

Kornelkirsche – Wiederentdeckung einer Wildfrucht

In letzter Zeit sind bei ACW vermehrt Nachfragen nach Destillaten der Kornelkirsche eingetroffen. Aus der Steinfrucht mit dem sauren, fruchtigen und zum Teil süsslichen Geschmack können neben Getränken auch Konfitüre und Dörrobst hergestellt werden. Dennoch ist der wirtschaftliche Anbau von *Cornus mas L.* in der Schweiz so gut wie nicht existent. Wildformen oder ausgewilderte Formen sind da schon häufiger anzutreffen.

Unkomplizierter Anbau

Der winterharte, trockenheitsresistente Baum gedeiht gut in humusreichen, kalkhaltigen und trockenen Böden und kann mit minimalem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln angebaut werden, zumal keine bedeutenden Schädlinge und Krankheiten bekannt sind. Pro Hektare können 400 bis 625 Pflanzen kultiviert werden, wobei der Ertrag mit 30 bis 80 kg pro Pflanze sehr variabel ist.

Im osteuropäischen und kleinasiatischen Raum erfreut sich die Kornelkirsche grosser Beliebtheit und wird in erheblichen Mengen konsumiert. Zudem werden dort schon seit Jahrzehnten Kornelkirschen in botanischen Gärten gesammelt und kultiviert.

Im Rahmen eines Projekts wurden an der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW (Standorte Wädenswil und Breitenhof) Kulturfrüchte sowie Kirschen einer ausgewilderte Form angebaut und mittels Dampf entsaftet oder eingemaischt. Anschliessend wurden Saft beziehungsweise Maische zu verschiedenen Getränken weiterverarbeitet und auf Vitamin C und Zuckergehalt analysiert.

Gemischt mit Apfelmost ...

Kornellen der ausgewilderten Form haben eine Saftausbeute von 35%, solche der ACW im Schnitt 51%. Dieser Saft kann zum Beispiel mit Golden Deli-

cous Most gemischt werden, der eine gewisse Süsse mit sich bringt. Aus einer internen Degustation wurde ein optimaler Geschmack bei 20% Kornellensaftanteil ermittelt. Diese Mischgetränk wurde als harmonische Kombination empfunden: Die dominierende Säure sowie die Adstringenz der Kornelkirsche werden gemildert und ihr charakteristisches Aroma kommt dadurch deutlicher zur Geltung.

... oder als Destillat und Likör

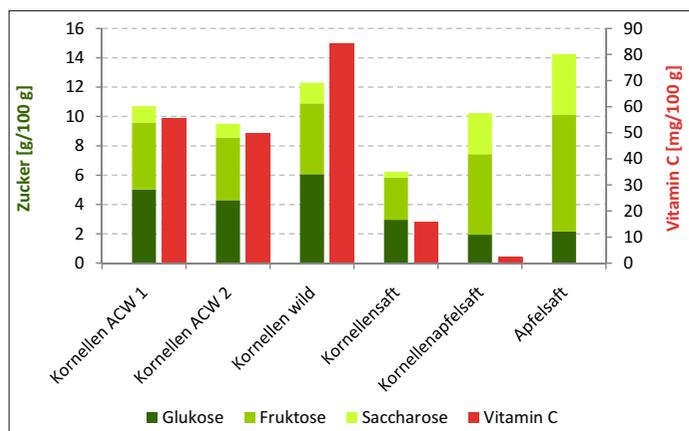
Mit rund 2.8% liegt die Ausbeute des Kornellenbrands im Vergleich zu anderen Fruchtsorten im niedrigen Bereich. Dennoch ist dank des unverkennbar fruchtigen Aromas die Herstellung eines Destillats für das Edelbrandsegment attraktiv. Kornellensaft, Invertzuckersirup und Kornellenbrand bilden

die Grundlage für einen Likör. Die Rezeptur von 15% Kornellensaft, 20% Invertzuckersirup und 50% Kornellenbrand (hochprozentig) wurde degustativ als optimal empfunden.

Hoher Vitamin-C-Gehalt

Kornelkirschen der ACW haben einen Vitamin-C-Gehalt von 50 bis 55 mg/100 g, ein hoher Wert, wenn man bedenkt, dass der empfohlene Tagesbedarf mit 100 mg gedeckt ist. Die Ergebnisse zeigen in den Kornellen der ausgewilderten Form einen höheren Vitamin-C- und Zuckergehalt als in den kultivierten (vgl. Abb.). Bei der Kulturform ist die Fruchtgrösse (und somit quasi eine Verdünnung der Inhaltsstoffe) ein Züchtungskriterium.

Kornelkirschen haben im Vergleich zum Apfelsaft einen kleineren Fruktose- und Saccharo-



Gehalt an verschiedenen Zuckern und Vitamin C.



Kornelkirschen.

seanteil. Dies ist insofern interessant, da Fruktose und Saccharose eine höhere Süsskraft als Glukose besitzen. Ein verändertes Zuckermuster bringt eine veränderte Süsse mit sich. Die Wildfrucht Kornelkirsche hat durchaus Potenzial im schweizerischen Markt Einzug zu finden, sind ihre Verwendungsmöglichkeiten doch vielfältig und ihr Geschmack einzigartig. Der Wiederentdeckung steht also nichts im Wege.

JENNIFER KLÄUI, EVA ARRIGONI UND
SONIA PETIGNAT-KELLER, ACW ■