



Kirschenmarkt in Kamp in den 1930er-Jahren.



Fotos: Jürgen Johann, Kaija Verhoeven, Annette Braun-Lüllemann

## Neuer Passagier an Bord

# Traditionelle Kirscharten

## aus dem Oberen Mittelrheintal

Der 81. Arche-Passagier aus Deutschland besteht aus einer ganzen Gruppe alter Kirschen: 46 traditionell im Oberen Mittelrheintal angebaute Kirscharten und deren Kultur rund um Anbau, Verwertung und Vermarktung.

**Gerhard Schneider-Rose** aus der Arche-Kommission stellt sie vor.

**D**as fast mediterrane Klima im Rheintal zwischen Bingen und Koblenz wird schon seit der Römerzeit für den Weinbau genutzt, seit dem Mittelalter spielt auch der Obstanbau eine wichtige Rolle. Der Kirschanbau wurde seit Beginn des 19. Jahrhunderts massiv gefördert. Keimzelle des Anbaus war die Gemeinde Salzigt. Dort gab es ab 1830 regelmäßig Kirschmärkte und eine genossenschaftliche Organisation der Vermarktung. Gegen Ende des Jahrhunderts führten zwei Entwicklungen zu einem großen Aufschwung des Kirschanbaus in der Region: Die Eisenbahn machte einen schnellen Transport zu den Märkten in den Wirtschaftszentren an Rhein und Ruhr möglich, die Reblaus erzwang eine Suche nach Alternativen zum Weinbau. Eine große Sortenvielfalt entstand, darunter viele Regionalsorten, die als Zufallssämlinge gefunden und weitergezüchtet wurden. Insbesondere frühe Sorten wurden angebaut, die höhere Preise erzielten und deshalb wirtschaftlich attraktiv waren.

### Konkurrenz aus Südeuropa

Der Kirschanbau blühte bis in die 1960er-Jahre, dann brach der Absatz ein: Südeuropäische Konkurrenz führte zu niedrigeren Erzeugerpreisen, der Handel drängte auf eine Standardisierung der Ware, Pflücker für die bis 15 Meter hohen Bäume gab es immer weniger. Immer mehr Flächen wurden aufgegeben, Bäume wurden gerodet oder vergreisten. Mit dem Schließen des letzten Obstmarktes in Koblenz 1983 endete die genossenschaftliche Vermarktung. Nur wenige Direktvermarktungsbetriebe machen bis heute weiter, sie haben auf Plantagen mit niedrigen Bäumen und wenigen Sorten umgestellt.

Im Rahmen eines Modellvorhabens der Ländlichen Bodenordnung Rheinland-Pfalz wurde im Gebiet des Welterbes Oberes Mittelrheintal durch die Pomologin Dr. Annette Braun-Lüllemann eine Bestandsaufnahme der traditionellen Restbestände gemacht: 46 Kirscharten wurden entdeckt und identifiziert, darunter 38 Süßkirschen, vier Sauerkirschen und vier Bastardkirschen (die stehen zwischen Süß- und Sauerkirschen und sind heute nahezu unbekannt).



Die Sorten tragen klangvolle Namen wie Bopparder Krächer, Filsener Goldperle, Geisepitter, Geldklose, Kesterter Schwarze und Lahnsteiner Süßweichel und weisen ein großes Spektrum an Farben, Größen, Formen, Geschmäckern und Erntezeitpunkten auf. 80 Prozent der identifizierten Sorten sind gefährdet, darunter 27 Prozent vom Aussterben bedroht (hier gibt es nur noch ein oder zwei Bäume). Weil 14 der entdeckten Sorten von Obstexperten nicht benannt werden können, erhalten sie vorläufige Arbeitsnamen. Besonders bedroht sind alle Bastardkirschen sowie die hellfruchtigen und kleinwüchsigen, aber oft wunderbar aromatischen Sorten. Sie passen nicht in das moderne Bild der Kirsche, die dunkelrot, groß und regelmäßig herzförmig sein muss.

### Gut Kirschen essen

Die Untersuchung von Frau Braun-Lüllemann hat dank des starken Engagements des Zweckverbandes Weltkulturerbe Oberes Mittelrheintal einiges in Bewegung gebracht. In Filsen wurde ein Sortengarten mit Nachpflanzungen der alten regionalen Kirschsor-ten angelegt, der seit 2021 zur Deutschen Genbank Obst gehört. Der »Kirschenpfad Filsen« führt durch die Anlage, die Früchte von jedem Baum dürfen gekostet werden. Einige Erwerbsanbauer bieten die alten Sorten gezielt im Straßenverkauf an und pflanzen die Sorten nach. Baumschulen haben die alten Sorten wieder im Sortiment und für interessierte Laien werden Schnittkurse angeboten.

In der Gastronomie haben sich »Kirschochen« etabliert, in denen zum Beispiel Bandnudeln mit Pfifferlingen und Diemetzer Amarellen auf den Teller kommen. Der Zweckverband hat einen Arbeitskreis Mittelrhein-Kirschen initiiert, der sich um die Erhaltung der Kirschenvielfalt, die Etablierung einer Spezialitätsmarke und um die kulturelle und identitätsstiftende Bedeutung

der Kirsche kümmert. Seit 2015 gibt es erste Produkte, die mit dem Label der Wort-Bild-Marke »Mittelrhein-Kirsche« gekennzeichnet sind. Dazu gehören Säfte, Obstweine, Pralinen und Marmeladen. Mit der Aufnahme der Kirschen in die Arche des Geschmacks dürfen die Produkte, die zu 100 Prozent aus den alten Sorten hergestellt wurden, zusätzlich als Arche-Passagiere gekennzeichnet werden. Die verwandten Sorten müssen benannt werden. In den letzten Jahren wurden Veranstaltungen etabliert wie das Kirschblüten-Picknick im Frühjahr, der Filsener Kirschengenuss-Tag oder geführte Genuss-Wanderungen mit Kirschverkostung entlang des »Kirschenpfads Filsen« und schließlich Stände auf Weihnachtsmärkten mit dem Ausschank von Kirschglühwein und Kirsch-Kinderpunsch.

Mit den Aktivitäten des Zweckverbandes Weltkulturerbe scheint ein tragfähiges Netzwerk zur Rettung der alten Sorten und zur Wahrung der identitätsstiftenden Rolle der Kirschen gelungen zu sein. Allein die landschaftsprägende Wirkung der Anlagen mit hochstämmigen großen Kirschbäumen wird sich nicht wiederbeleben lassen. ●

Weitere Informationen

➔ [www.slowfood.de/kirschen-vom-mittelrhein](http://www.slowfood.de/kirschen-vom-mittelrhein)

Welterbe Oberes Mittelrheintal

➔ [www.welterbe-mittelrheintal.de](http://www.welterbe-mittelrheintal.de)

Zweckverband Welterbe Oberes Mittelrheintal

➔ [www.mittelrhein-kirschen.de](http://www.mittelrhein-kirschen.de)

Kirschenpfad in Filsen

➔ [www.loreley-touristik.de](http://www.loreley-touristik.de)

FINDE DEINE LIEBLINGSOLIVENÖLE  
BIO - GESUND - VIELFÄLTIG

CasolareBIO®

[casolarebio.com](http://casolarebio.com)

