

## **Die seltenen "Äspele", die einen guten Schnaps und ein ebenso gutes Gelee ergeben, werden in Merdingen noch geerntet**

Laut Lexikon ist der "Mespilus germanica" ein "...wertvoller, malerisch wachsender kleiner Baum oder Strauch, der aus Südeuropa stammt und seit alters her in Kultur ist."

Im süddeutschen Raum bekannter ist das Gewächs mit seiner bizarren, weil im Laufe der Zeit immer mehr in sich verwundenen Krone unter dem Namen Äspele-Baum, auch wenn sich darunter fast nur noch ältere Generationen etwas vorstellen können. Einer, der die Äspele, wie die süßsauerlich schmeckenden und sehr Vitamin-C-haltigen Früchte des Baumes genannt werden, wieder mehr ins Bewußtsein rücken will, ist Heinrich Gretzmeier, [...] der in Merdingen am Tuniberg einen konsequent ökologisch ausgerichteten Wein- und Obstbaubetrieb nebst Straußwirtschaft führt, hat dem mittlerweile fast schon aus dem Landschaftsbild verschwundenen Baum für sich wieder entdeckt und baut mittlerweile an drei Standorten Äspele an. Sie werden meist nach den ersten Frosträchten geerntet, acht bis 14 Tage bis zum Weichwerden gelagert und schließlich zu einem "...an einen reifen Calvados erinnernden Schnaps" (Zitat H. Gretzmeier) gebrannt. Dieser reift dann erst einmal gut drei Jahre im Eichen- und Kastanienfass, bevor er an die Kundschaft gebracht wird. Heinrich Gretzmeiers Frau Elvira kocht ab und zu auch Äspele-Gelee - dieses aber ausdrücklich nur zum Hausgebrauch und völlig ohne Gelierhilfen, weil es aufgrund des hohen Zuckergehalts der Früchte offensichtlich gar nicht notwendig ist. Erst dieser Tage haben die Gretzmeiers die bräunlich und optisch an eine Kreuzung zwischen Apfel und Hagebutte erinnernden Äspele geerntet. Rund zwei Tonnen der kleinen Uräpfel (H. Gretzmeier) sind dabei zusammengekommen. Nicht ohne stolz zeigt er in den bis oben gefüllten Bottich. Ihm kommt diese Art des Obstanbaus sehr gelegen, weil solche wilde Sorten eben gar keine Spritzmittel benötigen. Als er vor mehr als 15 Jahren den Betrieb des Vaters übernahm, hat er sich ganz zielbewusst nicht nur dem ökologischen Weinbau (auf etwa zehn Hektar Fläche) verschrieben. Auch kam er völlig weg vom intensiven Obstanbau. Seither wachsen auf rund viereinhalb Hektar fast ausschließlich Wildobst- und teilweise fast schon vergessene Arten wie Zibärtele, Hagebutten, Wildkirschen, Quitten, Speierling und Schlehen oder eben die Äspele, um nur einige Beispiele zu nennen. Zurück zu den Äspele: Auch während der jetzigen Ernte kamen immer wieder Spaziergänger vorbei, die sich durch die kleinwüchsigen Bäume mit ihren jetzt braunrot gefärbten Blättern an längst vergangene Zeiten erinnert fühlten. So gab es diese nämlich früher auch in Merdingen häufig an Weinböschungen, im Bereich von Hecken oder im Hausgarten. Die Kinder bekamen die reifen Früchte anstelle von Naschwerk aus Zucker und Schokolade. Äspele wurden einst sogar häufig zum Nikolaus verschenkt - für Anderes war damals kein Geld da. Nicht nur das hat sich längst geändert, auch der golden scheinende Apfelbrand ist äußerst wertvoll geworden. Äspeleprodukte gibt es - außer bei Gretzmeiers - heute nur in gutsortierten Feinkostläden zu kaufen.

Ute Erlacher-Dörffler