

im Jahr und sind spätfrostgefährdet. Bis auf einige neuere selbstfruchtbare Sorten sind Süßkirschen selbstunfruchtbar und benötigen daher eine oder mehrere Bestäubersorten.

Ernte

Kirschen müssen reif geerntet werden, da sie nicht nachreifen. Zu früh geerntet fehlen Süße und Aroma, zu spät geerntet wird der Geschmack flach und die Festigkeit und damit die Haltbarkeit sind beeinträchtigt. Der Erntezeitpunkt wird vor allem von der sortentypischen Fruchtfarbe bestimmt. Die Ernte von Frischmarktware erfolgt von Hand bei möglichst kühlen und trockenen Bedingungen. Sauerkirschen für die Verarbeitung werden heute mit Vollerntern geerntet.

Lagerung

Nur qualitativ einwandfreie, gesunde Kirschen können erfolgreich gelagert werden. Bei sofortigem Verkauf oder einer Vermarktung innerhalb von drei Tagen genügt eine Abkühlung auf 6 bis 8 Grad Celsius. Bei 1 bis 2 Grad Celsius und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 95 bis 98 Prozent können Kirschen zwei bis drei Wochen, in kontrollierter Atmosphäre (CA) vier bis sechs Wochen gelagert werden.

Qualität

Entwicklung und Reife

Kirschen gehören zu den nicht-klimakterischen Früchten, reifen also nach der Ernte nicht nach. Sie müssen ausreichend entwickelt und reif sein, das heißt ihre sortentypische Form, Größe und Farbe aufweisen. Nur vollreife Früchte haben ihren typischen Geschmack.



Frische

Die Früchte müssen prall sein, das heißt ihre sortentypische Festigkeit besitzen, eine glänzende Haut und einen frischgrünen Stiel aufweisen.

Keine Risse

Süßkirschen neigen je nach Sorte und Reifegrad bei Regen unterschiedlich stark zum Platzen. Aufgrund des hohen Zuckergehaltes nimmt die Frucht viel Wasser über die Haut auf. Dadurch steigt der Innendruck und die Haut platzt auf. Geplatzte Früchte bieten Eintrittspforten für Fäulniserreger.

Keine Druckstellen, Beschädigungen

Kirschen sind sehr stoß- und druckempfindlich und sollten während Ernte, Aufbereitung und Transport sehr sorgfältig behandelt werden. Beschädigte Früchte gehen schnell in Verderb über.

Keine Fäulnis

Kirschen werden von verschiedenen Fäulnispilzen oft schon in einem frühen Entwicklungsstadium infiziert. Die Fäulnis zeigt sich dann an der reifen Frucht, wenn diese nicht gut gekühlt gelagert wird. Temperaturwechsel führen zu Kondenswasserniederschlag, der wiederum Fäulnis begünstigt.

Keine Maden

Kirschen können von der Kirschfruchtfliege befallen werden. Madige Früchte erscheinen matt und stellenweise weich und sind unverkäuflich. Von der Kirschessigfliege befallene Früchte riechen stark nach Essig und sind ungenießbar.

Kirschen – in Kürze

- Sommerzeit – Kirschenzeit!
- Hauptlieferländer Süßkirschen: Deutschland, Türkei, Griechenland, Spanien, Italien.
- Hauptlieferländer Sauerkirschen: Deutschland, Ungarn, Polen, Serbien, Tschechien.
- Wichtige Inhaltsstoffe: Zucker, Fruchtsäuren, Mineralstoffe, Folat, Carotinoide, Vitamine (B, C), Anthocyane.
- Einkaufstipps: Reife, pralle, typisch gefärbte Früchte mit grünem Stiel auswählen.
- Lagerung: Kirschen am besten sofort verzehren oder wenige Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Impressum

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
Präsidentin: Dr. Margareta Büning-Fesel
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
Telefon: +49 (0)228 6845-0
www.ble.de | www.landwirtschaft.de



Redaktion

Marlene Prinz, Referat 623, BZL in der BLE
Autor: Hans-Georg Levin

Kontakt

E-Mail: info@ble-medien-service.de
www.ble-medien-service.de



Druck

Schloemer & Partner GmbH, Fritz-Erler-Straße 40,
52349 Düren

Bildnachweis: jeweils © BLE

Stand: September 2024

Art.-Nr. 0875

Kirschen

Produktinformation





Süßkirschen am Baum

Herkunft

Kirschen gehören als Steinobst zur Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*). Die Süßkirsche (*Prunus avium*) stammt von der im Kaukasus wild vorkommenden Vogelkirsche ab und wurde zunächst in der Gegend um das Schwarze Meer kultiviert. Die Sauerkirsche (*Prunus cerasus*) ist eine reine Kulturart, die wahrscheinlich aus Kreuzungen von Süßkirsche und Steppenkirsche (*Prunus fruticosa*) im Gebiet zwischen Osteuropa, Anatolien und dem Kaukasus entstanden ist.

Kirschen werden heute weltweit in der gemäßigten Zone im Freiland kultiviert, Süßkirschen zunehmend unter Überdachung, teilweise auch in Folienhäusern.

Die Weltproduktion an Süßkirschen beträgt rund 2,8 Millionen Tonnen, wobei 43 Prozent in Asien, 30 Prozent in Europa und 25 Prozent in Amerika erzeugt werden. Größter Produzent ist die Türkei, gefolgt von Chile, Usbekistan, den USA und Spanien. Die weltweite Sauerkirschproduktion beträgt 1,6 Millionen Tonnen mit Anbauschwerpunkt in Europa (65 Prozent) und Asien (28 Prozent). Führende Anbauländer sind die Russische Föderation, Polen, die Ukraine, die Türkei, Serbien, Iran und die USA (FAO, 2022).

