

Allgemeines

Kirschen zählen zu den Steinobstarten und sind ein Rosengewächs (Rosaceae). Grob unterscheidet man zwei Hauptsorten: Süßkirsche, *Prunus avium* und Sauerkirsche, *Prunus cerasus*. In Summe gibt es an die 500 verschiedenen Süßkirschen- und Weichselsorten, die sich nicht nur in Form und Geschmack sondern auch in der Farbe deutlich unterscheiden. Wer also bei Kirschen nur Rot sieht, liegt völlig falsch – das Farbspektrum reicht von Gelb bis nahezu Schwarz.



Herkunft und Geschichte

Kirschen sind seit Jahrtausenden begehrt. Bereits zur Steinzeit sammelte man Kirschen als Wildfrüchte. Die köstlichen dicken Zuchtkirschen wurden rd. 74 v. Chr. vom römischen Feldherrn Lucullus aus Kleinasien nach Europa gebracht. Die Römer verbreiteten die zuckersüßen Früchte und heute werden Kirschen weltweit angebaut. In Asien, vor allem in Japan, sind Kirschbäume sogar heilig. Die Kirschblüte ist dort Festzeit, an der sich die ganze Nation an der Blütenpracht erfreut und unter den Bäumen weilt.

Saison

Kirschen sind, je nach Sorte, von Juni bis Juli erntefrisch erhältlich. Kirschen sollten übrigens nur vollreif gepflückt werden, sie reifen nämlich nach der Ernte nicht mehr nach. Beim Einkauf sollte man auf eine feste und glänzende Fruchthaut und einen glatten, grünen Stiel achten. Im Kühlschrank können Kirschen maximal zwei bis drei Tage aufbewahrt werden. Dafür eignen sie sich gut zum Einfrieren oder Einmachen, sodass man sich immer wieder den Sommer zumindest auf den Teller holen kann.

Bio-Besonderheiten

Wussten Sie, dass...

- ... es über 500 verschiedene Süßkirschen- und Weichselsorten gib?
- ... Kirschen nach der Ernte nicht mehr nachreifen?
- ... Bio-Kirschbäume nur mit organischen Düngemitteln in ihrem Wachstum unterstützt werden?
- ... im Bio-Obstbau besonderer Wert auf die schonende Bodenbearbeitung gelegt wird um den Boden zu schützen?

Bio-Kirschen werden ausschließlich mit natürlichen Dünge- und Pflanzenstärkungsmitteln in ihrem Wachstum unterstützt. Schnelllösliche Düngemittel, die nicht den Boden, sondern die Pflanzen direkt versorgen sowie chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sind verboten. Bio-Kirschen haben so mehr Zeit zum Reifen, was sich auch geschmacklich bemerkbar macht. Besonders viel Wert wird auf die

Auswahl standortangepasster Sorten gelegt, da diese für widerstandsfähige Früchte sorgen. Wer sich selbst mit köstlichen Kirschen verwöhnen und der Umwelt etwas Gutes tun möchte, greift daher am besten zu Bio-Kirschen – und das in der Saison!

Bio-Facts

- Bei BIO AUSTRIA müssen alle Betriebszweige biologisch bewirtschaftet werden – biologischer Obstbau und konventionelle Tierhaltung sind z.B. nicht möglich.
- Bei BIO AUSTRIA dürfen mittels Düngung zugefügte Nährstoffe nie direkt den Pflanzen verfügbar sein.
- Um den Humusaufbau des Bodens zu schützen ist bei BIO AUSTRIA im Obstbau eine ganzjährige Begrünung vorgeschrieben – in Gebieten mit ausgeprägter Sommertrockenheit eine mindestens zehnmonatige.

Bio-Kirschkuchen

Bio-Zutaten

300g Mehl
1 Msp Backpulver
2x100g Zucker
2 EL Zucker
2x100g Butter
1 Ei
2 Gläser Sauerkirschen (à ca. 700 ml)
1 Pkg Puddingpulver
100g Mandeln
½ TL Zimt



Zubereitung

Für den Mürbteig 200 g Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, 100 g Margarine und Ei kneten. Den Teig in eine Springform (26-28cm) drücken. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen und 1/4 Liter abmessen. 4 EL Saft, 2 EL Zucker und Puddingpulver verrühren. Restlichen Saft aufkochen, Puddingpulver einrühren, nochmals aufkochen und Kirschen unterheben. Kompott auf den Teigboden streichen. 100 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, Mandeln und Zimt zu Streuseln verkneten und auf dem Kirschkompott verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 45-60 Minuten backen.