

Kirsche und Weichsel – nah verwandt

Kirsche und Weichsel gehören in unseren Breiten zum ersten Obst im Jahr. Die heurige Kirschensaison ist vorüber, aber zahlreich sind die Produkte aus gefrorenen oder konservierten Kirschen und Weichseln. Dieser Beitrag zeigt, dass Produkte aus Kirschen und Weichseln heute das Backsortiment übers ganze Jahr wesentlich bereichern können.

Wer beide Baumarten in seinem Garten stehen hat, dem sind die nahe Verwandtschaft aber auch die feinen Unterschiede zwischen Kirsche und Weichsel bekannt.

Von Dipl.-Ing. Helmut Reiner*)

Die Süßkirsche (*Prunus avium*) ist von Natur aus ein sehr hoher Waldbaum, was man an den vielen wilden Vogelkirschen in unseren Wäldern gut erkennen kann. Die Weichsel oder Sauerkirsche (*Prunus cerasus*) ist viel niedri-

ger, hat meist weit überhängende Zweige und wird deshalb als Obstkultur sehr geschätzt. Man kann aber heute die Kultursorten von Kirsche und Weichsel auf schwachwüchsige Unterlagen pflanzten. Es gibt übrigens ein eindeutiges Erkennungszeichen am Blattstiel: die Süßkirsche hat stets zwei rote Warzen (Nektardrüsen), die bei der Weichsel ganz fehlen oder wenn in Ansätzen vorhanden, dann niemals rot sind. Beide Arten gehören zu den Rosengewächsen (*Rosaceae*) mit 5-zähligen Blüten und sie bilden Steinfrüchte mit einem runden Kern. Der Beginn der Kirschblüte ist so zeitig im Jahr, dass er häufig als Dokumentation für den Beginn des Frühlings herangezogen wird.

Probleme des Obstbaus

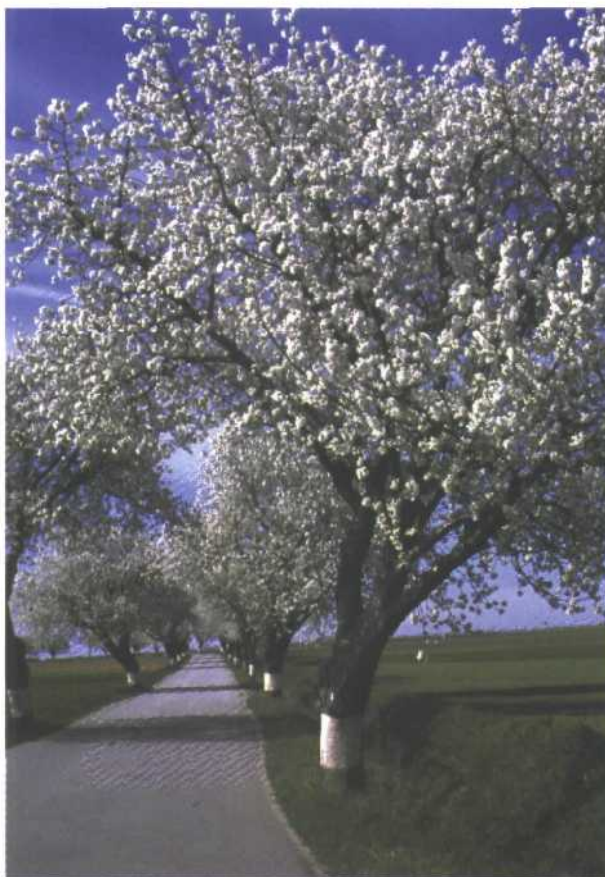
Die Kirsche ist ursprünglich streng fremdbefruchtend. Das heißt, es müssen andere Kirschbäume in der Umgebung sein und die Pollen werden von Insekten von einem auf den anderen Kirschbaum getragen. Heute hat man schon einige selbstbefruchtende Sorten gezüchtet. Das wichtigste Zuchtziel ist die Ausbildung großer Früchte. Ein weiteres wichtiges Zuchtziel ist die Reifezeit. Heute braucht man bei uns eher späte Sor-

