



Kirschen-Schleckmäuler aufgepasst!

Nach der mageren Kirschenernte im letzten Jahr dürfen sich Kirschenliebhaber jetzt freuen: Sofern Petrus nicht eine seiner Launen hat, ist für die kommende Saison eine „fette“, sprich gute Kirschenernte angesagt. Obwohl die Blütezeit sich über einen langen Zeitraum hinzog, haben Frost und Nässe den Bäumen nicht so stark geschadet wie dies anfänglich befürchtet worden war.

Auf rund 3800 Tonnen wird die Ernte an Tafel- und Konservenkirschen geschätzt, die jetzt auf Hochtouren läuft. Während drei Wochen gibt es nun reichlich Gelegenheit für lukullische Tafelfreuden. Herr und Frau Schweizer lieben die dunkle Verführung: rund zwei Kilo Kirschen werden pro Kopf und Jahr gegessen. Jede zweite Kirsche stammt aus der Nordwestschweiz, dem „Chriesigebiet“ der Schweiz. Zirka die Hälfte aller Tafelkirschen wachsen in Niederstammanlagen. Der Rest, sowie die Konserven- und Brennkirschen stammen von den landschaftsprägenden Hochstammbäumen.

In den letzten Jahren haben die Produzenten Anstrengungen unternommen, mit neuen Sorten und Produktionsmethoden die Qualität der Kirschen zu verbessern. Grosse, knackige, saftige und trotzdem sehr gehaltvolle Kirschen sind das Resultat. Verkauft werden diese Kirschen unter der Bezeichnung „Extra“. Bei dieser Versuchung lohnt sich Widerstand nicht!

Schweizerischer Obstverband

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte.



Chriesiprängel

Zutaten (für 4 Personen):

800 g entstielt Kirschen
3-4 Esslöffel Zucker
1 kleines Stück Zimtstange
2 dl Wasser oder Apfelsaft
2 Teelöffel Maispuder (Maizena)
200 g Einback (oder anderes Brot nach Belieben)
20 g Butter
etwas Zimtzucker

Zubereitung:

Kirschen wenn nötig entstielen, waschen und entsteinen. Den Zucker und die Zimtstange im Wasser oder Apfelsaft auflösen und aufkochen. Die Kirschen begeben und 3 bis 4 Minuten leicht kochen. Die Kirschen wieder entfernen und wegstellen. Den Maispuder in wenig kaltem Wasser aufschlemmen und zur kochenden Flüssigkeit giessen. Unter ständigem Rühren weiterkochen, bis die Flüssigkeit gebunden ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und die weggestellten Kirschen wieder hinzugeben. Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und das Brot darin rösten. Das warme Kirschenkompott in vier hohen Tellern anrichten. Die Zimtstange entfernen und die gerösteten Brotwürfel über die Kirschen verteilen. Sofort servieren und am Tisch nach Belieben Zimtzucker darüber streuen.