

Bis August ist Saison: Jetzt reifen nacheinander die deutschen Kirschsorten

(GMH) Prall, saftig und äußerst aromatisch – Süßkirschen aus deutschem Anbau sind für viele der Inbegriff des Sommers. Ab Juni bis in den August hinein kommen die Früchte aus regionalem Anbau auf den Markt. Auf eine Ernte von insgesamt mehr als 30 000 Tonnen hoffen die heimischen Kirschenanbauer in diesem Jahr.



Bildnachweis: GMH

Bildunterschrift: Im Juni beginnt die Kirschsaison: Rund 30 000 Tonnen der leckeren Früchte aus deutschem Obstanbau, unter anderem die tiefrote, feste Sorte „Regina“, werden voraussichtlich dieses Jahr geerntet.

Bilddaten in höherer Auflösung unter:

https://www.gruenes-medienhaus.de/download/2018/06/GMH_2018_23_01.jpg

Handel begann im 18. Jahrhundert

Kirschenanbauer pflegen mit ihrer Arbeit eine lange Tradition. Denn seit Jahrhunderten sind Süßkirschen hierzulande wegen ihres unvergleichlichen Geschmacks beliebt. Die ersten Bäume, mitgebracht von den Römern, wuchsen nachweislich bereits zu Beginn der christlichen Zeitrechnung im Rheinland. Der erwerbs-



mäßige Handel begann in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, nachdem vermehrt Plantagen angelegt wurden. Die hohen Bäume mit ausladenden Rundkronen brauchten allerdings viel Platz und die Ernte war mühsam. Einen deutlichen Aufschwung erlebte der Erwerbsanbau, als die Stämme schwachwüchsiger Bäume mit den Ästen wohlschmeckender Sorten kombiniert wurden. Diese Veredelung führte zu kompakten, kleinkronigen Bäumen mit besonders großen Früchten.

Es gibt Herz- und Knorpelkirschen

Gut zwei Monate lang reifen die Früchte während der sogenannten Kirschwochen nacheinander heran. Unterschieden wird zwischen Herz- und Knorpelkirschen: Zarte Herzkirschen, wie beispielsweise die Sorten „Schwarze Königin“ und „Johanna“, überzeugen mit einem angenehm süßen Geschmack, lassen sich allerdings nicht gut transportieren. Verkauft werden sie vor allem in der Anbauregion direkt von den Erzeugern in Hofläden und auf Märkten. Die großen Anbaugelände für Süßkirschen liegen in Baden, Franken, Rheinland-Pfalz, Sachsen-Anhalt, Thüringen und im Alten Land an der Niederelbe. Hier reifen vor allem Knorpelkirschen heran. Sie punkten mit einem deutlich festeren, knackigen Fruchtfleisch.

Der Großteil wird pur gegessen

Wenn der Frost die Blüten verschont hat, beginnt die Ernte Mitte Juni mit der früh reifenden, hellroten „Burlat“. Für einen guten Ertrag müssen die reifenden Früchte mit Netzen vor Vogelfraß geschützt werden. Ebenfalls frostempfindlich ist die mittelspäte Sorte „Kordia“ mit fast schwarzem Fruchtfleisch. Selbst geschlossene Knospen können erfrieren. Hoch im Kurs steht bei den Anbauern die spät reifende Sorte „Regina“, bei der Geschmack, Aussehen und Ertrag stimmen. Die dicken, festen Früchte reifen je nach Lage mit anderen tiefroten Sorten ab Mitte Juli bis in den August hinein. Sie werden – wie die meisten anderen deutschen Süßkirschen auch – hauptsächlich pur gegessen. Nur ein kleiner Teil der heimischen Ernte endet in Gebäck und Süßspeisen und wird zu Spirituosen verarbeitet.



[Kastenelement]

Frische Süßkirschen am Stiel erkennen

Süßkirschen aus regionalem Anbau stehen während der Saison von Juni bis August ganz oben auf der Beliebtheitsskala für heimisches Obst. Per Hand werden die Steinfrüchte in Deutschland sorgfältig mit Stiel gepflückt. Ansonsten trocknen sie schnell aus und verlieren kostbare Inhaltsstoffe. Deshalb sollte der Stiel auch erst nach dem Waschen entfernt werden. Ist er glatt und grün, ist dies ein untrügliches Zeichen von Frische. Eine glänzende Fruchthaut mit einer intensiven Färbung ist ein weiteres Qualitätsmerkmal. Gelagert werden Süßkirschen am besten in einem gelochten Plastikbeutel im Kühlschrank – allerdings höchstens zwei bis drei Tage. Da die Früchte druckempfindlich sind, sollten sie besonders schonend und sorgfältig transportiert und gelagert werden.