ten, weil die frühen Sorten zu stark mit den importierten Kirschen aus dem Süden am Markt konkurrieren. Einige Kirschsorten, wie „Burlat“, „Celeste“, „Sunburst“, „Bing“, „Kordia“, „Regina“, „Sweetheart“ und „Van“ werden weltweit geschätzt. Diese Sorten werden auf bewährte Unterlagen wie z.B. Gisela aufgepropft und ermöglichen den Intensivanbau der Kirsche. Auch bei der Sauerkirsche gibt es bekannte Sorten; die größte Verbreitung und Bekanntheit hat die Sorte „Schattenmorelle“ erlangt. Der Vorteil des Intensivanbaues ist vor allem die erleichterte Ernte ohne Leiter. Der Intensivanbau muss wegen der großen Wertanlage mit sehr vielen Maßnahmen geschützt werden: sorgfältiger Pflanzenschutz, Bewässerungsmöglichkeit für Trockenperioden, Abdeckung mit Netzen gegen Vögel und Folien gegen Regen. In einer solchen Pflanzung stehen 800 bis 1.500 Bäume je Hektar. In den traditionellen Kirschenanbaugebieten stehen aber nach wie vor die Hochstamm bäume. Diese werden oft gar nicht mehr geerntet. Mit Süßkirschen aus Hausgärten und Streuobstanlagen ließen sich nach der FAO Statistik für 2004 in Österreich 21.900 Tonnen Kirschen ernten. Aus dem Intensivobstbau kamen aber im Jahr 2004 nur 818 Tonnen, also nur ein Bruchteil davon. Die Vermarktung heimischer Kirschen ist zum großen Problem geworden.

Türkische Kirschen

Die Türkei ist heute weltweit bei Süßkirschen auf dem 1. Platz mit einer Produktion von 255.000 Tonnen. Auch bei Weichseln ist sie ein sehr bedeutender Produzent mit 140.000 Tonnen. In den Waldgebirgen des Pontus und vor allem des Taurusgebirges finden sich ausgedehnte Kirschen- und Weichselpflanzungen und hochmoderne Übernahmestationen mit Eiswasserkühlung und Sortieranlagen. Die in Karton und Polyethylen-Säckchen verpackte Ware wird dann mit Kühl-LKW bei 0-1 °C bis nach Nordeuropa vertrieben. Eine der größten Kirschenfirmen der Welt ist Alara, die allein 10.000 Vertragsanbauer hat. Die Erfolgssorte ist „Ziraat 0900“, auch „Turkish Napole- ▶

*) Dipl.-Ing. Helmut Reiner arbeitet als Berater für Lebensmittel- und Biotechnologie. Tel. + Fax 0043/1/3105962, e-mail: helmut.reiner@teleweb.at, web: <http://www.belmutreiner.at>.



Kirschbaumallee in Niederösterreich.

Foto: Reiner



Kirschen bereichern das Backsortiment des Bäckers das ganze Jahr über. Foto: Reiner

► on“. Weitere wichtige Kirschenländer sind die Länder im Süden Europas: Italien, Frankreich und Spanien.

Da Kirschen in früheren Zeiten wegen ihrer leichten Verderblichkeit nicht weit gehandelt werden konnten, hatte jede große Stadt, Region oder jedes Bundesland einen Kirschenvorort bzw. ein nahe liegendes Kirschendorf. In solchen Ortschaften, wie z. B. Donnerskirchen im Burgenland oder Fraxern in Vorarlberg gibt es aber heute kaum mehr gewerbsmäßigen Anbau. Es gibt aber wieder einige Obstbauern, die auf Kirsche und Weichsel setzen, wie z. B. der Obstbaubetrieb Schneider in Stubenberg in der Steiermark.

Für Bäckerei und Konditorei hat die Weichsel besondere Bedeutung. Ihr Anbau-Schwerpunkt liegt in Osteuropa, vor allem in Polen, Ungarn, Rumänien, Bulgarien und dem ehemaligen Jugoslawien. Von dort stammen die freiliegenden, tiefgefrorenen Sauerkirschen. In Deutschland werden die Sauerkirschen vor allem in Rheinhessen im Norden von Rheinland-Pfalz angebaut. Große Exportaktivitäten gibt es auch für die aus dem US-Bundesstaat Michigan stammenden „Montmorency“ Sauerkirschen. Im Englischen ist heute der

Ausdruck „tart cherry“ - also Tortenkirsche - statt „sour cherry“ gebräuchlich.

Inhaltsstoffe und Warenkunde

An Zuckern enthalten Süßkirsche und Sauerkirsche fast ausschließlich Glucose und Fructose, etwa je 6-8% auf Frischgewicht ohne Stein bezogen. Die Säure ist überwiegend die Äpfelsäure, wobei sich hier Süßkirschen und Sauerkirschen im Gehalt deutlich unterscheiden. Süßkirschen haben etwa 1% Säure, Sauerkirschen 2-3% Säure. Besonders viel wird heute von den sekundären Pflanzeninhaltsstoffen der Weichseln gesprochen, insbesondere über Pflanzenphenole und farbbildende Anthocyane. Die bioaktiven Inhaltsstoffe der Sauerkirsche (u.a. auch Melatonin) werden in den USA derzeit stark diskutiert.

