

Traditionelle Kirscharten aus dem Oberem Mittelrheintal

Geschmacks- und Farbvielfalt aus uralter Kulturlandschaft

Arche Passagier seit 2021

Unterstützt von Slow Food Rhein-Mosel

Beschreibung des Passagiers

Rebbewachsene Steilhänge überragt von sagenumwobenen Burgen – die Rheinromantik prägt noch heute das klassische Bild des UNESCO-Welterbegebietes "Oberes Mittelrheintal", das die Gemeinden beiderseits des Rheins von Bingen im Süden bis Koblenz im Norden umfasst. Bei genauerer Betrachtung präsentiert sich die Jahrtausende alte Kulturlandschaft als kleinräumiges Mosaik unterschiedlichster Lebensraumtypen, die eine Vielfalt oft bedrohter Wild- und Kulturarten von Pflanzen und Tieren beherbergen. Darunter eine einzigartige Vielfalt an Kirscharten.

Seit jeher ließ das Obere Mittelrheintal mit seinem fast mediterranen Klima an den Hängen besonders wärmebedürftige Kulturen gedeihen. Die erste Erwähnung findet die Mittelrhein-Kirsche in den Schriften von Plinius um 60 n. Chr. Erste Zeugnisse für einen Obstbau im Oberem Mittelrheintal finden sich seit dem Mittelalter, wo ab dem 13. bis 14. Jahrhundert Obstbäume und auch bereits Obstgärten erwähnt werden.

Die linksrheinische französische Herrschaft von 1798 bis 1814 und die nachfolgende preußische Verwaltung haben den Kirschenanbau im nördlichen Oberem Mittelrheintal besonders gefördert. Allein in den Jahren 1806-1809 wurden im Bezirk Koblenz 25.000 Kirschbäume gepflanzt. Keimzelle des Anbaus um 1800 war Salzig, von wo aus sich der Anbau vor allem nach Norden und auch auf die rechte Rheinseite verbreitete. Ab 1830 wurden in Salzig regelmäßig Kirschmärkte abgehalten, die Vermarktung wurde genossenschaftlich organisiert.

Mit der Krise des Weinbaus Ende des 19. Jahrhunderts wurden insbesondere im nördlichen Mittelrheintal Rebstöcke gerodet und stattdessen Kirschen gepflanzt, die auf den warmen Hängen prächtig gedeihen und früher reifen als in den meisten anderen Gegenden Deutschlands. Während zu Beginn des 19. Jahrhunderts die Niederterrassen mit Obstbäumen bepflanzt wurden, drangen die Bäume jetzt auf die Steilhänge der Mittelterrassen vor. Es entstand eine große Vielfalt an bunten und insbesondere frühreifen-

den Kirscharten, die zu besten Preisen in die großen Wirtschaftszentren an Rhein und Ruhr vermarktet werden konnten.

Die neu entstehenden Eisenbahnlinien führten zur Verlagerung des Transportes vom Rheinschiff auf die Bahn. Dies beschleunigte den Transport und damit die Qualität der Waren, die frisch bei den Verbraucher*innen ankamen. In Salzig konnten beispielsweise die Einnahmen aus dem Kirschenverkauf von 1881 bis 1887 verdreifacht werden.

Viele der mittelrheinischen Regionalsorten dürften in der Region selbst einst als Zufallszümlinge entstanden sein und die ältesten dieser Sorten aus dem 18. und 19. Jahrhundert stammen.

Eine Besonderheit des mittelrheinischen Sortiments ist die große Anzahl an Frühsorten. Sorten wie die extrem früh reifende 'Früheste der Mark', die 'Geisepitter', eine der ältesten Sorten aus dem Mittelrheintal, oder die seltene 'Wils Frühe' findet man in vielen anderen Regionen nicht. Mit 17 Frühsorten, die ab der 1. bis 2. Kirschoche reifen, ist das Mittelrheintal einzigartig unter den bisher untersuchten Kirschanbaugebieten.

Im Rahmen eines Modellvorhabens der Ländlichen Bodenordnung Rheinland-Pfalz wurden im Welterbe Oberes Mittelrheintal durch die Pomologin Dr. Annette Braun-Lülle-
mann 86 Kirscharten (73 Süßkirschen, 9 Sauerkirschen und 4 Bastardkirschen) entdeckt und systematisch erfasst.

