



PRESSEMITTEILUNG

18. Juni 2003

Schweizer Kirschen sind da

Jetzt ist gut Kirschen essen

Trotz frostigen Frühlingsnächten, mehreren heftigen Hagelgewittern und zurzeit tropischen Temperaturen: Eine reiche Kirschenernte steht vor der Tür. Die diesjährige Tafelkirschenernte wird auf über 2200 Tonnen geschätzt. Die Ernte der ersten Frühsorten hat bereits begonnen, die Hauptsaison wird von Ende Juni bis Mitte Juli dauern.

Der Schweizer Kirschenanbau hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Um die Produktionskosten zu senken, wachsen Tafelkirschen vermehrt in Niederstammanlagen. Vor allem grosse, knackige Sorten wie Star, Kordia, Regina oder Summit sind im Vormarsch und werden unter der Bezeichnung „Kirschen Klasse Extra“ verkauft. Leider neigen diese schönen Früchte dazu, bei Regen zu platzen, so dass sie mit einer Plastikfolie geschützt werden müssen. Drei bis vier Wochen vor Erntebeginn werden die Baumreihen abgedeckt. Da diese Kirschen nicht mehr nass werden, faulen sie weniger und sind länger haltbar. Zirka die Hälfte aller Tafelkirschen stammen aus Niederstammanlagen. Die restlichen, sowie Konserven- und Brennkirschen reifen nach wie vor an den landschaftsprägenden Hochstammbäumen. Jede zweite Kirsche wächst in der Nordwestschweiz, dem „Chriesigebiet“ der Schweiz.

Der Römische Feldherr Lucullus, ein Feinschmecker, dessen Namen Sinnbild für geniesserische Tafelfreuden geworden ist, brachte die Tafelkirsche von Vorderasien nach Rom. Von dort eroberte sie zusammen mit den Römern Europa. Auch Herr und Frau Schweizer lieben die dunkle Verführung: rund zwei Kilo Kirschen werden pro Kopf und Jahr gegessen. Vollaussgereifte Kirschen sind nicht nur ein knackig-süßer Hochgenuss, sondern liefern auch wertvolle Vitamine (B, C und E) sowie Fluor, Kalium, Kalzium, Phosphor und Magnesium.

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft.