

Einsiedeln mit alten Kirschsensorten

Im Bezirk finden sich aus klimatischen und topografischen Gründen nur wenige Kirschbäume

Im Kanton Schwyz gibt es eine sehr grosse Anzahl alter Kirschsensorten. In Einsiedeln gibt es zwar nur wenige Kirschbäume. Einige der alten Sorten findet man aber auch hier. Diese haben in geschmacklicher Hinsicht einiges zu bieten.

Gross, glänzend, knackig: So liegen die Kirschen im Moment zuhauf in den Gestellen der Grossverteiler. Schwarz, rot oder vielleicht noch gelb ist die Frage. «Herkunft Schweiz» muss beim Grossverteiler als Kundeninformation zumeist genügen. Sind Chriesi einfach Chriesi? Weit gefehlt. In den traditionellen Kirschengebieten gibt es eine beeindruckende Vielzahl unterschiedlichster Kirschsensorten.

Von Carlo Schuler

Allein im Raum Zentralschweiz gibt es noch rund 300 Sorten. 1995 wurden in einer Untersuchung die Sorten für die Zentralschweiz und den Kanton Aargau erhoben. Allein im Kanton Schwyz wurden damals 173 Sorten gemeldet. 1991 ergab ein Sorteninventar im relativ kleinen Bezirk Küssnacht am Rigi die erstaunliche Anzahl von 95 Kirschsensorten. Mischler, Lauerzer, Blaser, Schindler, Reding, Burli oder Baschimeiri – hergeleitet vom Doppelnamen Sebastian-Meinrad – heissen etwa typische Sorten aus dem Kanton Schwyz.

*

Im Bezirk Einsiedeln finden sich aus klimatischen und topografischen Gründen nur ganz wenige Kirschbäume. Auf dem Betrieb Günstli im Gebiet Katzenstrick besitzt Anton Beeler rund 15 Kirschen-Hochstamm-bäume. Erst kürzlich hat er neue Bäume gepflanzt, weil vor drei Jahren ein Hagelunwetter die meisten seiner alten Bäume zerstört hatte. Leider fiel auch der schönste Baum mit Mischler-Kirschen dem Sturm zum Opfer. Die Familie Beeler hat die alte Sorte Mischler aber immer noch im Sortiment. Diese süsse Kirsche war traditionell eine der wichtigsten Tafelkirschsensorten der Zentralschweiz.

*

Die Sorte Mischler sei speziell für Höhenlagen sehr gut geeignet, erklärt Andreas Beeler vom Hof Günstli. Dies gelte auch für die Sorten Weber und Magda, welche auf dem Hof Günstli neu gepflanzt wurden.

*

Der erwähnte Hagelsturm zerstörte vor drei Jahren im Katzenstrickgebiet auch die Bäume auf dem Hof von Tobias Kälin. Derunter waren

Frühjahr in seiner Ökeweide rund 50 neue Kirschbäume gepflanzt. Dabei wählte er lauter alte Sorten wie Lauerzer, Basler Adler, Dolle-sepler und andere mehr.

*

Konrad Gmünder von der Fachstelle Obstbau des Kantons Schwyz bestätigt, dass das Aroma bei den alten Sorten meistens intensiver und der Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen in der Regel höher sei. Trotzdem sei es so, dass die Konsumenten meistens die grossen, knackigen und wenig gefärbten Kirschen vorziehen würden. «Es ist gesellschaftlich nicht in», nach dem Genuss von Kirschen mit blauen Zähnen und Lippen am Arbeitsplatz oder unter den Leuten zu erscheinen.» Es gebe aber schon noch eine bestimmte Nachfrage nach den alten speziellen Sorten. Die sehr süssen Mischlerkirschen etwa würden sich sehr gut für die Herstellung von Konfitüre oder Chriesiprägel eignen, erklärt Konrad Gmünder. Es seien vor allem ältere Leute mit Bindung zur Land-

wirtschaft, welche die speziellen Sorten noch nachfragen würden.

*

Eine Marktnische sieht Gmünder am ehesten beim Brennkirschenanbau: «Es gibt Brennerreien, welche sortenreine Kirschdestillate anbieten. Solche Sorten, die dem Kirsch einen deutlichen Eigengeschmack verleihen, können bei geschickter Vermarktung eine Nische finden.»

*

Für Louis Suter, Leiter der Kantonalen Fachstelle für Obstbau des Kantons Zug und Präsident der IG Chriesi Zug, ist klar: «Mit einer seltenen, alten und aromatischen Kirschsensorte einen speziellen, schönen und sortenreinen Kirsch zu brennen ist eine absolute Marktnische.» Ein grosser Hit der IG Chriesi Zug ist auch die rote und gelbe Chriesi-Konfi. Louis Suter bedauert, dass es im Moment nicht möglich ist, die bestehende Nachfrage mit den speziellen alten Sorten abzudecken. Einige gute Brennsorten mit besonderem Brennaroma sind bei den Baumschulen gar nicht mehr

erhältlich. Ziel des Regionalprojektes «Zuger- und Rigi-Chriesi» sei es deshalb, für die Landwirte wieder gutes Pflanzmaterial der alten Sorten verfügbar zu machen.

*

Paul Imhof, Journalist und Autor mehrerer Bücher (u.a. «Das kulinarische Erbe der Schweiz») hält die alten Kirschsensorten eher für Nischenprodukte. «Aber es ist durchaus vorstellbar, dass sich die Leute in Zukunft vermehrt für solche Raritäten interessieren.» Jedenfalls könne man solche traditionellen, geschmacklich sehr variantenreichen Sorten in der Gastronomie, zum Einkochen und fürs Brennen gut gebrauchen. Bei der Verwendung als Tafelkirschen bestehe das Problem, dass sie den heutigen modischen Grössen selten entsprechen. Nicht vergessen sollte man, dass fast alle alten Sorten an Hochstamm-bäumen wachsen. Diese würden das Landschaftsbild prägen und als ökologische Kleinkräume für Pflanzen und Tiere eine wichtige Rolle spielen.



Im Raum Zentralschweiz gibt es noch rund 300 Kirschsensorten.

Fotos: Franz Kälin