Folgende Kirscharten sind im Mittelrheintal typisch und werden zur beantragten Aufnahme in die Arche des Geschmacks als traditionelle Mittelrhein-Kirscharten bezeichnet:

Süßkirschen

- 'Bopparder Hängige'
- 'Bopparder Krächer'
- 'Breyer Marmorkirsche'
- 'Eisenbolzer Rotbunte Traubige'
- "Filsener Ertragreiche"
- "Filsener Frühkirsche"
- 'Filsener Goldperle'
- 'Frühe Französische-Ähnliche'
- 'Früheste der Mark'
- 'Geisepitter'
- 'Geldklose'
- 'Heidelberger'
- 'Höppches'
- 'Jaboulay'
- "Kesterter Rotbunte"
- 'Kesterter Schwarze'
- 'Lahnsteiner' ('Coburger Maiherz' Typ 'Sahlis-Kohren')

- "Lahnsteiner Maikirschen-Ähnliche"
- 'Landele'
- 'Lorenzkirsche'
- 'Müncheberger Frühernte'
- 'Perle von Filsen'
- 'Porzellankirsche'
- 'Rheinische Kaiserkirsche'
- "Rhenser Helle"
- 'Rote Leberkirsche'
- 'Rotterts Braune Riesen'
- 'Schreckenskirsche'
- 'Simonis'
- 'Souvenir des Charmes'
- 'Späte Spanische'
- 'Spanische vom Mittelrhein'
- 'Tilgeners Rote Herzkirsche'
- "Trechtingshäuser Dunkle Knorpel"
- "Trechtingshäuser Mittelfrühe"
- "Trechtingshäuser Rotbunte Frühknorpel"
- 'Westfälische Braune Leber'
- 'Wils Frühe', Zenglers'

Sauerkirschen

- 'Diemitzer Amarelle'
- 'Königliche Amarelle'
- 'Koröser Weichsel'
- 'Minister von Podbielski'

Bastardkirschen

- "Filsener Glaskirsche"
- "Lahnsteiner Süßweichsel"
- 'Doppelte Glaskirsche'
- 'Schöne von Chatenay'

Gefährdung des Passagiers

Heute sucht man die alten Sortennamen vergeblich in Supermärkten und an den meisten Straßenverkaufsständen. Denn mit den veränderten Ansprüchen des Handels und seiner Nachfrage nach einheitlicher, transportfester Ware wurde es ab den 1960er Jahren immer schwerer, für die bunte Kirschielfalt Absatzmärkte zu finden. Der Kirschanbau verlor mehr und mehr an Bedeutung, die steilen Hänge fielen brach, die alten Bäume wurden zunehmend gerodet. Heute ernten nur noch wenige Direktvermarkter*innen

die einst so berühmten traditionellen Mittelrhein-Kirschsornten. Im Anbau sind nur noch wenige dunkle und festfleischige Sornten eines internationalen Sortiments, das sich von der einstigen bunten Vielfalt stark unterscheidet. Die „alten“, regionaltypischen Sornten kennen nur noch Wenige, die meisten der alten Obstanbäuer*innen sind längst im Rentenalter oder schon verstorben. Damit geht auch das Wissen um die alten Sornten mehr und mehr verloren.

Die Gründe für den Bedeutungsrückgang im Handel sind: es werden immer größere Chargen einheitlicher Qualität (Sorte, Größe, Reifegrad) verlangt, gleichzeitig sinkt der Abnahmepreis vor allem durch südeuropäische Konkurrenz. Die Lohnkosten in Deutschland sind nicht konkurrenzfähig, die Ernte der bis 15 m hohen Bäume ist aufwändig und gefährlich. Der klimatische Standortvorteil fällt gegenüber der südeuropäischen Konkurrenz nicht mehr ins Gewicht. Durch Reduzierung der Sortenvielfalt und Umstellung auf internationale Standardsornten versucht man umzusteuern, ist letztlich aber wenig erfolgreich auf dem Markt.

Seit 1960 wurden zunächst schwer zu bearbeitende Flächen in den Steillagen aufgegeben, später auch Flächen in der Niederterrasse und in der Ebene. Die Großmärkte in Niederlahnstein wurden Mitte der 70er Jahre zusammengelegt, 1983 auch der Koblenzer Markt geschlossen.