Lieferländer

Deutschland ist weltweit der viertgrößte Importeur von Süßkirschen und der größte Importeur von Sauerkir-

schen (FAO, 2022). Die Lieferungen an Süßkirschen erfolgen von Mai bis September (Schwerpunkt Juni/Juli) vor allem aus der Türkei, Griechenland, Spanien und Italien. Deutsche Ware ist von Juni bis August auf dem Markt. Führender Produzent ist Baden-Württemberg, mit Abstand gefolgt von Niedersachsen, Rheinland-Pfalz, Bayern und Sachsen-Anhalt.

Sauerkirschen erhalten wir vor allem aus Ungarn, Polen, Serbien und Tschechien in der Zeit von Juni bis August mit Schwerpunkt im Juli. Die seit Jahren rückläufige deutsche Produktion wird im Juli und August geerntet und wird größtenteils zu Konserven und Saft verarbeitet. Hauptanbauländer sind Rheinland-Pfalz, Sachsen und Thüringen (Destatis, 2023).

Vielfalt

Bei Süßkirschen wird zwischen weichfleischigen, saftigen Herzkirschen und festfleischigen, knackigen Knorpelkirschen unterschieden, wobei Letztere am Frischmarkt wegen ihrer besseren Transporteignung und Haltbarkeit vorherrschen. Es gibt auch Sorten, die zwischen beiden Typen stehen. Hinzu kommen spezielle, für die Obstbrennerei geeignete Brennkirschen. Nach der Fruchtfarbe werden gelbe, gelb-rote (bunte) und dunkelrote Sorten unterschieden. Die Fruchtform ist entweder nierenförmig, flachrund, rundlich, länglichrund oder herzförmig. Das Fruchtgewicht liegt zwischen 5 und 13 Gramm. Durch früh, mittel und spät reifende Sorten erstreckt sich die Erntezeit in Deutschland von Ende Mai/Anfang Juni bis Anfang August. Es gibt weltweit über 1.000 Sorten.



Süßkirschen Sorte Bedel-Bellise®



Süßkirschen Sorte 0900-Ziraat (Napoleon)

Bei Sauerkirschen wird zwischen Echten Sauerkirschen (Morellen) und Bastardkirschen unterschieden. Erstere werden unterteilt in Weichseln mit dunklen Früchten und rot färbendem Saft und in Amarellen mit hellen Früchten und nicht färbendem Saft. Bastardkirschen sind Kreuzungen aus Süß- und Sauerkirschen. Sauerkirschen sind mit Fruchtgewichten zwischen 5 und 7 Gramm deutlich kleiner als Süßkirschen. Ihre Erntezeit erstreckt sich von Ende Juni bis Ende Juli. Das Sortiment an Sauerkirschen ist deutlich kleiner, die Sorten werden anhand ihrer Eignung für die Hand- oder Maschinenernte unterschieden.

- **Beispiele für sehr frühe und frühe Süßkirschen-sorten**
Souvenir des Charmes, Burlat, Bedel-Bellise®, Cerasina® Prim 3.1, Sweet Lorenz, Masdel-Adelise®.
- **Beispiele für mittlere Süßkirschensorten**
Sumste-Samba®, Cerasina® Prim 4.1, Fertille, Sumele-Satin®, Tamara, Schneiders Späte Knorpel.
- **Beispiele für späte Süßkirschensorten**
Bing, 13 N 07-70-Stardust®, Kordia, Henriette, KSG 16A-KIR VULCANO®, Lapins, Regina.
- **Beispiele für Sauerkirschensorten (Reife von früh bis spät)**
Piramis, Morellenfeuer, Érdi nagygyömlöcsü, Heimanns Rubis, Turmalin, Achat, Gerema, Jade, Spinell, Schattenmorelle (Vowi, Boscha, S2), Ungarische Traubige, Lövöpetri.

Inhaltsstoffe

Süßkirschen enthalten durchschnittlich 13 Prozent Kohlenhydrate in Form von Zucker (überwiegend Glukose und Fruktose sowie Sorbit und Saccharose), Fruchtsäuren (überwiegend Äpfelsäure), Ballaststoffe, an Mineralstoffen vor allem Kalium, Calcium, Magnesium und Eisen sowie Folat, B-Vitamine und Vitamin C (15 Milligramm pro 100 Gramm). Bei der Sauerkirsche liegen die Gehalte an Inhaltsstoffen etwas niedriger, der Gehalt an Fruchtsäuren ist allerdings zwei- bis dreimal so hoch, der an Folat dreimal höher und auch die Gehalte an B-Vitaminen, Carotin und Eisen liegen über denen der Süßkirsche. Das Fleisch enthält außerdem geringe, unbedenkliche Mengen an Amygdalin, aus dem bei der Verdauung giftige Blausäure entsteht. Süßkirschen und insbesondere Sauerkirschen sind reich an gesundheitsförderlichen phenolischen Verbindungen, darunter Anthocyanen.

Anbau

Süßkirschen werden in Plantagen je nach Standort und Bodenbeschaffenheit auf stark, mittel oder schwach wachsende Unterlagen veredelt. Ziel sind Baumhöhen von 2,0 bis 2,75 Meter, sodass mindestens 80 Prozent der Ernte vom Boden aus erfolgen kann. Die Sauerkirsche ist ein kleiner, strauchartig wachsender Baum. Für die maschinelle Ernte ist eine Stammhöhe von mindestens einem Meter erforderlich. Die weißen Blüten öffnen sich schon früh



Süßkirschen Sorte Kordia