

# Blühen und ernten während mehrerer Wochen

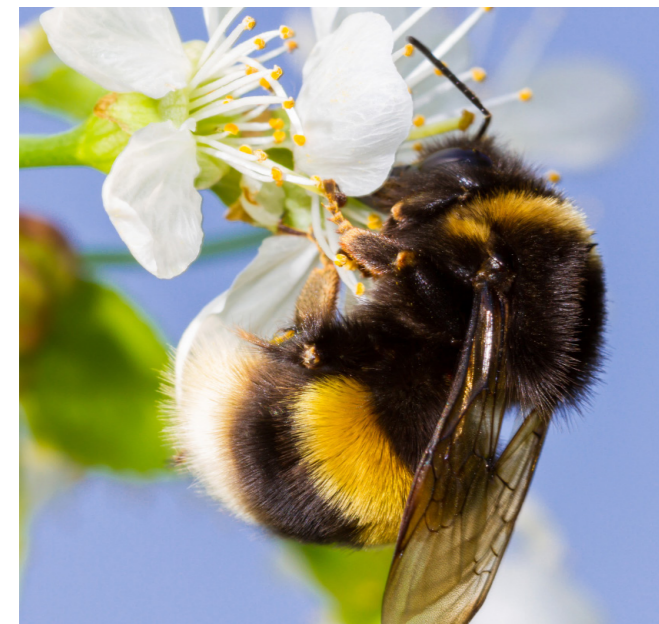
**Auf dem Archehof stehen sie in Reih und Glied. 118 Kirschbäume an der Zahl. Betören im Frühling mit ihrem Duft und im Sommer mit ihrer Frucht. 113 verschiedene Sorten blühen in einem Zeitraum von einem Monat. Die Ernte verteilt sich, ab circa Mitte Juni, über drei bis fünf Wochen.**

Dieser Mai war eigenartig. Der kleine April nahm im Wonnemonat Platz und verregnete mir damit beinahe die Eroberung dieser weissen Pracht. Beinahe. Ich bin hart im Nehmen, Welch ein Glück. Denn an einem Maitag in diesem

ist nämlich eine Südländerin und wird unpässlich, wenn es zu lange nass und kühl ist.

Wie sich jetzt, Mitte Juni zeigt, war ich zwar fleissig. Doch, alles kann ich in diesem Naschgarten nicht

alleine stemmen. Die richtigen Wetterbedingungen braucht oben drauf. Und eine ordentliche Portion Gottvertrauen, damit die süssen, sauren, hellen, dunkelroten, weissen oder schwarzen Kirschen gedeihen können. So im Überflug sehen für mich ja alle Bäume ähnlich



Hummel bei der Arbeit

Frühling sah ich sie zum ersten Mal. Weiss, verlockend, duftend hing sie da. Ich tauchte ein, labte mich an ihrem süssen Duft, besuchte diese eine Blüte und all ihre Mitblüherinnen so oft wie möglich. Hin und wieder zeigte sich die Sonne und die Luft flirrte angenehm warm. Ich mag das. Die Kirschblüten auch. Die Kirsche

aus. Mit ihren wohlgeformten Kronen und den sattgrünen Blättern. Tauche ich tiefer, stelle ich fest, dass jeder Hochstammbaum einzigartig ist. Kein Wunder, gedeihen hier doch über 100 verschiedene Sorten. Wahnsinn, oder? Nun leuchtet mir ein, dass die Bäume zu verschiedenen Zeiten blühen. Das behagt mir, kann ich

dadurch noch länger in ihrer Süsse schwelgen. Und es hat den Vorteil, dass zumindest einige Bäume auch in diesem Sommer ertragsreich sind. Die Menschen geben ihren Kirscharten Namen. Da wächst zum Beispiel der Seppetoni, die Försterkirsche, die Sauerkirsche und die Weichsel, das Burli oder die Schauenburger, die Weisse von Dielsdorf, die Kordia, die Weisse Traubenkirsche. Oder die Sauerhäner, um nur ein paar zu nennen. Mit der Sauerhäner wurde Urs Amrein gross. Sie ist offenbar noch immer eine seiner Lieblingskirschen. «Sie ist ein bisschen sauer, hat eine weiche Haut und wird cholerabeschwarz», sagte er heute zu einer Besucherin.



