



TOM WIEDERKEHR  
BLOGGER UND KOLUMNIST AUS BASEL

## Das erste Chriesi

Hand auf's Herz! Wann haben Sie dieses Jahr das erste Mal eine Chriesi gegessen? Haben Sie sich von den grossen, knackigen Kirschen, die bei den Grossverteilern schon im Frühling um Ihre Gunst gebuhlt haben, verführen lassen?

Als Genussmensch, Food-Blogger und Teilzeit-Gastronom bin ich selbstverständlich der Ansicht, dass man das essen und geniessen soll, was einem gluschtet. Aber hat diese grosse, knackige Kirsche ihr Versprechen eingelöst? Wahrscheinlich war die Erinnerung an die Chriesi, welche sie auf der Schulter Ihres Vaters oder Ihres ersten Schatzes vom Baum gepflückt haben süsser als das, was Sie gekauft haben?

Keinesfalls möchte ich Ihnen hier miesepetrig die Lust auf die süssen Vorboten des Sommers verderben. Aber ich möchte Sie mit dieser Kolumne ermuntern, jetzt zur Erntezeit der Schweizer Kirschen wieder einmal in einem Hofladen frisch geerntete Kirschen vom Hochstammbaum zu probieren.

Mir leuchtet ein, dass eine Hochstammkirsche anders schmecken muss als eine, welche auf einer Intensivanlage kultiviert wurde. In einer Niederstammanlage müssen die Bäumchen – sie stehen in Reih und Glied, damit sie effizient bewirtschaftet werden können – laufend bewässert werden. So werden die Früchte zwar gross und saftig, aber sicher nicht geschmackvoller. Der Hochstammer dagegen hat kräftige Wurzeln: er zieht die Nährstoffe aus den Tiefen der Böden. Dank der Erfahrung aus Generationen wissen die Bauern, welche Sorten auf welchen Böden die besten Ergebnisse liefern.

Manchmal war dabei auch ein bisschen Zufall im Spiel: 1874 übernahm Emil Flury das «Bad Schauenburg», ein stattliches Kurhaus im Röserental nahe Liestal. Flurys Interesse galt auch der dazu gehörenden Landwirtschaft und den Kirschenbäumen. Im Winter reiste er gerne in ferne Länder und brachte einmal Edelreiser von Kirschen mit. Zwar kehrte Flury 1906 dem Bad Schauenburg nach einem zweifelhaften Gerichtsurteil verbittert den Rücken und zog sich ins Kloster zurück. Doch derweilen wuchs an der Zufahrt zur Schauenburg ein junger Kirschbaum heran, den Flury aus den mitgebrachten Reisern veredelt hatte. Dessen bemerkenswerte Früchte sollten bald für grosses Aufsehen sorgen. Die «Flurianer», wie man die Sorte anfänglich nach dem Entdecker genannt hatte, wurde fleissig vermehrt. Vier Jahrzehnte nach dem Wegzug von Flury war die Schauenburger zur bedeutendsten Tafelkirsche der Schweiz geworden.

Mitte der Siebzigerjahre reiste das Pfarrerspaar Alder aus Ziefen BL in den Libanon. Dort entdeckten sie eine dunkelbraune Kirsche, die sie zweifelsfrei als «Flurianer» identifizieren konnten. Von Nachkommen Flurys erfuhr Pfarrer Alder später, dass Emil Flury um 1900 in den Libanon gereist war. Das Rätsel um die Herkunft der Schauenburger konnte so mit grösster Sicherheit gelöst werden.

Heute spielt die Schauenburger Kirsche als Tafelobst keine Rolle mehr. Sie wurde verdrängt von neuen Sorten, die Sweetheart oder Sunburst heissen. Etwas despektierlich werden heute viele Hochstammsorten als Verarbeitungs- oder Industrieobst bezeichnet. Damit ist gemeint, dass sie «höchstens» noch als Brennkirsche genutzt werden und als Kirsch in einer Torte oder einem Fondue landen.

Das wird den Hochstammkirschen, welche von engagierten Bauern mit viel Aufwand und Handarbeit gezüchtet werden, in zweierlei Hinsicht nicht gerecht. Erstens braucht es auch für einen guten Kirsch eine gute Kirsche. Haben Sie je aus minderwertigen oder geschmacklosen Zutaten ein gutes Essen zubereitet? Eben! Das ist selbstverständlich auch bei Fruchtdestillaten so. Brenner, welchen ihren Zuger oder Rigi Kirsch mit dem AOP-Label auszeichnen, verwenden nur bestes Obst. Dessen Bedeutung wird an Jahrhunderte alten Traditionen deutlich: Der Zuger Chriesimärt wird 1627 erstmals genannt, der Brauch der Zuger Chriesigloggä ist seit 1711 nachweisbar, der Chriesisturm wird in einer Nacherzählung von 1886 erwähnt. Die ältesten überlieferten Kirschenrezepte stammen aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurde das Kirschwasser in der Region Zug-Rigi zu einem wichtigen Exportartikel. 1870 gründeten 116 Chriesibauern und Destillateure gar die «Kirschwasser-Gesellschaft in Zug» zwecks Steigerung der Qualität und des Exports von Zuger Kirsch. Das hat sich bis heute nicht geändert: nur dank der engen Zusammenarbeit von Bauern und Brennereien entstehen erstklassige Destillate, die weltweit geschätzt werden.

Zweitens werden auf Hochstammbäumen selbstverständlich noch Tafelkirschen angebaut. Die Schauenburger als unkomplizierte Sorte erlebt ein kleines Revival: Obstbauern schätzten an dieser Sorte die regelmässige Ernte, die Regenfestigkeit der Früchte und deren Fähigkeit, mehrere Tage in optimaler Pflückreife am Baum zu hängen. Vor drei Jahren wurde sie gar von Frucuts – der Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten – zur Obstsorte des Jahres gewählt.

Unter Feinschmeckern und Kennern gilt die Schauenburger nach wie vor als beste Kirsche überhaupt. Leider schafft sie es nicht mehr in die Regale der Grossverteiler. Aber Sie finden sie ab Mitte Juli direkt ab Hof und an Strassenverkaufsständen im Baselbiet. \*