Die Erhebung der Kirschsornten durch Dr. Braun-Lüllemann hat ergeben, dass aktuell über 80 % der am Mittelrhein vorhandenen Süßkirschsornten einem Gefährdungstatus zuzuordnen sind: 7 % sind ausgestorben, 27 % sind vom Aussterben bedroht und 20 % stark gefährdet. Als „Vom Aussterben bedroht“ einzustufen sind insbesondere Regional-sornten, die nur auf einem oder zwei Bäumen aufgefunden wurden, wie die 'Geldklose' oder die "Filsener Frühkirsche" (Arbeitsname, da bisher unbekannt). Dies gilt auch für Sornten, von denen zwar noch mehr als zehn Bäume vorgefunden wurden, die in ihrer Verbreitung aber auf das Mittelrheintal beschränkt sind, wie die 'Perle von Filsen', die 'Kesterter Schwarze' oder die 'Spanische vom Mittelrhein'. Letztere beiden sind uralte Sornten, die nur noch auf sehr alten Bäumen aufgefunden wurden. 14 Süßkirschsornten sind bisher gänzlich unbekannt und werden unter vorläufigen Arbeitsnamen geführt. Da sie nur im Mittelrheintal gefunden wurden, sind sie entsprechend gefährdet.

Unter den Sauerkirschen sind die Sornten 'Koröser Weichsel' sowie die 'Minister von Podbielski' als stark gefährdet anzusehen. Beide sind deutschlandweit nur sehr vereinzelt vorhanden und spielen auch im Erwerbsobstbau keine Rolle mehr. Allgemein gefährdet sind die hellfrüchtigen Amarellen, auch wenn von diesen im Welterbe aktuell noch verhältnismäßig viele Altbäume vorhanden sind. Diese Sornten werden aber wegen der geringen Fruchtgröße und der hellen Färbung kaum noch nachgefragt und daher nur noch selten von Baumschulen angeboten.

Die im Oberen Mittelrheintal gefundenen Bastardkirschsornten schließlich sind alle vom Aussterben bedroht. Von den Sornten mit den Arbeitsnamen "Filsener Glaskirsche" und "Lahnsteiner Süßweichsel" ist bisher deutschlandweit überhaupt nur jeweils ein Baum bekannt.

Vermarktung des Passagiers

Einzelne Baumschulen haben die traditionellen Mittelrhein-Kirscharten in ihrem Sortiment und seit der erhöhten Nachfrage aus dem Mittelrheintal im Rahmen des Projekts Mittelrhein-Kirschen ihre Bestände und die Auswahl auch ausgebaut. Diese Bäume sind u. a. bei der Baumschule Neuenfels in Königswinter zu erwerben.

Die Früchte der traditionellen Mittelrhein-Kirscharten sind während der Erntezeit frisch verfügbar. Zentrum der Mittelrhein-Kirschen stellt der Bereich rund um Filsen dar. Entlang des „Kirschenpfads Filsen“ findet sich ein umfangreicher Sortengarten mit Nachpflanzungen der seltenen und regionalen Kirscharten. Der Sortengarten gehört seit 2021 zur Deutschen Genbank Obst. Rund um Filsen finden geführte Wanderungen statt. Die zahlreichen Kirscharten können direkt vom Baum verkostet werden. Darüber hinaus gibt es einige Straßenverkäufer*innen, die die Kirschen aus der Region anbieten. Erste Neuanpflanzungen der traditionellen Sorten sind im Erwerbsobstanbau bereits erfolgt.

Seit 2015 gibt es außerdem die Mittelrhein-Kirschprodukte, die im regionalen Einzelhandel und touristischen Einrichtungen erhältlich sind. Aufbauend auf dem kooperativen Vorhaben, das auch erste Schritte zu Bewahrung der aussterbenden Sortenschätze unternahm, hat der Zweckverband Welterbe Oberes Mittelrheintal 2014 das Projekt „Mittelrhein-Kirschen“ initiiert. Passionierte Kirschfreund*innen und Erzeuger*innen aus der Region haben sich in einem Arbeitskreis des Zweckverbands zusammengesetzt und setzen sich ehrenamtlich im Projekt ein, um drei Ziele zu erreichen: Den Erhalt der Kirschenvielfalt, die Etablierung einer Spezialitätenmarke und die Identifikation mit dem Thema Mittelrhein-Kirschen in der Region.

