



### Werden Sie Mitglied!

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
Plz / Ort: \_\_\_\_\_

- Mitglied** (Jahresbeitrag CHF 50.-)
- Kollektivmitglied** (Jahresbeitrag CHF 150.-)
- Mitglied auf Lebenszeit** (Beitrag CHF 800.-)

**Anmeldung:**  
Alfred Husstein, Wiesenstr.17 8807 Freienbach  
**oder:**  
www.fructus.ch  
Spendenkonto: **FRUCTUS Effretikon PC 80-16350-4**

Als Mitglied von FRUCTUS profitieren Sie von verschiedenen Dienstleistungen. So können Sie dieses Jahr am So 3. 10. an einer Begehung im Sortengarten Höri (Bild unten) mit Infos und Degustation alter Sorten direkt am Baum teilnehmen.



- Alte Obstsorten suchen, erhalten, vermehren und weitergeben
- Sorten beschreiben und erfassen
- Sortenausstellungen organisieren
- Informieren und beraten
- Exkursionen und Weiterbildungen durchführen
- 4 Mal pro Jahr ein informatives Bulletin an die Mitglieder



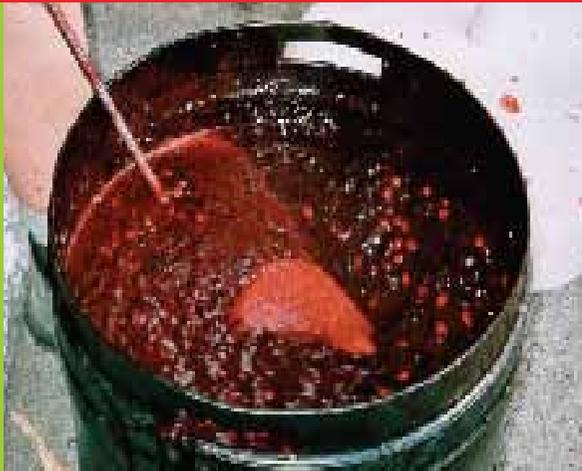
FRUCTUS und die Sponsoren kümmern sich auch um alte Bräuche!

## Schweizer Obstsorten des Jahres 2010



## Schöne von Einigen

- Sponsoren:**
- Baumschule Hansjörg Dubler, Lüscherz, Tel. 032 338 21 79
  - Baumschule Ruedi Glauser, Noflen, 031 782 07 07
  - Baumschule Toni Suter, Baden-Dättwil, 056 493 54 00
  - Baumschule Friedreich Walti, Dürrenäsch, 079 467 62 00



## Herkunft und Verbreitung

Wie ihr Name vermuten lässt, stammt die Kirschenart 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 Kirschenanbaugelände. Neben 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 Kirschenarten der deutschen Schweiz“ 1937 beschreibt, wurden gewisse Kirschenarten 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.



„Kriesimuos“ gehört seit hundert 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 etwa Ende Juni, Anfang Juli.

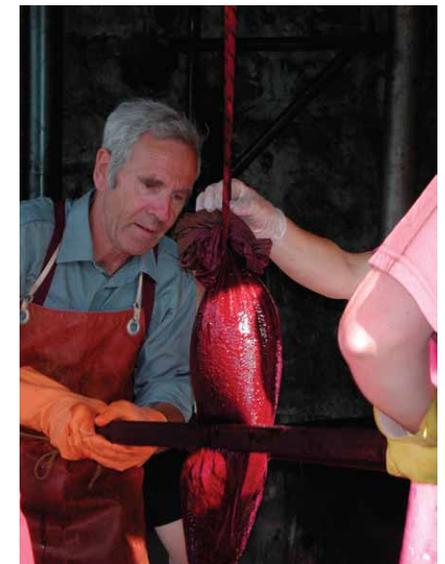


Die Kirschen sind bei voller Reife schwarzbraun und verfügen über einen ziemlich dunklen Saft. Ihr Aroma ist süsslich mit einem feinen Gewürz, nicht besonders intensiv. Auffällig ist das weiche Fruchtfleisch. Laut Kobel soll dies der Kirschenart den Spitznamen „Einiger Plüderkirsche“ eingetragen haben.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



## Regionale Spezialität Kirschmues

Es gibt Quellen, die den Gebrauch des Begriffs „Kriesimuos“ schon im 16. Jahrhundert nachweisen, so kann etwa der Ausdruck des Erstaunens: „Potz Kriesimuos!“ schon zu jener Zeit nachgewiesen werden. Noch heute wird in Wimmis die Tradition des Kirschmues-kochens gepflegt. Wann immer die Jahresernte es zulässt, 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 Kirschmues. Diese Kostbarkeit ist über Jahrzehnte haltbar. Gegessen wurde und wird das Kirschmues als Beilage zu geschwellten Kartoffeln, zum „Ankeziger“, zur Mehr Rösti aber natürlich auch als Brotaufstrich.

„Chirschmues“ ist erhältlich bei [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch) und kostet 1 kg Fr. 6.- und ½ kg Fr. 4.-