

Zeitschrift: Baselbieter Heimatblätter
Herausgeber: Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte Baselland
Band: 87 (2022)
Heft: 2-3

Artikel: Kirschen im Baselbiet : Sorgen und Freuden mit einer herrlichen Frucht
Autor: Wunderlin, Dominik
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1033244>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

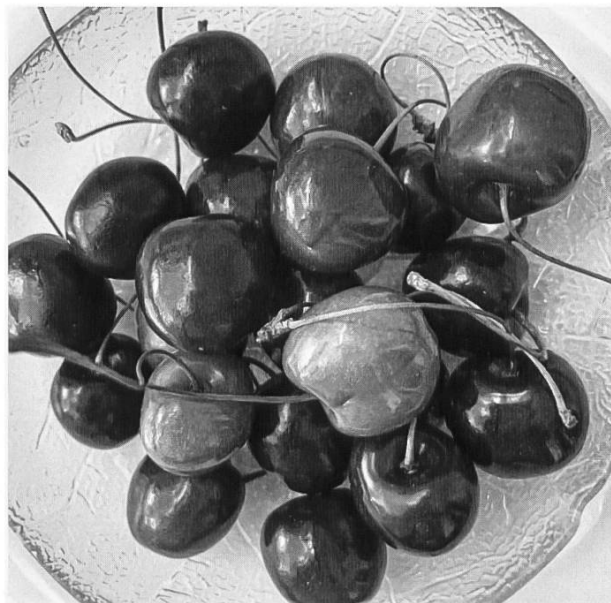
Download PDF: 10.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kirschen im Baselbiet – Sorgen und Freuden mit einer herrlichen Frucht

Nur wenige Jahrzehnte ist es her, da gehörte es noch zum Allgemeinwissen, wann welche Früchte, wann welches Gemüse bei uns Saison hat und was im Winter vor allem aus den Lagern kommt. Heute bekommen wir praktisch alles das ganze Jahr, und manche greifen auch im Februar zu Trauben aus Südafrika oder um Weihnachten zu Spargeln aus Peru und Erdbeeren aus Chile.

Diese in den Regalen der Grossverteiler möglichst zuvorderst leuchtenden Früchte (vielleicht sogar zu Aktionspreisen!) locken dann wenig Sensibilisierte zu einem Kauf fern vom Erntebeginn des hier Angebauten, dem Produkt aus der eigenen Region. Und wenn dann im Kirschmonat, wie der Botaniker Hieronymus Bock in seinem Kräuterbuch des 16. Jahrhunderts den Juni nannte,¹ die Kirschen – nach kurzem Weg vom Baum zum Konsumenten – auf den Markt kommen, ist ihr Reiz bereits verflogen, zumal das einheimische Angebot preislich auch etwas höher ist als die gestern noch aus dem Süden herangekarrten Früchte, und im Juli geht man dann in die Ferien. Inzwischen ist die Fachwelt der Ansicht, dass nicht die ausländischen Kirschen die stärkste Konkurrenz auf dem Markt sind, sondern die gleichzeitig verlockenden Pfirsiche und Aprikosen, die erst noch zu einem tieferen Kilopreis erhältlich sind.²



Zweifellos: Die Möglichkeit, dass man überhaupt Früchte importieren kann, hat auch eine positive Seite: Sie erlaubt uns in Fehljahren, dass wir unseren Gaumen dennoch an diesen Früchten erfreuen können. Aber wir dürfen nicht vergessen, dass früher Ausfälle infolge klimatischer Anomalien oder von Schädlingen schweren Verzicht und grosse Entbehrungen brachten, die erst nach einer guten Ernte wieder beseitigt waren, und dann war die Freude bestimmt doppelt so gross. Wurden solche Schwankungen früher als gottgegeben betrachtet und von vielen auch als Strafe des Herrn für schlechtes Verhalten der Menschen gesehen, reift jetzt zunehmend die Erkenntnis, dass der menschgemachte Klimawandel und der internationale, ja globale Warenverkehr unseren Obstbau-

¹ So nachzulesen: Spreng, Johann Jakob: Allgemeines Deutsches Glossarium, hrg. von Heinrich Löffler. Basel 2022, Band 4, S. 2345.

² Aargauer Zeitung, 14. Juli 2009. Darin das folgende Zitat von Beat Gysin, Geschäftsführer der Fruchtegrosshandelsfirma Frunoba AG (Tochter von Fenaco; Gelterkinden): «Nicht Kirschen aus dem Ausland, sondern andere Früchte machen

unseren Kirschen Konkurrenz. Für den Preis von einem Kilo Kirschen bekommt man zwei bis drei Kilo Pfirsiche oder Nektarinen. Und steht eine Frucht nicht prominent und grossflächig in der Auslage, greift der Konsument nicht zu.»



Abb. 2: «Bluescht» am Maispracher Sonnenberg. Foto D. Wunderlin, 2020.

ern zunehmend Sorgen machen, Ernteaufträge bereiten und zu schweren Entscheidungen führen.

