

2017: Joiser Einsiedekirsche

Streuobstbestände sind vielfältige und unersetzliche Lebensräume in unserer Kulturlandschaft. In den Streuobstgärten wird die traditionelle Obstsorntenvielfalt erhalten und sie liefern wertvolles Tafel- und Verarbeitungsobst. Mit der „Streuobstsorte des Jahres“ wird eine Sorte stellvertretend für alle gefährdeten Obstarten ins Rampenlicht gerückt. Die Joiser Einsiedekirsche ist die „Streuobstsorte des Jahres 2017“ für Österreich.



© DI Elisabeth Schüller, DI Theresa Spörr & DI Dr. Andreas Spornberger

Die Joiser Einsiedekirsche ist eine der bekanntesten Kirscharten in Jois und in den angrenzenden Gemeinden im nördlichen Burgenland. Sie wird seit ca. 100 Jahren in dieser Gegend zwischen dem Leithagebirge und dem Neusiedler See angebaut. Es handelt sich vermutlich um einen Zufallssämling. Zum ersten Mal pomologisch beschrieben wurde sie von F. Bodo, 1936, der sie als eine der besten Markt- und Einsiedekirschen bezeichnet. Einsiedekirschen sind schwarze, halbste bis feste Knorpelkirschen, deren Früchte sich insbesondere für die Verarbeitung zu Marmelade, Kompott oder Saft eignen.

Im Joiser Haniftal wurden vor 80 Jahren viele Bäume der Joiser Einsiedekirsche ausgepflanzt. Die Früchte wurden damals sehr geschätzt und zu guten Preisen an Händler verkauft, die unter anderem auch Wien mit Frischkirschen versorgten. Auch heute stehen hier noch einige sehr alte, mittlerweile aber teilweise stark beschädigte Bäume.

Nach heutigen Maßstäben ist die Joiser Einsiedekirsche für den Frischmarkt zu kleinfrüchtig. Als Verarbeitungskirsche wird sie jedoch nach wie vor sehr geschätzt. Im Vergleich zu vielen hellroten modernen Kirscharten ist das gehaltvolle Fruchtfleisch sehr reich an Polyphenolen. Dazu gehören auch die farbgebenden Anthocyane, die aufgrund ihrer antioxidativen Wirkung als gesundheitsfördernd gelten.

Die Frucht reift in der 3. Kirschochzeit (ca. um den 9. Juni). Sie hat eine tief schwarze Fruchthaut zur Vollreife, eine stumpf herzförmige Fruchtform sowie tiefschwarzes, halbfestes Fruchtfleisch mit tintenhaft färbendem Saft. Der Geschmack ist angenehm gewürzt und durch leichte Säure gehoben. Vor der Vollreife schmeckt die Frucht leicht bitter.

Die „Streuobstsorte des Jahres“ ist eine Initiative der ARGE Streuobst, der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen. Eine ausführliche Beschreibung der Joiser Einsiedekirsche finden Sie unter www.arge-streuobst.at.

Pomologische Beschreibung

Frucht: (Beschreibung auf Basis von Fruchtmustern von mehreren ca. 80-jährigen Hochstämmen, Unterlage unbekannt, wahrscheinlich Sämling, Standort Haniftal, Jois, Burgenland)



© DI Elisabeth Schüller, DI Theresa Spörr & DI Dr. Andreas Spornberger

Größe: 18,4 – 21,0 mm hoch, 18,7 – 23,6 mm breit, 16,4 – 20,0 mm dick, 4,2 – 6,5 g schwer

Form: stumpf herzförmig, Nahtseite leicht gewölbt, Rückenseite rund mit deutlicher Furche

Fruchthaut: tief schwarz mit rötlich-braunen Sprenkeln, glänzend

Fruchtfleisch: Halbfest, gehaltvoll, dunkelrot bis schwarzrot mit stark färbendem Saft

Stielseite: stark geschultert, Stielgrube mittelbreit, mitteltief

Stempelseite: mittelgroßer Stempelpunkt leicht zur Nahtseite verschoben in seichem Grübchen

Stein: länglich oval bis eiförmig, von der Nahtseite gesehen breit elliptisch bauchig, Spitzchen fehlt

Stiel: mittellang, dünn, grün, in der Vollreife bei manchen Früchten rötlich überlaufen

Erntereife: 3. Kirschochwoche, im nördlichen Burgenland in der 2. Juniwoche

Baum: Wuchs mittelstark, breitwüchsig, Krone flach kugelig bzw. kugelig

Verwendung Frischverzehr und Verarbeitung (Marmelade, Kompott, Saft, Küche)

Text: DI Elisabeth Schüller, DI Theresa Spörr & DI Dr. Andreas Spornberger

Kontakt:

DI Elisabeth Schüller, Email: elisabeth.schueller@boku.ac.at

Literatur:

Bodo, F. 1936: Burgenlands Kirschensorten. - Neusiedl am See: Druck Victor Horváth.