

# Ritterschlag für die Schauenburgler

Tafelkirsche Einst war sie die bedeutendste Hochstamm-Kirsche der Schweiz. Nun wird das alte Obst geehrt

VON CLAUDIA MAAG

Toragesagte leben länger: Die Tafelkirschensorte Schauenburgler wurde gestern zur Schweizer Obstsorte 2016 gekürt. In der Arisdörfler Spezialitätenbrennerei Ernst Zuber AG kürte Fructus, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, zum 9. Mal eine Schweizer Obstsorte des Jahres.

«Nicht nur die Frucht, sondern auch ihre Geschichte und die Kultur dazu gehören erhalten», erklärte Fructus-Präsident Kaspar Hunziker. Alte Obstsorten erhielten wertvolles Erbgut und seien Grundlage für die Züchtung neuer Sorten. Über die Kirr freut sich Ernst Schläpfer, ehemaliger Leiter der Baslerbieter Zentralstelle für Obst- und Weinbau. Die Schauenburgler sei sein «persönlicher Liebling» und für ihn vom Geschmack her «das beste Chritsi».

## Wichtigste späte Kirschsorte

In der Nachkriegszeit bis in die frühen Achtzigerjahre kam man im Baselbiet an der Schauenburgler nicht vorbei. Tausende Hochstammblüme zierten die hiesige Landschaft. Die herzförmige Frucht mit süß-säuerlichem Geschmack ist spärlich und nicht als Industriekirsche geeignet. Als neue, attraktive Kirschsensorten auf den Markt drängen, hatte sie ihren Zenit überschritten. Benannt ist die Frucht nach dem Standort des «Mutterbaumes», dem

Bad Schauenburg nahe Liestal. 1874 übernahm Hotelier Emil Flury das Gut



Schauenburgler Kirschen – und ein Hochstamm-Kirschbaum auf dem Hof von Beat Kaufmann in Arisdorf.

FOTOS: CLM/ZVG

mit Landwirtschaft und Badebetrieb. Über die Geschichte könne er sich «ins Uferlose verlieren», meint Fructus-Experte Hanspeter Hauri. Nach einem zweifelhaften Verfahren 1906 erlitt Emil Flury eine herbe Niederlage vor Gericht und zog sich verbittert ins Kloster Valsainte zurück. Keine 40 Jahre danach war die Schauenburgler die bedeutendste Tafelkirsche der Schweiz.

## Die Frucht aus dem Libanon

Niemand wusste so genau, woher die Frucht stammte. Bis das Pfarresehepaar Alder aus Ziefen in den Libanon reiste. Die Alders staunten nicht schlecht, als ihnen in den Siebzigerjahren eine Schale mit dunkelbraunen Kirschen vorgesetzt wurde. Beide identifizierten diese als Schauenburgler. Später erfuhren sie zufällig, dass Flury um 1900 im Libanon gewesen war.

## Düstere Zukunft

Beim Arisdörfler Kirschnproduzenten Beat Kaufmann stehen auf 40 Hektaren Land 660 Hochstammblüme. Zwölf davon sind Schauenburgler. Er sieht deren Zukunft düster: «Sie hat nur eine Chance, wenn andere nicht auf dem Markt sind.» Zwar höre er, der Markt wolle die Schauenburgler. Doch die Realität sähe anders aus. Die Kirschen werden geerntet, abends verladen und am nächsten Tag sollten sie im Laden liegen. Von Grossverteilern höre er: «Der Laden ist schon voll», «Die Früchte sind zu klein» oder «Die laufen nicht». Darum produziere er nur noch für den Direktverkauf. Dennoch lassen sie ihm nicht los: «Bevor wir die Schube binden konnten, konnten wir Kirschen gewinnen», schmunzelt Kaufmann.