

"Chirschmueset" in Wimmis http://www.kulturbeo.ch/brauchtum/Juli_September.htm#C7

Seit Jahrzehnten findet in Wimmis der "Chirschmueset" in der Öffentlichkeit und unter reger Anteilnahme von Bevölkerung und Touristen statt. Hier wird aus den einheimischen Kirschen statt Schnaps das vorzügliche Kirschmus hergestellt. Nach Absprache mit den Kirschbaumbesitzern wird ein Termin von 3-4 Tagen vereinbart, an welchem die Kirschen angeliefert werden können. In der Regel ist dies Anfang Juli.

Ab ca. 16 Uhr des ersten Tages erscheinen die ersten Produzenten mit Ihren entstieltten Kirschen. Nach der Wägung ist sorgfältiges Sortieren durch geschickte Frauenhände (und Augen) angesagt.



Danach werden die sortierten Kirschen zerkleinert. Dies geschah früher durch zerdrücken von Hand, was vorallem den beteiligten Schulkindern Spass bereitete. Heute ist man motorisiert, d.h. die Kirschen werden mit einem überdimensionalen Mixer zu Brei gerührt.



Fortlaufend wird dann der Brei in aufgehängte Press - Säcke aus Leinen abgefüllt. Diese Säcke werden nun mit zwei Holzstöcken kräftig gestreift, so dass der Saft in die unterstellten Gefässe fließen kann.



Unter zwei grossen Kupferkessi wurde Feuer gemacht, um den abgestreiften, vorher gesiebten Saft während 10 bis 12 Stunden (Nachtschicht..!) unter ständigem Umrühren zu köcheln. Es muss unbedingt vermieden werden, dass das Kochgut irgendwo "anbrennt", sonst ist das Gelingen eines einwandfreien "Chirschmues" in Frage gestellt.

Da die Kirschen während mehreren Stunden angeliefert werden und die Folgearbeiten entsprechend zwingend sind, ist eine gut eingespielte Equipe (von Freunden) ein Muss. Nach der wohlverdienten Verpflegung gehts ans Retablieren für den nächsten Tag (putzen, spülen). Die Nachtschicht für das Feuern und Rühren an zwei Kessi wird eingeteilt



Morgens etwa um 8 Uhr ist der Kochvorgang beendet und die Masse in den Kessi muss abgekühlt werden, aber immer noch unter ständigem Umrühren. Anschliessend werden die ca. 300 kg gekühltes Mus in Kesseln in den Kellergebracht, wo es von geübten Händen in Gläser abgefüllt wird. Wenn die Masse ganz erkaltet ist, werden die 1-kg Gläser verschlossen und etikettiert. Chirschmues hat keinerlei Zutaten wie Zucker etc. und ist praktisch unbeschränkt haltbar.



An diesem Tag wurden aus 1800 kg Kirschen mehr als 300 kg Kirschmues gewonnen. Aus dem verbliebenen Rest an Steinen und Haut wird dann doch noch ein feiner Kirsch gebrannt....!