Heidegger Kirschen



113 verschiedene Kirscharten

Dunkelschwarz, mit einer weichen Haut und saftig. Was die Sauerhäner so schmackhaft macht, kann ihr zum Verhängnis werden.

Die Kirschessigfliege liebt genau das an ihr und kann die Kirschernte so richtig vermiesen. Die Übeltäterin stammt aus Asien und hat in unseren Breitengraden keine natürlichen Feinde. Einzig, ganz heisse Temperaturen mag sie nicht. Und helle Kirschen lässt sie unangetastet. Vermutlich, weil sie nur die roten oder schwarzen als reife Früchte erkennt. Wie lange es wohl dauert, bis sie ihr Wissen erweitert hat? Offenbar breitet sie sich in rasender Geschwindigkeit aus. Mancherorts spannt man Netze um die Plantagen. Die sollen die Früchte schützen. Bei Hochstammbäumen ist das nicht möglich. Genau so wenig rentiert es, Planen gegen Hagel und Starkregen zu spannen. Die ganze Einrichtung wäre viel zu

kostenintensiv. Dem Schrotschuss, der Bitterfäule oder Monilia wird man mit Netzen sowieso nicht Herr und Meister. Und Chemikalien im grossen Stil zu spritzen, kommt für Urs nicht in Frage. Mir behagt das. Trotzdem wird mir manchmal wind und weh, wenn



Urs Amrein beim Sommerschnitt

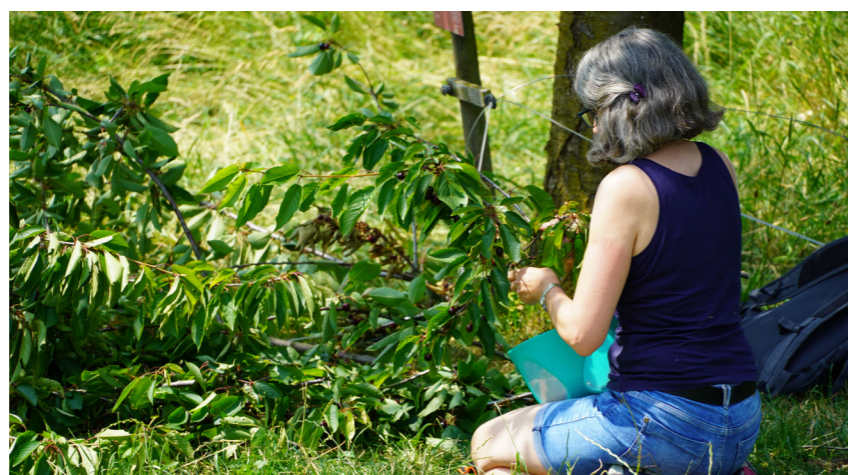
ich die durchlöchernten Blätter sehe. Die Löcher entstehen, weil die Kirsche die vom Schrotschuss betroffenen Stellen absterben lässt, damit der Pilz sich nicht weiter ausbreiten kann. Ganz schön smart. Und so ist es halt: Es gibt immer wieder äussere Einflüsse, die der zarten Frucht – die



Kirsche ist eine Mimose – zusetzen. Ungerecht, scheint mir das bisweilen. Wo man sie hier doch mit Fingerspitzen und Gefühl pflegt. Wenn ich beobachte, wie Urs durch die Bäume spaziert. Hier ein Blatt zwischen die Finger nimmt, da einen Baumstamm berührt. Immer mal wieder eine Kirsche kostet und verzückt erklärt, was deren Besonderheit ist. Da spüre ich ganz viel Begeisterung.

