



NEUER PASSAGIER AN BORD

Die Schattenmorelle

Ob in diesem Jahr auch noch der 100. Passagier aus Deutschland in die Arche des Geschmacks aufgenommen werden kann? Die Schattenmorelle ist als 97. Passagier vor Kurzem an Bord gegangen.

Gerhard Schneider-Rose stellt die vielseitige Sauerkirsche vor.



Nicht nur für Bienen ein Gaumenschmaus: Die Schattenmorelle.

Über Jahrzehnte war die Schattenmorelle die beliebteste Sauerkirsche in Deutschland. Teilweise wurde der Sortenname von Konservenherstellern sogar als Synonym für die Sauerkirsche benutzt. In den vergangenen Jahrzehnten wurde sie aber zunehmend von modernen Sorten verdrängt, Plantagenbesitzer pflanzen sie nicht mehr neu an. Denn die Frucht blutet stark aus, wenn sich der fest sitzende Stiel beim Pflücken löst. Die Früchte müssen dann direkt verarbeitet werden.

Die Schattenmorelle (*Prunus cerasus subsp. acida*) galt lange Zeit in Deutschland als 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. Jahrhunderts 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 unter anderem im Mainzer Becken zu finden sind. Die Bäume sind von mäßig starkem Wuchs, sie werden drei bis vier Meter hoch und besitzen dünne, schlanke, hängende Äste. Die Blätter sind glatt und glänzend, die Früchte mittelgroß und von kugelig bis stumpf-eiförmiger Form. Sie haben eine rote Farbe, bei Hochreife sind sie auch dunkelrot bis schwarz. Der Saft färbt intensiv rot. Ihr Stiel ist

mittellang und fest mit dem Kirschstein verbunden. Das braunrote Fruchtfleisch löst sich gut vom Stein. Die Sorte ist selbstbefruchtend und reift von Mitte bis Ende Juli, also in der 6. bis 7. Kirschoche.

Sauerkirsche mit gewisser Einschlafwirkung

Die Schattenmorelle hat einen geringen Zuckergehalt, geschmacklich dominiert der saure Geschmack mit leichter Herbe. Das markante Aroma, das von den meisten Konsument*innen als »typisches Kirschenaroma« wahrgenommen wird, kommt in verarbeiteten Produkten besonders gut zur Geltung. Hohe Gehalte an sekundären Pflanzenstoffen wie Phenole, Anthocyane und Flavonoide machen die Sauerkirsche zu einem gesunden Essvergnügen. Ein guter Gehalt an dem Schlafhormon Melatonin sorgt für erholsamen Schlaf.

Foto: Amorella-Kirsch-Manufaktur, Fritz Mossel



Slow Food®

Arche des Geschmacks

APERÖ



HIER GIBT
ES LECKEREIEN AUS
SCHATTENMORELLEN:

Amorella Kirsch-Manufaktur

Fritz und Katja Mossel
Chausseehaus 1
55127 Mainz-Marienborn
Tel 0 61 31. 5 26 90

➔ www.amorella-kirsch.de

Die unkomplizierte Kulturführung ermöglichte die Produktion von Sauerkirschen lange Zeit 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 1980er Jahren einstellte, war diese Produktionsform nicht mehr wirtschaftlich. Es erfolgte die Umstellung auf maschinelle Ernte mit dafür geeigneten Sorten wie »Ungarische Traubige« und »Gerema«, die für die Mechanisierungs-

schritte geeignet waren. Dadurch verlagerte sich die Produktion mehr und mehr in spezialisierte Haupterwerbsbetriebe. Die Schattenmorelle spielte bei dieser neuen mechanisierten Produktionsweise keine Rolle mehr, da sie beim Pflücken viel Saft verliert. Mit dieser Umstellung ist auch die Produktion von Schattenmorellen in ehemals starken Produktionsregionen wie Niederrhein, Rheinhessen, Franken, Vorderpfalz, Thüringen und Sachsen fast vollständig verschwunden.

Nicht nur Kirschen im Glas

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 Tonnen Schattenmorellen pro Jahr. Heute hat die Schattenmorelle dort wieder einen besonderen Stellenwert: In der »Amorella-Kirsch Manufaktur« von Fritz und Katja Mossel in Mainz wird die saure Kirsche für vielerlei Lebensmittel genutzt. Angeboten wird hier gleich eine ganze Produktpalette aus der alten Kirschsorte – von Dessert- und Schaumweinen über Säfte, Konfitüren und Gelees bis hin zu Essigen. »Amorella-Kirsch« ist auch regelmäßig auf der Messe des guten Geschmacks von Slow Food in Stuttgart am Regionalstand des Conviviums Rhein-Mosel vertreten. In diesem Jahr erhielt die Schattenmorelle dort einen Ehrenplatz! ●



AMORELLA
KIRSCH

Manufaktur



Seit 1948 besteht
unsere Liebe zu den
Schattenmorellen.

Über 30
Kirsch-Spezialitäten
überwiegend aus
dem Arche Passagier
Schattenmorelle.

Genießen Sie die
herrlichen Kirscharomen
unserer Amorella
Kirsch-Spezialitäten.

Sie möchten mehr über unsere
Amorella Kirsch-Spezialitäten er-
fahren, dann besuchen Sie uns auf:

- 0 61 31 - 5 26 90
- www.amorella-kirsch.de
- [amorella.kirsch](https://www.instagram.com/amorella.kirsch)
- [amorellakirsch](https://www.facebook.com/amorellakirsch)



FRITZ MOSSEL
Chausseehaus 1
55127 Mainz-Marienborn