Der Zweckverband Welterbe Oberes Mittelrheintal beschloss im Dezember 2014, eine Spezialitätenmarke zu entwickeln. Im Dezember 2015 wurden die ersten Produkte vorgestellt, die mit der eingetragenen Wort-Bild-Markte „Mittelrhein-Kirschen“ gelabelt sind. Gemeinsam mit lokalen Vertreter*innen aus Produktion, Veredlung und Vermarktung kann die Mittelrhein-Kirsche in Form regionaler, hochwertiger Kirschprodukte wieder erlebbar gemacht und außerdem ganzjährig angeboten werden. Durch die Spezialitätenmarke kann den Kirschanbauer*innen ein fairer Preis für ihre Kirschen geboten werden. Die Kirscharten im Mittelrheintal bekommen so eine neue Wertigkeit.

Für Produkte, die unter der Marke „Mittelrhein-Kirschen“ hergestellt werden, ist bislang noch keine Festlegung auf bestimmte Kirscharten erfolgt, d. h. grundsätzlich können Produkte aus allen Kirscharten hergestellt werden, die aus den Kommunen im UNESCO-Welterbe Oberes Mittelrheintal stammen. Dennoch stellt es erklärtes Ziel des Projektes dar, auch über die Markenentwicklung die traditionellen Mittelrhein-Kirscharten zu erhalten.

Mit der Arche des Geschmacks dürfen nur Produkte beworben werden, die zu 100 % aus den im Antrag benannten traditionellen Sorten hergestellt sind. Die jeweiligen Sorten müssen auf Etiketten mit benannt werden. Ausnahmen stellen Saft- und Weinprodukte

dar: hier muss der Saftanteil aus den alten Sorten mindestens 50 % betragen. Die alten Sorten müssen auch hier benannt werden, soweit nicht mehr als drei Sorten regelhaft verwendet werden.

Neben den Nachpflanzungen der traditionellen Mittelrhein-Kirscharten bietet das Projekt „Mittelrhein-Kirschen“ ein riesiges Potential: von den neuen Mittelrhein-Kirschartprodukten bis zu naturnahen Freizeitangeboten. So wurden in den letzten Jahren Veranstaltungen etabliert, z. B. das Kirschenblüten-Picknick im Frühjahr, der Filsener Kirschen-Genuss-Tag oder geführte Genuss-Wanderungen mit Kirschenverkostung entlang des „Kirschenpfades Filsen“ und schließlich Stände auf Weihnachtsmärkten mit dem Ausschank von Kirschen-Glühwein und Kirschen-Kinderpunsch.

Das Bewusstsein in der Region für die Tradition als Obstbauregion soll gestärkt werden durch Schnitt- und Pflegeseminare und Bildungsangebote für Schulen.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Der Kirschenanbau und sein weißes Blütenmeer prägten seit Jahrhunderten neben dem Wein das Landschaftsbild des Oberen Mittelrheintals.

Die Regionalität ist am Mittelrhein besonders ausgeprägt, jedes Dorf hat seine eigenen Kirscharten, deren Geschichten teilweise bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts zurückgehen. Sie sind oft eng verbunden mit dem Dorf, dem Namen der Entdecker*innen oder der Flurbezeichnung seines Fundortes. Die Kirscharten wurden zumeist als Zufallssämlinge entdeckt und weiter durch Veredelung vermehrt. So kann heute dem einzelnen Dorf sein kulturhistorisch typisches Sortiment zugeordnet werden. In der Anfangszeit wurde eine Vielzahl oft nur lokal vorkommender Sorten mit Schwerpunkt auf Frühsorten angebaut. Hauptsorten waren damals die 'Geisepitter' und die 'Kesterter Schwarze'.

Beispiele für die Ableitung von Sortennamen sind: 'Geldklose' soll auf einem Bauern namens Klos (häufiger rechtsrheinischer Familienname) zurückgehen, dessen Frau sich nach einer guten Ernte zu dem Ausspruch „dat git Geld, Klos“ hinreißen ließ. Die 'Perle von Filsen' ist eine wertvolle und schöne Erscheinung aus dem Ort Filsen, Namensgebung 1932 durch den Entdecker Peter Jakob Fuchs aus Filsen.

Die ‚Kesterter Schwarze‘ hat eine außergewöhnlich schwarze Kirschenfarbe und wurde in Kestert gefunden. Die ‚Bopparder Krächer‘ vereint Ortsname und Bisseigenschaft im Namen: beim Biss in die Frucht „kracht“ es oder - wie die Bopparder sagen - „kräscht“ es ordentlich.