Ab Mitte Juni reift eine Kirschsorte nach der anderen. Ich habe beobachtet, wie verschiedene Menschen Leitern aufstellen. Das seien Baumpaten, schnappte ich letztens in einem Gespräch auf. Baumpaten bezahlen jährlich einen Beitrag für einen Kirschbaum.

Im Gegenzug pflegt Urs die Bäume und die Paten ernten ihre Kir-



Kirschenbaum-Patin bei der Ernte

weder teilt man sie unter den Patinnen und Paten. Oder Urs stellt

sich auf die Hebebühne und erntet selbst – fürs Fass oder für Konfitüre. Die grosse Kirschernte, wie man sie aus früheren Zeiten kennt,

schen. Manche tun das mit Akribie. Andere sind weniger an den Früchten interessiert. Hängen bleiben trotzdem nur wenige. Ent-



Vielfalt der Natur

ist selten geworden. Damals, als ganze Familien sich versammelten. Und das Zvieri gemeinsam unterm Kirschbaum einnahmen. Heutzutage muss Vielerorts alles ruckzuck gehen und viel Geld einbringen. Welch Geschenk, dass hier auf dem Archehof ein anderer Wind weht.

A propos Wind. Momentan weht eine sanfte Bise. Die zerzaust mich ein bisschen. Und der Himmel ist wolkenverhangen. Begänne es jetzt wie aus Kübeln zu giessen, würde das den Früchten nicht behagen. Die Kirschen würden platzen und zu faulen beginnen.

Noch etwas ist mir aufgefallen. Während der Ernte stutzt Urs mit der elektrischen Baumschere die Bäume zurecht. Nicht brachial, sondern mit Bedacht. Warum er das im Sommer macht? Zum einen können die Patinnen und Paten die Kirschen der geschnittenen Zwe-

iger Wind weht. ge am Boden pflücken. Zum anderen treiben die Bäume besser, bilden schöneres Laub im nächsten Jahr. Im Innern der Baumkrone entstehen keine Leerstellen, neue Äste wachsen. Was wieder mehr Platz für Blüten, Blätter und Kirschen schafft. Ziemlich clever, finde ich.

Ist ein Baum nicht gesund, schneidet Urs diesen erst im Herbst. Denn das Schneiden entzieht den Bäumen Energie, was bei einem Schwachen dann der Todesstoss sein kann. Ganz und gar nicht im Sinne von Urs. Denn der will die Bäume möglichst lange erhalten und viele Jahre Kirschen ernten. Ganz egal ob roti, grüeni, gäggeli-gäali. Ein Applaus dafür! Ich tue es im Geiste und mit es bitz Wehmut. Denn, wie die Kirschbäume im nächsten Frühling blühen, werde ich nicht mehr erleben. Dann wird es eine andere Hummel sein, die von Blüte zu Blüte fliegt und sich vom Duft betören lässt.

**Alles über Chriesi, Kirsch und Kirschtorte!**

600 Jahre Kirschenkultur auf 600 Seiten, 6 Kapitel Wirtschafts-, Gesellschafts- und Kulinarikgeschichte, 45 Chroniken von Kirschdestillieren aus 200 Jahren, 1000 Bilder zu Geschichte und Gegenwart, 49 Porträts von 70 Menschen, 20 Kapitel Wissen zu Kirschen, Kirschbäumen und Verarbeitung, 15 wissenschaftlich illustrierte Kirschensorten, 8 Statistiken zu Kirschbäumen und Brennereien, 100 historische Kirschenrezepte sowie 2000 Abbildungs- und Quelleneinträge.

Kleeb, Ueli / Lötscher, Caroline, «CHRIESI, Kirschenkultur rund um Zug-ersee und Rigi», Zug, 2017. Herausgegeben von DNS-Transport Zug.

Bestellung: [www.chriesi.ch](http://www.chriesi.ch)



Bericht: Yvonne Ineichen, Wortsprudel - Texterin, PR-Fachfrau, Journalistin und Outdoorguide.

[www.wortsprudel.ch](http://www.wortsprudel.ch)

Fotos: Archehof-Team

Video Kirschen-Vielfalt:

