

Ermstaler Knorpelkirsche

Eine Kirsche von den Hängen der Schwäbischen Alb

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow Food Stuttgart, Tübingen und Neckar-Alb

Beschreibung des Passagiers

Die Ermstaler Knorpelkirsche, auch „Ernstalperle“ oder schlicht „Ernstaler“ genannt, ist eine schwarze, festfleischige und witterungsbeständige Sukirschensorte. Sie ist spatreifend und kann erst in der 6.- und 7. Kirschwoche (Mitte Juli) geerntet werden. Unter den Obstbauern der Region Neckar-Alb war sie früher auch als Herzkirsche bekannt, weil ihr verhältnismäßig festes Fruchtfleisch mit der Festigkeit des menschlichen oder tierischen Herzens verglichen wurde.

Der Kirschbaum zeichnet sich durch ein starkes Wachstum sowie hochstrebende, schlanke Leitaste aus, welche sich wenig verzweigen. Die Krone erscheint mächtig und hochkugelig. Die platzfesten Früchte hängen an langen Stielen anstatt in Büscheln zusammen. Dies hat sich in nassen Sommern bewährt, weil die Früchte schnell abtrocknen und somit auch weniger anfällig für Pilzkrankheiten sind.

Die Sorte trägt erst im fortgeschrittenen Alter, liefert dann aber unter günstigen Bedingungen umso bessere Erträge. Ihrer Empfindlichkeit gegenüber bestimmten Klimafaktoren (z.B. Temperaturschwankungen während der Fruchtentwicklung), kann durch eine passende Standortwahl teilweise ausgeglichen werden. So wird die Kirsche an den oberen Hängen der Albtaler angebaut, um der Gefahr durch Spätfröste zu entgehen, während frostunempfindlichere Obstarten bis in die Tallagen angebaut werden können.

Gefährdung des Passagiers

Grund für den Rückgang des traditionellen Anbaus der Ermstaler Knorpelkirsche ist die schlechte Verkaufslage von Frischware (Tafelkirschen). Absatzprobleme schaffen auch die geltenden Vermarktungsnormen, nach ihnen wird die Ermstaler Knorpelkirsche als zu klein eingestuft und damit in den Lebensmittelmärkten der Region nicht angeboten. Der Kirschanbau dieser Sorte ist daher aus wirtschaftlicher Sicht unrentabel. Dies hat zur Folge, dass viele Kirschbaumbestande uberaltern, mangelhaft gepflegt oder zu Siedlungsflächen umgewandelt werden. Um dieser Problematik entgegen zu wirken, sollen durch die Entwicklung attraktiver Produkte und alternativer Vermarktungsmöglichkeiten den Grundstücksbesitzern Anreize geboten werden, die Bewirtschaftung der Kirschbäume fortzuführen, um die Sorte mit ihrer einzigartigen, landschaftsprägenden Eigenschaft zu erhalten.

Vermarktung des Passagiers

In geringem Umfang „ab-Hof“ oder an Straenstanden, sowie auf Wochenmärkten kann die Kirsche als Frischware gekauft werden. Sie wird zu Obstbränden, Likören, Marmeladen, Dorrkirschen, Fruchtgummis und Säften verarbeitet.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die Sukirschsorte wird vor allem im Ermstal im Landkreis Reutlingen angebaut. Das Landschaftsbild des Ermstales, einem Tal der mittleren Schwäbischen Alb, ist geprägt durch seine schönen großen Kirschbäume. Vor allem zur Blütezeit ist die Region um Metzingen, Neuhausen, Glems sowie Dettingen an der Erms und Bad Urach, welche zum „Biosphärengebiet Schwäbische Alb“ gehört, eine wahre Augenweide. Dann entfalten die Kirschbäume ihre ganze Pracht und laden zu ausgedehnten Spaziergängen und Wanderungen entlang des Albtraufs ein. Ca. 40% der dort vorkommenden Kirschbäume gehören zur Sorte Ermstaler Knorpelkirsche. Nennenswerte Vorkommen dieser Sukirschsensorte außerhalb des Ermstales sind nicht bekannt.

Viele Obstbauerinnen aus der Gemeinde Dettingen an der Erms haben früher den Weidenkorb mit Kirschen auf dem Kopf auf die Märkte nach Urach (heute Bad Urach), Reutlingen und sogar in das 60 km entfernte Ulm getragen und vermarktet. In Ulm wurden die Körbe vor dem Verkauf der Ware in das Wasser des Marktbrunnens getaucht, vor allem um die Maden auszuspülen. Die gedörrten Kirschen wurden wiederum mit der Eisenbahn bis nach Bayern geschickt. Der Transport erfolgte in Weidenkorben, an deren Oberfläche zum Schutz der Kirschen ein starkes Tuch angenahet wurde.

Mit dem Kreisverband der Obst- und Gartenbauvereine, dem AK-Obstbau, der IG-Ermstal sowie den Gemeinden, Bad Urach, Dettingen und Metzingen sind starke Unterstützer für die Ermstaler Knorpelkirsche aktiv. Die Lage des Ermstales, eingebettet in die Pflege- und Entwicklungszone des „Biosphärengebiets Schwäbische Alb“ und das Vereinsgebiet „Schwäbisches Streuobstparadies“, sichert zudem eine grundlegende sowie weiterführende Zustimmung und Bereitschaft zur Umsetzung regionaler und nachhaltiger Vermarktungsstrategien.

Geschmack des Passagiers

Die frischen wie auch die getrockneten Kirschen lassen sich in Bäckereien hervorragend zu Spezialitäten wie Kirschbrotchen verarbeiten. Wegen ihres intensiven fruchtig-süßen Aromas und hohen Zuckergehalts eignen sich die Ermstaler Knorpelkirschen für die Verarbeitung zu hochwertigen Destillaten und Likören sowie zu Saft, mit dem man teilweise den Apfelsaft geschmacklich bereichert. Das Sortiment wird durch die Herstellung von Marmelade und Dörrobst abgerundet. Wegen ihrer ausgeprägten Mandelnote verfeinert man mit den Ermstaler Knorpelkirschen Fruchtschaumweine mit und ohne Alkohol.

Zucher, Erzeuger und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/ermstaeler_knorpelkirsche



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztier- und 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
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

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

info@slowfood.de