Wider die Widrigkeiten

«Bauer fällt erntereife Bäume».³ An einer solchen Schlagzeile kommt man nicht leicht vorbei. Innert 45 Minuten sägten ein Bauer und sein Sohn die 180 Kirschbäume (12- bis 15-jährig) in seiner Anlage beim Oberbaselbieter Dorf Häfelfingen um. Dem Vernehmen nach hatte er schon im Frühjahr hundert Bäume gefällt und jenen Bäumen, an die jetzt die Motorsäge angesetzt wurde, hätte das Schicksal

ohnehin im kommenden Herbst gedroht, wie auch noch 300 Mirabellenbäumen. Stehen bleiben würden bloss etwa hundert Zwetschgenbäume und die Hochstamm-Kirschbäume «fürs Landschaftsbild und den Direktverkauf». Besiegelt ist somit, dass dieser Bauernbetrieb eine weitgehende Produktionsumstellung weg vom Steinobstbau machen wird und dass der Sohn, der bald den Hof übernimmt, ihn nur noch im Nebenberuf führen wird.

Hintergrund dieser von Aussenstehenden nicht sofort leicht verständlichen Aktion ist die Kapitulation einer Bauernfamilie vor einer max. 3,5 mm grossen Taufliege namens Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*). Am Montag vor dem Kahlschlag war eine Anlieferung von 80 kg Kirschen

³ Volksstimme von Baselland (Sissach), 30. Juni 2022.

bei der Annahmestelle der Landi Gelterkinden abgelehnt worden, da der Kontrolleur feine Einstiche der Fliege festgestellt hatte. Solche Ware lässt sich nicht mehr verkaufen, denn die angestochenen Früchte werden bald ungeniessbar, das Fruchtfleisch zersetzt sich und beginnt zu faulen. Auch für Konservenprodukte oder zum Brennen eignen sich schadhafte gewordene Kirschen nicht mehr.

Das Problem mit der Kirschessigfliege ist nicht ganz neu und auch nicht lokal beschränkt. Die Heimat des Fluginsekts liegt in Südostasien, wo es 1916 erstmals in Japan beobachtet und dort 1931 beschrieben wurde. Bis die Fliege dann in Europa gesichtet wurde, vergingen knapp achtzig Jahre: 2009 u.a. in Frankreich und in Italien und bereits zwei Jahre später auch in der Schweiz; die ersten grösseren Schäden hatte man im Baselbiet im Jahre 2014.

Der spätestens dann aufgenommene Kampf gegen das Insekt ist für Bauern, die weiterhin Kirschen anbauen und verkaufen wollen, mit teuren Investitionen verbunden: Eine vollständige Einhausung einer neuen Niederstammanlage mit einem engmaschigen Netz schlägt aktuell mit rund 100'000 Franken zu Buche – dennoch sind schon 2018 ein Grossteil der Produktionsanlagen eingehaust. Eine annähernd maximale Sicherheit bietet das Einnetzen aber nur mit einer gleichzeitig peinlichen Beachtung einer Baumhygiene. Taugliche Insektizide sind nicht verfügbar und wären auch kurz vor der Ernte nicht zum Einsatz erlaubt.

Doch der Sorgen nicht genug. Auch Schneedruck, Hagel, ein Orkan und Fröste können eine Anlage in Mitleidenschaft ziehen und eine Ernte zerstören oder zumindest stark vermindern. Nach vielen Jahren ohne Frost wurden 2017 und 2021 schlimme Jahre für den Kirschenbauern und 2022 sorgte einmal mehr ein lokal aufgetretener Frost für einen Minder-

ertrag. Ganz schlimm war es natürlich zu einer Zeit, als man sich noch nicht gegen Frost versichern konnte (vor 2018) und die Anlagen in Frostnächten nicht einigermaßen wirkungsvoll beheizen konnte. Da konnte der Minderertrag schon empfindlich auf das Jahreseinkommen schlagen. Nachvollziehbar, dass ein besonders heftiger Spätfrost in den Überlieferungsschatz einer Familie Eingang finden musste: «Anno 1911 hatten wir von unseren über vierzig tragbaren Kirschbäumen nicht einmal Kirschen für eine Wähe!» So der Vater von Hans Schweighauser in Bottmingen.»⁴ Es muss sich seinerzeit um einen besonders starken Frost gehandelt haben, denn im Leimental wusste man damals wie anderswo im Baselbiet auch, dass zum natürlichen Schutz vor Frost die Kirschbäume ursprünglich an den Hängen und auf den Hochplateaus gepflanzt wurden. Aber bereits im 19. Jahrhundert hat es mancher Bauer auch darauf ankommen lassen und den Anbau in Spätfrostzonen ausgedehnt.⁵

Und dann sind hier noch andere Schädlinge, mit denen sich der Obstbauer konfrontiert sieht, und dies oft schon sehr lange, wie zum Beispiel bei der Kirsch(frucht)-fliege. Der gefürchtete Schädling legt pro Frucht ein Ei ab, aus der eine Made schlüpft, die sich durch das Fruchtfleisch frisst und dem Konsumenten die Freude am Kirschengenuss gründlich vergällen kann. Während man die Fliege früher mit Spritzmitteln bekämpft hat, ist heute das Einnetzen der Bäume (analog wie bei der Kirschessigfliege) die beste Methode gegen das schädliche Fluginsekt.