In den großen Anbaugebieten werden Kirschen und Weichseln sofort nach der Ernte in Eiswasser gelegt, um sie herunter zu kühlen. Die Ernte fällt nämlich genau in die heißeste Jahreszeit. Dann erfolgt eine Sortierung nach Größen und die Süßkirschen werden meist in Polyethylenfolie zu 5 kg in Kartonkistchen verpackt. Gelagert und transportiert werden die Kirschen möglichst zwischen 0 und 1 °C und so frisch auf den Markt gebracht.

Sauerkirschen werden mit mechanischen Schüttlern mit Seilen oder Stangen vom Baum geschüttelt und fallen auf Plastikplanen. Sie werden dann ebenfalls gleich der Verarbeitung zugeführt. Zur Herstellung von Dunstweichseln und Weichselkompott muss die Verarbeitung sehr rasch erfolgen und eine perfekte Logistik muss dem Prozess zu Grunde liegen.

Stiele und Blätter werden entfernt in einer speziellen Maschine durch Einziehen dieser Teile mit kleinen Walzen.

Sauerkirschen werden heute vor der Verarbeitung fast alle entsteint. Die Entsteinung funktioniert, wie dies von den kleinen Handgeräten ja bekannt ist, nur dass viele Kirschen auf einer Platte liegen und über 100 feine Stößel die Kerne nach unten herausstechen. Gute Maschinen, wie die der Schweizer Firma

Ferrum, können bis zu 1.600 kg Weichseln pro Stunde entsteinen. Die Entsteinungsrate ist sehr hoch - eine 100%ige Entsteinung wird aber auch heute noch nicht erreicht.

Nach dem Entsteinen werden aus den Weichseln zwei Hauptprodukte hergestellt. Heute ist das wichtigste Produkt: einzeln schockgefrorene Weichseln (engl. individual quick frozen - IQF). Die gefrorenen Weichseln sind freiliegend und als Schüttgut auch in industriell arbeitenden Betrieben gut einsetzbar. Gefrorene Weichseln können nach dem Auftauen allerdings ihre Konsistenz einbüßen.

Nach wie vor interessant für den Konditor ist die Dunstweichsel. Diese Weichseln werden durch Hitze konserviert, sie sind sehr lange haltbar und werden in Blechdosen oder Gläsern vermarktet. Bei Dunstobst enthält die



Weichseln eignen sich ganz hervorragend für die Herstellung von Feinen Backwaren. Foto: Reiner

Aufgussflüssigkeit keinen Zucker. Werden die Weichseln hingegen mit Zucker eingekocht, so spricht man von Kompott. Bei diesen Produkten wird immer der Inhalt der Konserve und das Abtropfgewicht angegeben.

Weichselmarmelade eignet sich sehr gut als Fülle für die verschiedensten Fei- ►

KOENIG
TECHNOLOGY

REX Automat Classic/-Futura: Das Herz Ihrer Backstube

www.koenig.co.at

DIE BESSERE LÖSUNG

► nen Backwaren. Bei der Weichselmarmelade zieht man stückige Konsistenz der fein passierten Marmelade vor.

Einige besondere Produkte

Zum Übergießen von Eis, Pudding, Obstsalat und süßen Knödeln finden sich am Markt Kirschsaucen, meist Amarena Kirschsauce, bestehend aus einer Fruchtmischung von Sauer- und Schwarzkirschen mit Glucosesirup und Verdickungsmittel. Noch stärker eingedickt ergibt sich ein Weichselpüree, vergleichbar mit einem Pflaumenmus (Powidl). Ein solches Produkt ist ideal als Füllung für feine Backwaren (engl. pie fillings).

Zur Herstellung von Maraschino-Kirschen wurden früher in Schwefel eingelegte Weichseln verwendet. Durch Auswaschen des SO₂ und nachfolgendes Färben und Einlegen in Zuckersirup mit bis zu 44% Zucker entstehen die Cocktailkirschen. Heute wird Mandelaroma und ein roter Lebensmittelfarbstoff zugegeben. Ein Besuch im Großmarkt zeigt, dass die Auswahl an verschiedenen Beleg- und Cocktailkirschen sehr groß ist, darunter die Firmen bzw. Marken: Benett Opie, Laprimeur, Kerryaptonion, Fabri u.a. Einige dieser Belegkirschen sind sogar grün eingefärbt.