Die alten Sorten gehören zur kulturhistorischen Identität der Region. Bis Mitte der 1960er Jahre war das Mittelrheintal eines der größten Kirschenbaugebiete Deutschlands, zuerst in den Steillagen, später auf den Hochterrassen. Die Kirschenregion boomte. Der wirtschaftliche Erfolg prägte das Alltagsleben vieler Familien im Mittelrheintal. Nahezu

jedes Kind konnte damals ein Lied von der arbeitsintensiven Kirschernte singen. Es gab eigene Kirschmärkte und -feste, die das Dorfleben in dieser Zeit dominierten. Doch die Ära der Mittelrhein-Kirschen fand ein Ende, als Mitte der 1960er Jahre der Kirschanbau rapide zurückging.

Die Hochstämme prägen jedoch bis heute stellenweise das Landschaftsbild und erhöhen die Attraktivität für Einheimische wie Tourist*innen.

Geschmack des Passagiers

Die traditionellen Mittelrhein-Kirscharten umfassen viele verschiedene Süß-, Sauer- und Bastardkirschen, die eine entsprechend große Vielfalt in Form, Größe, Festigkeit, Farbe (von gelb über rot und braun bis fast schwarz) und natürlich an Geschmacksrichtungen aufweisen.

Dieser Variantenreichtum ist ein optisches und geschmackliches Erlebnis, doch auf dem Markt leider nicht ausreichend gefragt: Nur Kirschen, die eine bestimmte Mindestgröße haben, können heute über den Großhandel vermarktet werden. Die kleinen Regionalsorten erreichen oft nur 20 – 22 mm Durchmesser, moderne Sorten hingegen zeigen Fruchtdurchmesser von 30 mm und mehr. Doch die außergewöhnliche traditionelle Breite der Geschmacksvielfalt können diese wenige handelsüblichen Sorten nicht widerspiegeln.

Die Vielzahl der **Süßkirschen** prägt das Obere Mittelrheintal. Insbesondere die frühen Sorten sind zahlreich und haben ausgeprägte „Charakterzüge“, die im Folgenden anhand einiger exemplarischer Beschreibungen verdeutlicht werden:

Das Kirschenjahr beginnt mit der Kirschart 'Frühste der Mark'. Sie ist eine charakteristische Sorte warmer Regionen und fühlt sich am Mittelrhein "pudelwohl". Während sie in anderen Regionen kränkelt, die Früchte klein und fad bleiben und extrem durch Vogelfraß gefährdet sind, werden die Früchte am Mittelrhein gut mittelgroß und der Geschmack, den man in der ersten Kirschwoche vielleicht wohlwollend als erfrischend bezeichnen kann, entwickelt sich beim längeren Hängenlassen durchaus ansprechend.

Die 'Geisepitter' ist wohl die berühmteste Kirschart des Mittelrheintals. Sie war einst das Aushängeschild der Mittelrheinkirschen und wurde in großen Mengen insbesondere für Verarbeitungszwecke vermarktet. Einst hochbegehrt, dann fast vergessen, schwören einheimische Gourmets bis heute auf die 'Geisepitter' als beste Einkochkirsche, die verarbeitet ein fruchtiges Aroma entwickelt – ideal zu Joghurt oder Cremes. Das fruchtige Aroma kommt auch bei Konfitüren und Kompotten gut zum Tragen. Nicht zuletzt verleiht sie deftigen Speisen eine säurebetonende und frische Note. Natürlich ist sie auch zum Frischverzehr geeignet.

Einige Sorten fallen durch ein leichtes Bittermandelaroma auf, wie z.B. die 'Lanede'. Sie ist ein echtes Multitalent: Eine geschmacklich hervorragende Tafelkirsche und gleichzei-

tig für alle Arten der Konservierung, insbesondere auch für Marmelade, zur Trocknung und zu Brennzwecken geeignet. Eine ähnlich breite Nutzbarkeit weisen die Sorten 'Kesterter Schwarze' oder 'Simonis' auf, die mit zu den geschmackvollsten Kirschen überhaupt zählen.

