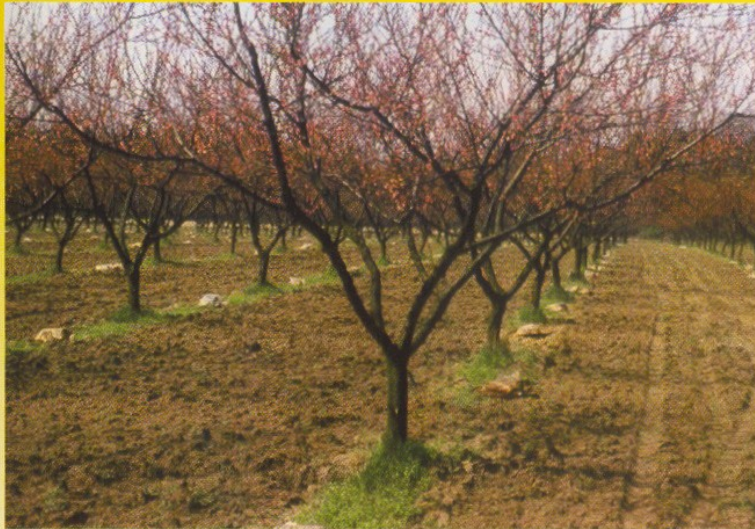


## Schlemmerfrucht Pfirsich Der Wassenberger Sämling

Ein weiter Weg – von China nach Wassenberg

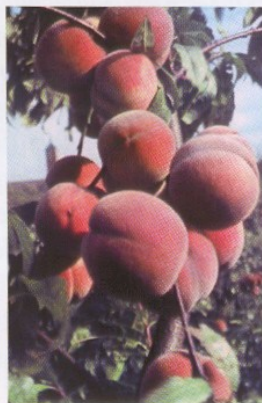
Von Hanns Heidemanns, Generalapotheker a. D.



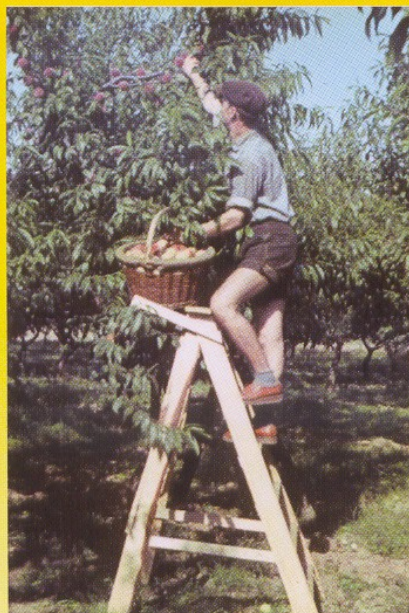
**Die Perser** haben der Frucht ihren Namen gegeben, obwohl sie aus China kommt: *Prunus persica*. Wörtlich übersetzt heißt das „Persischer Pflaumenbaum“. Und aus „persisch“ wurde dann „Pfirsich.“ Bereits vor 4.000 Jahren gab es Pfirsichkulturen im Land der Mitte – China. Der Pfirsich (chinesisch Tao-Ye) ist seit jeher mit dem chinesischen Leben, chinesischer Mystik und Kultur aufs engste verbunden. Der Pfirsichbaum galt als heiliger Baum am Wohnsitz der Muttergöttin Hsi Wang Mu. Am Pfirsichfest verteilte man Blüten und Früchte.

Der Pfirsich war die Frucht der Langlebigkeit. Zu Geburtstagen wurden neben Zweigen und Früchten pfirsichförmige Kuchen gebacken. Von China aus gelangten die Pfirsiche über Indien nach Persien (heute Iran/Irak) und wurden in Europa zunächst in Griechenland angebaut. Die Griechen nannten die Frucht „melon Persicon“ – persischer Apfel. Von Griechenland kam die köstliche Frucht etwa zu Caesars Zeiten – um 50 vor Chr. – ins römische Weltreich. Die Römer kultivierten den Anbau und sorgten für eine Verbreitung in Europa. Nach der Entdeckung Amerikas wurde er auch dort heimisch.

In unseren Gefilden war es Kaiser Karl der Große, der sich um den Anbau von Pfirsichbäumen intensiv kümmerte. In der kaiserlichen Verordnung über den Anbau von Bäumen in den Krongütern und Reichshöfen Karls des Großen (um 794), den „capitulare de villis et curtis imperialibus“



Eine historische Aufnahme der Pfirsichernte. Seit 1913 wird die Frucht bei uns in Wassenberg angebaut.



heißt es: „...wir befehlen: In den Gärten soll man alle nach genannten Pflanzen ziehen: ...Pfirsichbäume verschiedener Arten.“

Hildegard von Bingen, die berühmte Heilerin (1098 – 1179) schreibt in ihrem Werk „Liber simplicis medicinae“: „...dass unreife (Pfirsich) Früchte, Blätter, Wurzeln des Baumes, Kerne der Frucht, Harz und Rinde wertvolle Heilmittel sind.“

Bei Wurmbefall empfiehlt sie: „Wem im Magen und im Bauch Würmer wachsen, der soll morgens nüchtern und abends einen Trank nehmen aus gutem, reinen Wein, der in einem neuen Gefäß mit Pulver aus der Wurzel und den Blättern von „bathemen“ und doppelt so viel Pulver aus Pfirsichblättern gekocht worden ist. Davon werden die Würmer in ihm sterben. Die Frucht des Baumes ist weder für Gesunde noch Kranke gut, weil sie die guten Säfte im Menschen beeinträchtigt und Schleim im Magen erzeugt.“ Hildegard hat freilich nie einen Wassenberger Sämling gekostet.

Der große Kirchengelehrte und Botaniker Albertus Magnus (1193 – 1280) befasste sich mit Pfirsich und warnte vor dem Genuss nach dem Essen und betonte den arzneilichen Wert aller Baum- und Fruchtteile. In und um Wassenberg wurden nach etwa 1100 Jahren schließlich auch die „weisen“ Weisungen Karls des Großen befolgt.

1913 kamen die Pfirsiche unter legendären Begleiterscheinungen auf abenteuerlichen Pfaden in den hiesigen Raum. Die Pfirsiche wurden „Wassenberger Sämlinge“ und brachten den Erzeugern Geldsegen und den Genießern Lebensfreude.

Der Sämlingsanbau hatte in den Jahren 1930–1960 seinen Höhepunkt. Viele Pfirsichplantagen haben derweil den Geist mangels Erntesegen, evtl. bedingt durch den Klimawandel, aufgegeben. Doch Gartenbesitzer pflanzen ihn wieder vermehrt an. Denn reif vom Baum gepflückt, vermag die aromatische, sauer-süße Frucht höchsten Genuss zu vermitteln. Warum? Weil ausländische Pfirsiche meist unreif geerntet auf dem Transport unnatürlich nachreifen und daher aromatisch mit den Wassenberger Sämlingen nicht mithalten können – meine ich jedenfalls.

PS. Ein Kind beschreibt den Pfirsich wie folgt:  
„Ein Pfirsich ist wie ein Apfel mit Teppich drauf.“  
Dann guten Appetit.