögeln sehr beliebt. Deshalb ist es wichtig, vorher zu ernten. Die noch harten Früchte lassen sich nicht vom Baum schütteln, sie müssen also von langen Leitern aus von Hand geerntet und dann zum Nachreifen gelagert werden.

Die Früchte wirken auf Grund ihres hohen Gehaltes an Gerbstoffen, Pektin und Vitamin C als Adstringens. Sie wurden als Heilmittel gegen Verdauungsstörungen, Durchfall (auch beim Vieh), Cholera und Ruhr sowie als stärkendes und anregendes Herzmittel verwendet. Als Tee zubereitet wurden getrocknete Beeren gegen Heiserkeit und Menstruationsstörungen eingesetzt. Im Mittelalter wurden die Elsbeeren sogar auf Märkten angeboten. Sie dienten als Speise und Viehfutter. Aus jungen Zweigen wurde ein gelb- bis rotbrauner Farbstoff gewonnen und zum Färben von Textilien und Lebensmitteln genutzt. Die Früchte lassen sich zu Marmelade verarbeiten oder getrocknet ins Müsli mischen. Der Baum eignet sich für größere Gärten wegen seiner schönen, duftenden Blüten und der bunten Herbstfärbung.

Insbesondere im westlichen Wienerwald (im „Elsbeerreich“, siehe unten) wird der Adlitzbeerenschnaps (im Dialekt Oadlatzbeerschnaps) gebrannt. Vor etwa 200 Jahren pflanzten Bauern zahlreiche Elsbeeren einzeln in die offene Landschaft, um reichliche Erträge erzielen zu können, da im Bestand wachsende schmalkronige Elsbeeren nur selten und spärlich fruktifizieren sowie kaum zu beernten sind. Die Bäume sollen nicht höher als 12 oder 13 Meter werden, damit die Ernte von Leitern aus noch möglich ist. Die nicht ganz ungefährliche Ernte sowie die Aufbereitung der Früchte erfor-

dern einen großen Arbeitsaufwand. Auch die Ausbeute ist nicht allzu groß. Ein reichlich Früchte tragender Baum liefert etwa 100 bis 150 Liter Maische. Aus 100 Litern Maische lassen sich durchschnittlich zwei Liter Schnaps gewinnen. Dies erklärt die hohen Preise für den „Edelbrand" von circa 200,– (nach anderen Quellen bis zu 300,–) Euro. Der aus dem Elsass stammende *Alisier* wird überwiegend aus Mehlbeeren hergestellt.

Die Bäume – Glücksbringer aus Sicht der Druiden

In den meisten alten Kulturen und Religionen wurden Bäume oder Haine als Sitz der Götter oder anderer übernatürlicher Wesen verehrt. Der Weltenbaum gehört zur Mythologie vieler Völker und ist ein altes Symbol der kosmischen Ordnung. Seine Wurzeln reichen tief in die Erde oder in die Unterwelt, seine Krone berührt oder trägt den Himmel, er verbindet also die Orte der Götter, Menschen und der unterirdischen Wesen. Die Elsbeere findet sich nicht unter den Weltenbäumen, sie ist kein mythischer Baum wie etwa die Eiche (z. B. Donareiche), die Esche (z. B. die Weltenesche Yggdrasil) oder auch die Eibe. Doch die Gattung *Sorbus* (Vogelbeere, Mehlbeere, Elsbeere und Speierling) war von mythologischer Bedeutung, die keltischen Druiden glaubten, daß diese Baumarten Fluch und Unglück fernhalten können und umpflanzten ihre Opfersteine und Kultstätten damit. Auch bei den Germanen galten die Sorbusarten als Glücksbringer und waren dem Gott Donar (Thor) geweiht.

Das Reich der „schönen Else"

In Niederösterreich, circa 50 Kilometer westlich von Wien in der Nähe der Ortschaft Michelbach, liegt das eindrucksvolle „Elsbeerreich". Eine weltweit einzigartige Anzahl auf Wiesen oder an Feldrainen, seltener am Waldrand freistehender, reichlich Früchte tragender Elsbeerbäume zeichnet die Region aus. Dort findet jedes Jahr am zweiten Samstag im Mai ein Elsbeertag statt, an dem sich in der Markthalle Michelbach alles um die Elsbeere dreht. Künstler und Handwerker, Köche und Konditoren stellen ihre Produkte vor. Schöne und nützliche Gegenstände aus Elsbeerenholz sind zu bewundern, aber auch die Freunde einer besonderen Küche kommen bei Elsbeermarmelade, -honig, -konfekt, -nudeln, -camenbert, einem Gläschen Elsbeerschnaps oder -likör oder sogar einem Stück Elsbeertorte auf ihre Kosten. Außerdem stehen Vorträge sowie Wanderungen zu besonders schönen Bäumen auf dem Programm. Der Baum und seine Früchte werden seit langem sehr geschätzt. Viele Exemplare sind über 200 Jahre alt. Der Elsbeerenbestand in der Region wird derzeit mit etwa 300 bis 400 alten Bäumen angegeben. Ein „Verein zur Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere" wurde gegründet. Nähere Auskünfte finden sich unter *www.elsbeerreich.at*.

Literatur

Genaust, H. (2005): *Etymologisches Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen*. 3. Auflage, Nikol Verlagsgesellschaft, Hamburg, 701 S.

Kausch Blecken von Schmeling, W. (1994): *Die Elsbeere*. Göttingen, 263 S.

Roloff, A. (2010): *Die Elsbeere – Baum des Jahres 2011*. Faltblatt, Kuratorium Baum des Jahres (Hrsg.), Marktredwitz, 14 S.

Schutzgemeinschaft Deutscher Wald (SDW) (2010): *Die Elsbeere*. Infoblatt, Bonn, 4 S.

Tönnießen, J. (2010): *Die Elsbeere – Baum des Jahres 2011*. Kalender, Kuratorium Baum des Jahres (Hrsg.)

www.elsbeerreich.at: Aufgerufen am 1. März 2011

Wikipedia.org: Aufgerufen am 1. März.2011

Keywords: *Sorbus torminalis*, fruit, folk medicine,

Summary: The wild service tree (*Sorbus torminalis*) is known by many different names. Even the Romans were already familiar with the "*sorbum torminale*" as a medicinal plant. It was often mixed up with other *Sorbus* species in the botanical works of the Middle Ages and the early modern period. Martin Luther used the name "wild service tree" for the first time. In folk medicine, the fruits were used as a remedy for indigestion and diarrhea due to their high contents of tanning agents and pectin. The wild service tree has never been a mythical tree. However, the Celtic druids believed that the *Sorbus* species were able to avert calamities and they planted them around their sacrificial sites. In the Western Wienerwald woods numerous detached wild service trees remain until this day and their fruits are used to produce the hard licor "Adlitzbeerschnaps".

Übersetzung: Susanne Mühlhaus