Zum Schluss noch einige alkoholische Produkte aus Kirschen und Weichseln, die auch in der Konditorei Verwendung finden könnten. Der Maraschino ist ein feiner Likör aus der Hafenstadt Zadar in Kroatien, der von den Apothekern eines

Dominikanerklosters schon im 16. Jahrhundert hergestellt worden ist. Es findet sich nicht nur ein Maraska-Sauerkirschenwasser in diesem Likör, sondern auch Auszüge aus den Blättchen und Zweigen. Maraschino wird heute auch in Italien bei Padua aus den Sauerkirschen der Colli Euganei hergestellt. In Duchs Kochlexikon findet man den Maraschinosaft: ein dickes Zuckerwasser mit Maraschino. Der traditionsreiche Likör fand reichen Eingang in die feine Küche der Süßspeisen.

Zum Schluss sei auf die vielen guten „Kirschbrände“ und „Kirschwasser“ hingewiesen. In der Schweiz werden eigens die Brennkirschen fachgerecht mit Schüttler geerntet, um ein sauberes Erntegut und eine gute Vergärung zur Herstellung des berühmten „Chriesiwassers“ zu bekommen.

Weichsel gibt süßen Backwaren eine frische Note

Gerade wegen ihres hohen Säuregehaltes ist die Weichsel eine sehr angenehme Zutat für feine, süße Backwaren und passt daher besonders gut für erfrischende Sommerkuchen und Torten. Im Gusto Oktober 2004 ist das Rezept der Schwarzwälder Kirsch-Torte in einer klassischen Variante und einer neuen vereinfachten Variante beschrieben. In den Zutaten findet sich Kirschenkompott, wobei der Saft für die Tränke und die Einlage verwendet wird und die Kirschen als Einlage und Garnitur Verwendung finden. Mit Weichseln, vor allem mit Dunstweichseln (ohne Zucker) zubereitet, ist die Torte geschmacklich sicher besonders lecker.

Wer in Duchs Handlexikon der Kochkunst, im großen Buch der österreichischen Mehlspeisen von Josef Zauner oder in den Ausgaben der Zeitschrift Gusto blättert, stößt auf viele weitere interessante Rezepte: die Schokoladenweichselorte wird mit Weichselmarmelade gefüllt und mit Scho-

Eine gute Übersicht über die Warenkunde der Kirsche und der Weichsel bieten www.cherrymkt.org und www.nationalcherries.com

Die große Pflanzung von King Orchards in Michigan zeigt, wie heutzutage Sauerkirschen angebaut und vermarktet werden: www.mi-cherries.com

und über die Botanik und den Pflanzenbau der Kirsche kann man sich am besten unterrichten bei www.uga.edu/fruit/cherry.htm.

Kirschen- und Weichselrezepte finden Sie auch in der Rezeptdatenbank der Zeitschrift Gusto www.gusto.at

kolade überzogen; eine Kirschentorte wird mit Topfencreme und Kirschengelee gefüllt; der Kirsch- oder Weichselstrudel wird mit entkernten Kirschen bzw. Weichseln zubereitet; der Kirschenkuchen aus einer gleichschweren Sandmasse wird mit Kirschen belegt und gebacken; oder der Weichselkuchen aus Mürbteig, bei dem aus entkernten Weichseln eine Masse hergestellt und diese auf einen Mürbteighoden gestrichen und mit einer weiteren Mürbteigplatte bedeckt wird. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt, aus vielen Obstkuchenrezepten lassen sich mit Weichseln interessante Variationen schaffen.

Ideen und Tipps aus dem Internet

Schon lange bevor die nächste Kirschen- und Weichselsaison beginnt, könnte der Bäcker oder Konditor einen Schwerpunkt planen, um einige dieser Rezepte auszuprobieren und ihre Beliebtheit beim Kunden zu testen. Steht die Kirsche und die Weichsel dann als Frucht im Mittelpunkt, so wird der Kunde sicher auf diese Produkte aufmerksam werden.

Firmen, die tief gefrorene Sauerkirschen und Sauerkirschenkonserven verkaufen, haben sehr gute Informationen und Rezeptsammlungen auf ihren Webseiten. Einige bieten sicher interessante Ideen über den Einsatz von Kirsche und Weichsel in Bäckerei und Konditorei. ■



Kirschbaum in voller Blüte: Eine echte Pracht.