Manche Sorten sind besonders dekorativ, wie z.B. die rot-gelb marmorierte 'Breyer Marmor-Kirsche', die wunderschöne, länglich-spitze 'Porzellan-Kirsche' mit porzellanblauer Grundfarbe und sonnenseitig lachend-rot gefärbten Früchten oder die besonders schmackhafte 'Tilgeners Rote Herzkirsche', die wie ein perfektes rotes Herz aussieht. Oder auch die 'Perle von Filsen', die ihren Namen durchaus zu Recht trägt, denn im Aussehen kommt ihr von den dunklen Mittelrheinsorten keine gleich. Die großen, dunkelroten Herzkirschen hängen in dichten Trauben am Ast, und locken mit aromatischer Saftigkeit. Leider ist die 'Perle von Filsen' sehr empfindlich, ein Regenguss macht der Pracht ein Ende und lässt die schönen großen Früchte platzen.

Die Größe spielt geschmacklich keine große Rolle. So gibt es schöne, große und wohlschmeckende Sorten wie die ertragreiche 'Schreckens-Kirsche' oder die 'Souvenir des Charmes', eine der qualitativ allerbesten dunklen Frühkirschen.

Auf der anderen Seite gibt es kleine Sorten wie die 'Kesterter Schwarze'. Bei keiner anderen Kirschart stimmen die Meinungen der Anbauer so überein: Klein aber oho! Die pechschwarze, kleine und weiche Kirsche ist bei Vollreife zuckersüß und voller Aroma. Die Sorte eignet sich zum Frischverzehr ebenso wie für alle Verarbeitungsarten, insbesondere zum Trocknen. Eine Zeitzeugin aus Holzfeld erzählte, dass sie und ihre Freunde in ihrer Kindheit die am Baum getrockneten und dann heruntergefallenen Früchte gesammelt und wie Rosinen gegessen hätten. Offensichtlich hat sich das Klima seitdem geändert, denn dies ist so heute nicht mehr möglich. Die Früchte trocknen bis zu einem bestimmten Stadium am Baum, faulen dann aber.

Auch bei den **Sauerkirschen** gibt es einige charakteristische Mittelrheiner. Hier werden die dunklen Weichselkirschen und die hellen Amarellen unterschieden.

Weichselkirschen haben einen kräftig-sauren Geschmack und wurden früher gerne zu Konfitüren, Likören oder Säften verarbeitet. Sie sind die Essenz jeder Schwarzwälder Kirschtorte oder geben – eingelegt in Balsamico – dem Hirschrücken erst den besonderen Pfiff. Beispielhaft seien hier die beiden seltenen Sorten 'Koröser Weichsel' und 'Minister von Podbielski' genannt. Beides sind wohlschmeckende und großfrüchtige Sorten, die vielseitig einsetzbar sind – als Kuchenbelag, Konfitüre oder Kompott. Darüber hinaus sind sie aufgrund des guten Aromas auch für den Frischverzehr geeignet. Konfitüren und andere Produkte aus der edlen 'Minister von Podbielski' weisen ein spezielles Bittermandelaroma auf, das auch bei frischen Früchten ganz zart zum Tragen kommt.

Die hellroten Amarellen mit ihrer feinen Säure wurden früher von der Konservenindustrie und von Konditoreien aufgrund des feinen Aromas und der hübschen, ansprechenden Färbung hoch geschätzt. Heute sind sie gänzlich vom Markt verschwunden – völlig zu Unrecht, denn wer noch nie Amarellenkönfitüre gekostet hat, hat mit Sicherheit et-

was versäumt. Amarellen besitzen ein ganz spezielles, eigenes Aroma, das sich von der gängigen Schattenmorelle deutlich unterscheidet. Traditionell wird am Mittelrhein die 'Diemitzer Amarelle' angebaut. Früher gingen diese Kirschen tonnenweise in die Konfitüren- und Konservenindustrie. Auch heute stehen noch viele dieser Bäume am Mittelrhein – meist jedoch ungenutzt. Der älteren Generation sind sie wegen der sehr guten Verarbeitungseigenschaften aber noch in Erinnerung geblieben. Denn aus der 'Diemitzer Amarelle' kann eine hervorragende Kirschkonfitüre hergestellt werden, die aufgrund ihrer hellorangenen Farbe wunderhübsch aussieht und ein ganz feines „Amarellenaroma“ besitzt. Aber auch für Kirschkuchen und zum Einkochen eignet sich die Sorte sehr gut. Es ist anzunehmen, dass sich aus Amarellen auch ein guter Kirschbrand herstellen lässt.

