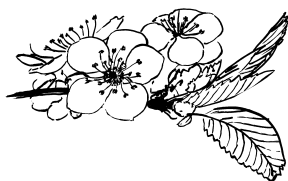


Weichsel Sauerkirsche

MARGOT FISCHER



MIT ILLUSTRATIONEN VON
LINDA WOLFSGRUBER

mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 18

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-557-8

© mandelbaum wien 2018

alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2018

Lektorat: Inge Fasan, Michael Baiculescu

Satz und Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfgruber

Druck: Donau Forum Druck, Wien

IHRE MAJESTÄT, DIE WEICHSEL



In vielerlei Hinsicht erinnert sie an eine Prinzessin aus dem Märchen, diese wie ein Rubin leuchtende Frucht mit den glatten, rosigen Wangen. Auch ein wenig unnahbar gibt sie sich mit ihrer zarten Säure. Obendrein hat sie die empfindsame Konstitution einer feinen Dame. Sie lässt sich nicht einfach von Maschinen in große Kisten werfen, in ein dunkles Kühlhaus sperren und danach in Plastiksachteln zum Supermarkt karren.

Diese Eigenschaften brachten ihr allerdings in der harten Realität der Marktwirtschaft das Schicksal der ungeliebten Stiefschwester ein, gebrandmarkt allein schon durch den Namen: *Sauerkirsche*. Sie verschwand von den Gemüseständen und landete zu matschigen Kugeln zer-kocht mit fahlem Teint im überzuckerten Bad großer Kompottgläser im hintersten Regal. Bis ...

... bis Prinz Retro, der Retter längst vergessener regionaler Genüsse, mit seinem Gefolge an kreativen Köchen und klugen Forschern der Weichsel wieder den ihr zustehenden Rang verschaffte. Mediziner loben sie in höchsten Tönen und ihr vielschichtiges Aroma begeistert selbst die verwöhntesten Gaumen.

Mögen mir nun Feinschmecker ebenso wie passionierte Detoxer zu wahrhaft märchenhaften Delikatessen mit erstaunlichen Wirkungen der Wiederentdeckten folgen.

VON FÄLSCHERN UND ERFINDERN

Wie heißt diese Frucht denn nun wirklich? Die *Prunus cerasus* (auch *Cerasus vulgaris*, *Cerasus acida*, *Druparia cerasus*, *Cerasus caproniana*, *Prunus caproniana* und *Prunus recta*) der Botaniker ist die Weichsel der Österreicher, Bayern und Schweizer. Im übrigen deutschsprachigen Raum wird sie als Sauerkirsche bezeichnet. Die bei

den albanischen Nachfahren der Pelasger verwendete Bezeichnung für die Früchte, *vissyne*, gilt als Quelle für das türkische *vişne*, rumänisch *vişine*, polnisch *wiśnia* (vgl. Wiśniewski/a als Familienname), tschechisch *višeň*, Russisch *вишня*, italienisch *visciolo* und deutsch Weichsel – ein Begriff, der sich in Flurnamen wie Weichselen und Weichselboden wiederfindet.

Man unterscheidet die beinahe schwarzen Morellen oder Süßweichseln (*P. c. var. austera*) mit dunklem Fruchtfleisch und Saft von den hellen Amarellen oder Glaskirschen (*P. c. var. cerasus*). Zu Letzteren zählen die hoch geschätzte Sorte Montmorency, der zahlreiche klassische Gerichte ihren Namen verdanken. Wegen der nahen Verwandtschaft gibt es zahlreiche Kreuzungen mit Süßkirschen.

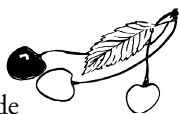
Als Namenspatron der Morellen steht lateinisch *maurella* (*maurus* = Mohr) zur Diskussion, ebenso das Château de l'Abbaye in Moreilles, in dessen Garten Weichseln seit Ende des 16. Jhs. gezüchtet worden sein sollen. Die Bezeichnung Schattenmorellen für Strauchweichseln (*P. c. ssp. acida*) ist eine Verballhornung ihres französischen Namens *Chatel Morel*. Zu den bekanntesten Varietäten dieser Unterart zählen die Amarenakirsche, *P. c. var. amarena*, die gerne mit einigen ihrer gestoßenen Steine in Sirup eingelegt wird, und die dalmatinische Maraska, *P. c. var. marasca*, die Basis für den Maraschinolikör und die Maraschinokirschen, die seit dem 17. Jh. belegt sind. Man wusch die Früchte in Salzwasser und legte sie mit Blättern sowie zermahlene Steine in Maraschino, einem Destillat aus der Maraskakirsche, ein.



