# Helfen Sie mit und unterstützen Sie FRUCTUS ...

## ... mit Ihrer Mitgliedschaft

Name _____

Strasse _____

PLZ / Ort _____

Mail _____

- ☐ Mitglied Jahresbeitrag CHF 60.-
- ☐ Kollektivmitglied Jahresbeitrag CHF 160.-
- ☐ Mitglied auf Lebenszeit Einmalbeitrag CHF 800.-

## ... mit Ihrer Spende

Konto 80-16350-4
IBAN CH82 0900 0000 8001 6350 4
Vereinigung **FRUCTUS** Wädenswil

Bild: Christ, Johann Ludwig; Vollständige Pomologie, Erster Band, das Kernobst. Frankfurt am Main 1809, Verlag Philipp Heinrich Guilhauman

# Was macht FRUCTUS ?

- Alte Obstsorten suchen, erhalten, vermehren und weitergeben
- Sorten beschreiben und erfassen
- Informieren und beraten
- Exkursionen und Weiterbildungen organisieren
- Vier informative Bulletins pro Jahr herausgeben
- Sortenausstellungen organisieren

**FRUCTUS** c/o Agroscope
Schloss 1
Postfach
8820 Wädenswil

**www.fructus.ch**

**FRUCTUS** wird unterstützt von:

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
**Bundesamt für Landwirtschaft BLW**

IP-SUISSE

TERRASUISSE

# FRUCTUS

Die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten
L'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier

## Schweizer Obstsorte des Jahres 2010

# Schöne von Einigen

## Herkunft und Verbreitung

Wie ihr Name vermuten lässt, stammt die Kirschensorte Schöne von Einigen aus der Thunersee-Region im Berner Oberland, genauer aus dem Dorf Einigen in der Nähe von Spiez. Die Gegend um Spiez und Wimmis war dank des milden See-Klimas von jeher ein begünstigtes Kirschenanbaugebiet. Nebst der Schönen von Einigen stammen weitere Sorten wie die schwarze Thomannkirsche, die Schüpfkirsche oder etwa die rote Eigenkirsche aus diesem Gebiet. Wie Dr. Fritz Kobel in seinem Standardwerk «Die Kirschensorten der deutschen Schweiz» 1937 beschreibt, wurden gewisse Kirschensorten in Pensionen und Hotels als regionale Spezialität besonders geschätzt.

Die Obstsorten-Inventarisierung von FRUCTUS im Jahr 2001 förderte noch viele der althergebrachten Sorten jener Region zutage. Darunter befanden sich auch einige Bäume der Schönen von Einigen, wenn auch teils ohne oder mit einer anderen Bezeichnung. Die Sorte wird heute in Obstsortensammlungen von FRUCTUS gepflegt, um sie langfristig vor dem Aussterben zu bewahren. Die Erhaltung dieser Sorte und das damit verbundene Brauchtum sind die Gründe der Ernennung der «Schöne von Einigen» zur Schweizer Obstsorte des Jahres 2010.

**«Kriesimuos» gehört seit hunderten von Jahren zu Wimmis wie das Schloss!**

## Baum und Frucht

Die Schöne von Einigen weist einen kräftigen Wuchs auf und bildet eine schöne Baumkrone mit gleichmässiger, guter Verzweigung. Die Sorte wird im mittleren Reifebereich geerntet, in den meisten Jahren ist das etwa Ende Juni, Anfang Juli.

Die Kirschen sind bei voller Reife schwarzbraun und verfügen über einen ziemlich dunklen Saft. Ihr Aroma ist süsslich mit einem feinen Gewürz, nicht besonders intensiv. Auffällig ist das weiche Fruchtfleisch. Laut Kobel soll dies der Kirschensorte den Spitznamen «Einiger Plüderkirsche» eingetragen haben. Eine andere Vermutung liegt aber auch nahe: dass der Name mit der Verwendung dieser Kirschensorte zu tun hat, wird sie doch nebst einigen anderen seit jeher zur Herstellung der regionalen Spezialität Chirschmues verwendet.

## Regionale Spezialität Chirschmues

Es gibt Quellen, die den Gebrauch des Begriffs «Kriesimuos» schon im 16. Jahrhundert nachweisen, so stammt auch der Ausdruck des Erstaunens: «Potz Kriesimuos!» aus jener Zeit. Noch heute wird in Wimmis die Tradition des Kirschmuskochens gepflegt. So organisiert ein eingespieltes Team von erfahrenen Wimmisern das Sammeln und gemeinsame Verarbeiten der kostbaren Kirschen. Säuberlich sortierte Früchte sind der wertvolle Rohstoff für das «schwarze Gold» aus Wimmis. Zunächst werden die Früchte in Fässern püriert um anschliessend mit speziellen Streichstöcken durch Leinensäcke «abgestrichen» zu werden, wobei der Saft durch das Gewebe austritt, während Fruchtfleisch, Häute und Steine zurückbleiben.

Der so gewonnene, reine Saft wird anschliessend durch stundenlanges Kochen im Käsekessi unter stetigem Rühren zu einer streichfähigen Masse eingedickt, dem Chirschmues. Gegessen wird es als Beilage zu geschwellten Kartoffeln, zum «Zieger» , zur Mehlrösti und als Füllung von Spitzbuben, aber natürlich auch als Brotaufstrich: dieser wird besonders von Diabetikern geschätzt. Chirschmues gilt als bewährtes Husmitteli: gegen Halsweh und Erkältung = 1 Teelöffel im Mund zergehen lassen, mehrmals wiederholen. Zur Anregung der Verdauung = 1 Teelöffel im lauwarmen Wasser aufrühren, morgens oder abends trinken.