

Schattenmorelle

Die Schattenmorelle: Vom Marktführer zur bedrohten Sorte

Arche Passagier seit 2026

Unterstützt von Slow Food Rhein-Mosel

Beschreibung des Passagiers

Die Schattenmorelle (*Prunus cerasus* subsp. *acida*) wird auch große lange Lothkirsche genannt. Sie galt lange Zeit als deutschlandweit am häufigsten angebaute Sauerkirsche, weil sie verlässlich hohe Erträge bringt und vielseitig verwertbar ist. Besonders geeignet ist sie für die Saft- und Konservenherstellung sowie für Backwaren wie die Schwarzwälder Kirschtorte. Unter dem Namen Griotte du Nord wird die Sorte in Frankreich in den Gärten des Château à Moreille (1598 oder 1650) erwähnt. In Deutschland lässt sich der Anbau seit Anfang des 18. Jhts. nachweisen, wobei der Name Schattenmorelle als Verballhornung von Château à Moreille anzusehen ist.

Sie ist eine wärmeliebende Sorte und bevorzugt sonnige Standorte und leichte, nährstoff- und basenreiche, sandige Lehmböden, wie sie u.a. im Mainzer Becken vorzufinden sind. Die Bäume sind von mäßig starkem Wuchs, sie werden 3 – 4 m hoch und besitzen dünne, schlanke, hängende Äste. Die Blätter sind glatt und glänzend. Die Sorte ist selbstbefruchtend und reift Mitte bis Ende Juli (6. bis 7. Kirschose). Die Früchte sind mittelgroß und von kugelig bis stumpf-eiförmiger Form. Die weichen Früchte sind rot, bei Hochreife dunkelrot bis schwarz, der Saft färbt intensiv rot. Der Stiel ist mittellang, er ist fest mit dem Kirschstein verbunden. Das braunrote Fruchtfleisch löst sich gut vom Stein.

Gefährdung des Passagiers

Die Schattenmorelle wird im Erwerbsanbau nicht mehr nachgepflanzt. Sie wurde durch neuere, maschinell beerntbare Sorten verdrängt, weil der Stiel sich nicht ohne Saftaustritt („Bluten“) vom Stiel lösen lässt. Die ohne Stiel frisch geernteten Kirschen sind deshalb nicht transport- und lagerfähig und müssen sofort verarbeitet werden.

Laut Mitteilung vom Reiserschnittgarten Baden-Württemberg wurde von ihnen seit 2022 (Amorella Kirsch-Manufaktur) keine Reiser ausgeliefert. Dies ist ein deutlicher Beleg für die verschwindende Nachfrage.

Vermarktung des Passagiers

In Hausgärten hat die Schattenmorelle immer noch Liebhaber.

Bäume kann man in vielen Baumschulen erwerben. Konserven sind noch beim Spreewaldhof erhältlich (Frühjahr 2024).

Erwerbbar sind selten auch exklusive Obstbrände von der Schattenmorelle.

Industriell hergestellte Sauerkirschkonserven werden teilweise unter dem Namen „Schattenmorellen“ vermarktet. Dies zeigt, dass der Sortenname zum Synonym für Sauerkirschen geworden ist.

Die Firma Amorella-Kirsch-Manufaktur bietet ein umfangreiches Sortiment aus Schattenmorellen an. Dort gibt es Dessertwein, Schaumwein, Direktsaft, Schorle, Brand, Likör, Essig, Tiefkühlfrüchte sowie Gelee und Konfitüren aus Schattenmorellen.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die unkomplizierte Kulturführung ermöglichte die Produktion von Sauerkirschen im Nebenerwerb. Auf dem Höhepunkt der Produktion in den 1960er und 1970er Jahren nutzten Arbeitende des Industrie- und Dienstleistungssektors die Schattenmorelle als lukratives Zusatzeinkommen. In der Regel bewirtschaftete eine Person aus der Familie das Jahr über die Obstflächen. Zur Ernte kamen alle Familienmitglieder zusammen, um die Früchte von den Bäumen zu ernten und zu gewinnbringenden Preisen über Absatzgenossenschaften zu vermarkten. Mit dem Preisverfall, der sich nach Öffnung der Märkte Richtung Osteuropa in den 80er Jahren einstellte, war diese Produktionsform nicht mehr wirtschaftlich. Es erfolgte die Umstellung auf maschinelle Ernte mit Sorten (Ungarische Traubige, Gerema), die für die Mechanisierungsschritte besser geeignet waren. Dadurch verlagerte sich die Produktion mehr und mehr in spezialisierte Haupterwerbsbetriebe. Die Schattenmorelle spielte bei dieser neuen mechanisierten Produktionsweise keine Rolle mehr. Mit dieser Umstellung ist auch die Produktion von

Schattenmorellen in ehemals starken Produktionsregionen wie Niederrhein, Rheinhessen, Franken, Vorderpfalz, Thüringen und Sachsen fast vollständig verschwunden.

Rheinhessen war früher ein bedeutendes Anbaugebiet für die Schattenmorelle. Die VOG in Ingelheim war in den 1980er Jahren die größte Vermarktungs-Genossenschaft in Europa mit über 15.000 t Schattenmorellen pro Jahr.

Geschmack des Passagiers

Die Schattenmorelle hat einen niedrigen Zuckergehalt, geschmacklich dominiert der saure Geschmack mit leichter Herbe. Das markante Aroma, das von den meisten Konsumenten als „typisches Kirschenaroma“ wahrgenommen wird, kommt in den Verarbeitungsprodukten besonders gut zur Geltung. Hohe Anteile sekundärer Inhaltsstoffe wie Phenole, Antocyane, Flavonoide und Melantonin machen die Sauerkirsche besonders gesund.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Die Schattenmorelle ist bei feuchtem Blühwetter anfällig für Monilia und erfordert deshalb Schutzmaßnahmen zur Blütezeit, um den Pilzbefall möglichst gering zu halten. Sie ist empfindlich gegenüber dem Stecklenberger Virus. Als Schädlinge erfordern Kirschessig- und Kirschfruchtfliege Schutzmaßnahmen. Eine Unterlassung kann zum Totalausfall führen.

Ohne regelmäßigen Rückschnitt verkahlt die Sorte am älteren Holz und kann Peitschentrieben bilden. Der Rückschnitt ist deutlich arbeitsintensiver als bei den neuen Sorten.

Zur Bewahrung der großen Aromenvielfalt vollreifer Früchte bedarf es einer unverzüglichen Verarbeitung direkt nach der Ernte. Die frische Säurestruktur verleiht den Produkten die geschätzte Kirsch-Aromatik, z.B. bei Konfitüren, Weinen, Säften und vielem mehr.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/schattenmorelle

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.

Als



**Slow Food[®]
Deutschland**

weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

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