Die große Beliebtheit der Maraschinokirschen verlockte zahlreiche Produzenten zur Entwicklung preisgünstiger Herstellungsverfahren. Ein müder Abklatsch waren in Frankreich mit Zuckersirup und Farbstoffen

hergestellte Nachahmungen und die seit 1896 in den USA mit Royal Ann Kirschen und Bittermandelöl erzeugten Imitate. Beinahe ebenso ungenießbar sind die schwarzen Früchte der Steinweichsel (auch: Felsenkirsche), *P. mahaleb*. Die Kerne ihrer Steine dienen seit Jahrtausenden im Mittleren Osten als Gewürz. In Europa, vor allem um Wien und im Elsass, baute man die wegen des Duftes ihrer jungen Triebe auch Parfumweichsel genannten Bäume für die Herstellung von Spazierstöcken, Pfeifen und Zigarrenspitzen an. In warmen und trockenen Regionen wird die orientalische Unterart als Propfunterlage für Weichselkulturen verwendet; die mitteleuropäische Unterart wirft nämlich meist die aufgepropften Reiser ab. Die Piemontkirsche hingegen entspross lediglich den Köpfen findiger Werbefachleute.

VOM PFAHLBAU BIS ZUR BETTENBURG



Bereits in der Jungsteinzeit waren wilde Weichseln im europäischen Raum bei den Menschen beliebt. Sie legten sie sogar als Nahrung für das Jenseits in die Gräber. Weichselsteine – erkennbar an einer scharfen Kante – fand man in den neolithischen und bronzezeitlichen Pfahlbauten am Bodensee. Seit der Eisenzeit sind Steine nachgewiesen, die wesentlich größer als die Wildform sind und als Zeichen gezielter Selektion interpretiert werden, jedoch auch das Resultat eines milder gewordenen Klimas sein können.

Die Weichsel entstand vermutlich als natürliche Kreuzung zwischen der Vogelkirsche, *Prunus avium ssp. avium var. sylvestris*, und der Steppenkirsche, *Prunus fruticosa*, im iranischen Hochland oder im osteuropäischen Raum, wo beide Arten verbreitet waren. Die Theorie wird durch die Tatsache untermauert, dass die Weichsel über vier Chromosomensätze verfügt, die Süßkirsche lediglich über zwei. Über Berichte, die Alexander der Gro-

ße im 4. Jh. v.d.Z. von seinen Erkundungen der Flora und Fauna im Zuge seiner weitreichenden Feldzüge an seinen Lehrer Aristoteles sandte, gelangten Informationen über Anbautechniken und Sorten in den Mittelmeerraum. Das älteste überlieferte schriftliche Zeugnis bietet ein Schüler von Aristoteles, Theophrast, der erstaunlicherweise nur von wilden Vogelkirschen berichtet.



Ende des 1. Jhs. v.d.Z. importierte Lukullus von einem Feldzug gegen Mithridates eine besonders feine Zuchtsorte aus Kerasos (heute Giresun in der Türkei) nach Rom. Im antiken Griechenland und im Römischen Reich kultivierte man

diverse Sorten bis in die nördlichsten Provinzen. Bereits Plinius d. Ä. beschreibt im 1. Jh. acht Sorten, die in Italien angebaut wurden, darunter auch Weichseln. Die weite Verbreitung führt Palladius auf die Tatsache zurück, dass sich Edelsorten gut auf Wildkirschen aufpropfen lassen.

Die Kelten waren dabei übrigens nicht unbedingt von römischem Know-how abhängig. Weichselsteine aus keltischen Gräbern in Schwäbisch Hall sind größer als jene, die in römischen Brunnen gefunden wurden. Anhand von Steinfunden konnten Archäologen zeigen, dass in nördlichen Provinzen des Römischen Reichs weitaus mehr Weichseln als Kirschen verzehrt wurden. Dasselbe gilt für Funde aus dem 13. und 14. Jh. in norddeutschen und holländischen Städten.

In der Literatur finden sich weniger klare Hinweise. Bis in die Neuzeit gibt es häufig nur grobe Unterscheidungen zwischen süßen und sauren Kirschen, die Beschreibung der Sorten lässt bis ins 18. Jh. mehr als zu wünschen übrig. Erst 1797 schlug der Botaniker und Mediziner David Sigismund Büttner eine eindeutige Trennung vor. Auf Basis seiner Vorschläge begann Christian