Als **Bastardkirschen** oder „Süßsaure“ wird eine Gruppe von Kirschen bezeichnet, die sowohl in ihren Frucht- als auch in den Baumeigenschaften zwischen den Süß- und den Sauerkirschen steht. Die Früchte zeichnen sich meist durch hervorragenden Geschmack aus, wobei eine vollmundige Süße durch kräftige Säure hervorgehoben wird. Die „Süßsauren“ galten früher als edelste aller Kirschen und waren bei Liebhabern stark begehrt. Bei entsprechender Größe – wie die Früchte der 'Königin Hortense' – wurden diese sogar stückweise verkauft. Da die Früchte aber äußerst transportempfindlich und viele dieser Sorte eher mäßige Träger sind, sind die Bastardkirschen heute fast vollständig verschwunden.

Umso erfreulicher ist es, dass im Mittelrheintal vier dieser Sorten wiederentdeckt werden konnten. Von zwei der Sorten, der 'Doppelten Glaskirsche' und der 'Schönen von Chatenay' sind die pomologischen Namen bekannt. Die rubinrote ‚Doppelte Glaskirsche‘ ist aufgrund des edlen, süßsaurigen Aromas sowohl zum Frischverzehr als auch zum Einkochen, für Konfitüren und andere Spezialitäten geeignet. Nach historischen Angaben kann sie sogar zum Dörren verwendet werden. Die 'Schöne von Chatenay' ist die späteste der Mittelrhein-Kirschen, die noch im August am Baum leuchtet und über mehrere Wochen geerntet werden kann. Sie besitzt hübsche, leuchtend orange Früchte mit sehr aromatischem, süßsauerlichem Geschmack, der aus ihr eine ideale Naschfrucht macht. Sie lässt sich aber auch sehr gut zu Einmachzwecken verwenden und ergibt eine schön gefärbte Konfitüre.

Hinzu kommen die unbekannteren Bastardkirscharten mit Arbeitsnamen: Die "Lahnsteiner Süßweichsel" ist eine mittelgroße dunkle Bastardkirsche, die in hübschen, dichten Trauben an den Ästen hängt. Sie besitzt ein ganz eigenes, besonderes Amarena-artiges Aroma, was sie für Versuche zu verschiedensten Spezialitätenkreationen prädestiniert. Die außerordentlich gut schmeckende "Filsener Glaskirsche" ist eine knapp mittelgroße, in Vollreife dunkelrote Kirsche. Die Frucht ist vielseitig verwendbar und regt zu kreativen Ideen an, sei es für Konfitüren, eingelegte Kirschen „mit Schuss“ oder als aromatischer Kuchenbelag.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Traditionell wurden im Oberen Mittelrheintal die Kirschtäume als großkronige Bäume kultiviert und mit langen Holzleitern beerntet. Bei den Nachpflanzungen in den letzten Jahrzehnten wurden für den extensiven Anbau hauptsächlich Halb- und Niederstämme verwendet. Moderner Kirschenanbau ist zur Zeit nur im nördlichen Bereich des Oberen Mittelrheintals verbreitet.

Die verschiedenen Kirscharten reagieren unterschiedlich auf Standort und Witterung und zeigen ein typisches Wachstum.

So benötigt z.B. die französischstämmige 'Souvenir des Charmes' warmes Klima und besser versorgte, durchlässige Böden. Die „Breyer Marmorkirsche“ ist beispielsweise besonders empfindlich gegenüber Regen. Andere Sorten sind robuster. Bei der 'Kesterter Schwarzen' und der 'Geisepitter' finden wir aufgrund der frühen Reifezeit zum Beispiel noch keinen Kirschtuchtfliegenbefall.

Es gibt schwachwüchsige Sorten, die sich gut für kleine Gärten eignen wie die 'Boppar der Hängige', die durch ihren hängenden Wuchs als eine schöne Schattenlaube dienen kann. Manche Sorten sind dagegen stark wachsend und eignen sich daher eher als dominante Landschaftsbäume. So bildet die 'Jaboulay' imposante breitkronige Bäume mit weit ausladenden Gerüststäben und die 'Kesterter Schwarze' wächst zu 12 bis 15 Meter hohen, steil aufstrebenden Kronen heran.

Vor allem die weichen Herzkirschen wie insbesondere die 'Perle von Filsen' sind druckempfindlich und benötigen kurze Transportwege und schnelle Verarbeitung.

