



● Das schwarze Gold der Schwarzbuben

Aufgeschnappt an der Medienorientierung Kirschenenernte am 26. Juni 2003 auf dem Betrieb der Familie Kamber in Seewen (Red.).

Es gibt wohl kaum einen Schwarzbuben, in dessen Leben die Kirsche nicht eine gewisse Rolle spielt. So waren es denn auch diese edlen Früchte, die mich überzeugten, dass Bäuerin der Traumberuf sei und ich später nichts anderes werden wollte. Als Kind, das nicht in einem Bauernbetrieb aufwuchs, wünschte ich mir nichts sehnlicher als einmal so viele Kirschen essen zu können, bis ich genug hatte. Für mich waren das die reichsten Leute, die mit bis zum Rand gefüllten Zubern, «Krätten» und Spankörben auf ihren Traktoren an unserem Haus vorbeifuhren. Manchmal kam es vor, dass für uns Kinder eine Handvoll davon abfiel. Bevor die schwarzen, roten, süssen oder sauren Früchte verspeist wurden, dienten sie uns Mädchen als Ohrhänger und Fingerringe. Dazu brauchten wir «zwei an einem Stiel». Sehr beliebt waren bei uns Kindern die Wettbewerbe im Kirschensteinspucken. Es ging darum, wer seinen Stein (ohne Anlauf) am weitesten spucken konnte. Die Flecken an Hauswänden und Zimmerdecken zeugten noch lange nach der Kirschenenernte von diesen Wettkämpfen. Bäuerin wurde ich dann doch nicht, aber mein Wunsch nach reichlich Kirschen ging in Erfüllung.

Die Kirschbäume beleben und prägen das Landschaftsbild der Nordwestschweiz. Während der Blütezeit im Frühling bietet sich uns eine prächtige weisse Blütenpracht.

Bereits in der Jungsteinzeit wurden Kirschen in ihren Wildformen gesammelt. Die

veredelten Süss- und Sauerkirschen stammen von diesen wilden Ahnen ab. Die Heimat der kultivierten Sorten liegt vermutlich im Kaukasus und in Kleinasien. Die veredelten Kirschen wurden von dort von den Römern 74 v. Chr. in unsere Breiten eingeführt. Die Baumgärten, die bis vor kurzem beinahe jeden Bauernhof und jedes Dorf umsäumten, dienten ursprünglich nicht nur der Selbstversorgung, sondern waren gleichzeitig Windschutz und Schattenspender.

Im letzten Jahrhundert pflanzten die Bauern vielerorts auf dem freien Feld ausgedehnte Kirschbaumbestände, deren Früchte sie auch nach auswärts verkauften. Ihnen blieb nicht verborgen, dass die Bäume auf dem steinigen Jurakalkboden besonders gut gedeihen und die Früchte ein unvergleichlich gutes Aroma mit höchstem Fruchtzuckergehalt aufweisen. Dazu kommt, dass die Topografie und die Bodenbeschaffenheit oft keine andere landwirtschaftliche Nutzung als Naturwiesen und Obstbau zulassen. Die steinigen Böden sind für Ackerbau ungeeignet. Und trotzdem werfen im Obstgarten zwei Kulturen gleichzeitig Erträge ab. Auf den Bäumen reifen die Kirschen und der Boden lässt sich als Wiese oder Weide nutzen.

Chancen und Risiken

Für viele Landwirtschaftsbetriebe ist die Kirschenproduktion nach wie vor ein wichtiger Betriebszweig. Die Kirschenenernte von Hochstamm-bäumen ist zeitaufwändig und gefährlich. Die schweren Holzleitern wurden durch Aluminium-Leitern ersetzt; damit konnte das Risiko von morschen «Seigeln» verringert werden. Stürze von der Leiter sind aber nach wie vor keine Seltenheit.

Der Wert der Kirschenenernte in der Nordwestschweiz – Basellandschaft, Schwarzbubenland und Fricktal – beträgt alljährlich rund 20 Mio. Franken. Die gleiche Wertschöpfung wird nochmals in den vor-



(Foto: Fritz Fankhauser, FAW)

und nachgelagerten Betrieben (Handel und Verarbeitung) gemacht. Die Alkoholverwaltung generiert aus den Brenn-kirschen durch die Alkoholmonopolgebühren pro Jahr rund 15 bis 20 Mio. Franken in die Bundeskasse.

Ökologie und Kulinarik

Kirschbäume sind nicht nur volkswirtschaftlich von Nutzen. Sie sind ebenfalls Lebensraum für unzählige Tiere. Mit dem konsequenten Rückgang der Hochstamm-bäume in den letzten Jahren veränderten sich das vertraute Landschaftsbild und die Pflanzen- und Tierwelt am Rand der Siedlungen. Typische Obstgarten-vögel wie Steinkauz, Wiedehopf, Wendehals und Rotkopfwürger verschwanden vollständig aus unserem Landschaftsgebiet. Der auffällige Rückgang löste bei Natur- und Vogelschützern zahlreiche Bemühungen zum Schutz und zur Neupflanzung von Hochstämmen aus. Mit freiwilligen Vereinbarungen für interessierte Bewirtschafter will der Kanton Solothurn aus dem Mehrjahresprogramm «Natur und Landschaft» naturschützerische Leistungen in diesem Bereich abgelten. Dazu sind grosse Flächen von mindestens 300 bis 1000 Hochstamm-Obst-bäumen notwendig.

Die «Chirsi, Chriesi, Chirsche oder Chirschi», wie sie in den verschiedenen Gegenden unseres Landes genannt werden, lassen sich auf die verschiedensten Arten verwerthen. Für Konfitüre und Wähen

verwendet man am liebsten die sauren, roten Weichselkirschen.

Überlieferte Hausrezepte wie «Chirsipfannchueche» oder «Chirsibrot» sind nur noch wenigen bekannt. Die bekannteste Spezialität ist wohl der Schwarzbuebekirsch. Dafür werden nur gut ausgereifte Kirschen verwendet. Im Brennhafen mit gut dosierter Holzfeuerung entsteht der unvergleichliche Häfelibrand. Während der Vorlauf als Hausmittel für verschiedene Gebrechen wie Rheuma, Insektenstiche, Herzbeschwerden und andere verwendet wird, findet man das wertvolle Kirschwasser in feinen Rezepten wie Kirschtorten, Fondue, Kirschlikör, Kirschenwein, Eierkirsch, Kirschenjoghurt, Kirschenmilch oder im traditionellen «Kaffee Kirsch» wieder.

Allen, vor allem aber unseren Bauern, die mithelfen mit viel Idealismus und Engagement unser schönes, für unsere Region typisches Landschaftsbild unserer Nachwelt zu erhalten, auch wenn der betriebswirtschaftliche Nutzen kleiner als erwartet ausfällt, möchte ich an dieser Stelle ganz herzlich danken.

Wegen ihres hohen Anspruchs an Boden, Pflege und Ernteaufwand wird die Kirsche auch Königin der Früchte genannt. Diesem Namen wird sie mehr als gerecht. Eine Königin verdient es, dass man sich für sie einzusetzt.