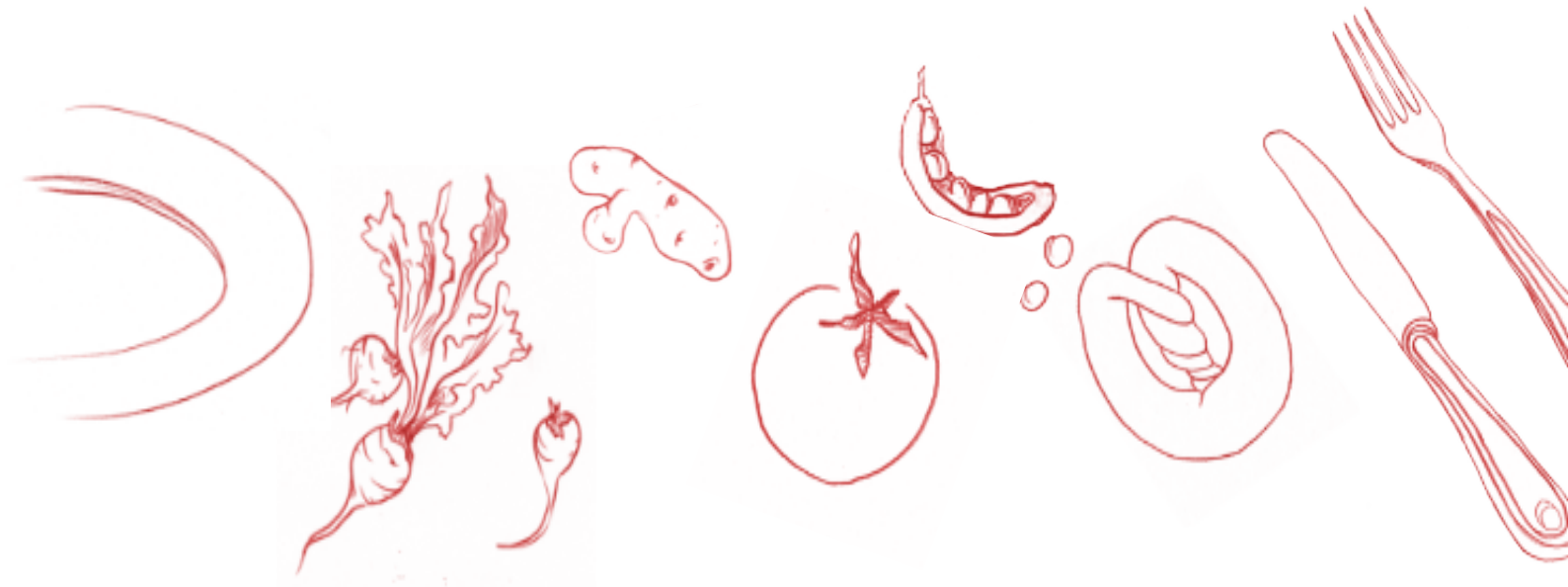
Traditionelle Verarbeitungsformen können für neue Produkte als Orientierung dienen und ggf. weiterentwickelt werden. So wurde die 'Geisepitter' beispielsweise eingekocht zu Vanillepudding serviert oder die am Baum getrockneten 'Kesterter Schwarzen' wurden als Kirsch-Rosinen verwendet. Der Variantenreichtum in Aussehen und Geschmack löst bei den Verarbeiter*innen in der Regel eine große Begeisterung und Experimentierfreude aus. Und so finden immer mehr traditionelle Mittelrhein-Kirscharten in den Spezialitäten der Mittelrhein-Kirschprodukte eine neue Bestimmung.

Auch die im Welterbe Oberes Mittelrheintal als „Welterbe-Gastgeber“ qualifizierten Gastronomen haben sich dem Thema Kirsche in den jährlich stattfindenden „Kirschwochen“ gewidmet. Beispiele für die kreative Nutzung, die sich bereits bewährt haben, sind ein Paprika-Kirsch-Sorbet, Bandnudeln mit Pfifferlingen und 'Diemitzer Amarelle', Ziegenkäse mit Trockenkirschen gefüllt und karamellisierter Walnuss-Rosmarin-Panade oder eine 'Geisepitter'-Kaltschale mit gesalzenem Joghurt und Minze.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/traditionelle_kirschen_mittelrheintal



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutzpflanzensorten, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de