⁴ Schweighauser, Hans: Obstsorten im Leimental am Beispiel von Bottmingen. In: Verkehrsverein des Birsig- und Leimentals (Hg.): Leimental. Bottmingen 1980, S. 65.

⁵ Baselbieter Heimatblätter 1960, S. 390. – Baselbieter Heimatbuch, Bd. VIII (1959), S. 129 ff.

Als weitere Feinde des Kirschenbauern seien hier nur noch der Monilia-Pilz, die Schrotschusskrankheit und die Pfeffingerkrankheit erwähnt. Den Monilia-Pilz, der früher bei feucht-warmer Witterung nur Aprikosen und Sauerkirschen befallen hatte, beobachtete man 1983 im Baselbiet erstmals auch an Süsskirschen,⁶ wo er sich durch das Auftreten von Spitzendürre manifestiert. Die mindestens seit 1853 bekannte Schrotschuss-Krankheit, ebenfalls verursacht durch einen Pilz, tritt vor allem bei Nässe und Kälte im Frühling auf. Sie ist erkennbar durch die auffallend durchlöcherten Blätter.

Obwohl die Pfeffingerkrankheit in der Schweiz seit etwa 1890 bekannt ist, begann man sich erst ab 1935 wissenschaftlich mit den Ursachen dieser Kirschenbaumkrankheit zu befassen. Da damals das Auftreten der Virenkrankheit am auffälligsten im Dreieck Pfeffingen-Aesch-Ettingen beobachtet wurde und die Forschungen dann insbesondere bei den Bäumen im Schlossgut Pfeffingen begannen, gab man ihr ganz offiziell den Namen nach der Gemeinde Pfeffingen («Pfeffingen disease»; «Maladie de Pfeffingen»). Das erwähnte Gemeindedreieck gilt als ein vom Klima begünstigtes Frühreifeggebiet. Als Mittel gegen die Ausbreitung der heimtückischen Krankheit, die den Baum langsam zur Ruine werden lässt, kannte man nur die Empfehlung: Baum ausreissen und keine Neupflanzung von Kirschen an diesem Standort.⁷ Heute ist man über-

zeugt, dass eine Neupflanzung mit virusresistenten Unterlagen ein gangbarer Weg ist. Diese Lösung hilft augenscheinlich bei Hochstammbäumen, was zum Erhalt unseres Landschaftsbildes beiträgt.⁸

Der Ruf nach der traditionellen Baselbieter Kulturlandschaft, zu der nun einmal der Streuobstbau gehört, ist auch gegenwärtig und vielstimmig zu hören. Verfechter der Hochstammkulturen bei allen Stein- und Kernobstkulturen, die auch deren ökologischen Wert ins Feld führen, lehnen die Niederstammkulturen ab, zumal sie mit ihren Anlagen ein neues Element in die Landschaft bringen. Wer solche Anlagen betreibt, gehört zu den Modernisierern des Steinobstanbaus. Der Bauer, Brenner. Politiker und langjährige Verbandsfunktionär Hansruedi Wirz (Reigoldswil) sagte dazu in einem Zeitungsinterview: «Wenn uns damals [vor zwanzig Jahren] diese Umstellung nicht gelungen wäre, wären wir vom Markt verschwunden.»⁹

Die Bemühungen für einen Neuaufbau des Baselbieter Kirschenanbaus gehen übrigens mindestens in die Mitte des 20. Jahrhunderts zurück. Dr. Alfred Meyer (1899–1983), Leiter der Kantonalen Obstbauberatungsstelle und Fachlehrer an der Landwirtschaftlichen Schule Basel-Land, war sich bewusst, dass damals die radikalste Lösung eine Güterzusammen-

Kirschbaums der alten Sorte Rosmarin erhalten, der aber verseucht war. Bevor er dies aber realisiert hatte, schenkte er einem Verwandten einen Zweig zum Aufpfropfen. So sei die Pfeffingerkrankheit nach Wenslingen gekommen. Eine Hochzeitserinnerung der besonderen Art!

⁶ Basler Zeitung, 15. Juni 1983. Nach Aussage von Hanspeter Hauri, Obstbauberater bei der Kantonalen Zentralstelle für Obst- und Weinbau BL.

⁷ Basler Zeitung, 24. Mai 1983: «Kirschenbaumsterben im Leimental». Im Artikel wird berichtet, dass Hanspeter Hauri, Kantonale Zentralstelle für Obst- und Weinbau, die Verschleppung des Virus in einigen Fällen rekonstruieren konnte: So habe ein Oltinger Landwirt nach der Heirat mit einer Münchensteinerin ein Edelreis eines

⁸ Grunder, Jürg M.; Buser, Andreas: Durch Nematoden übertragbare Viruskrankheiten der Süsskirsche (*Prunus avium*), Merkblatt der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW. Wädenswil 1. Juli 2010.

⁹ «Volksstimme» von Baselland (Sissach), 10 Februar 2022: «Kirschen verkaufen sich nur über ihre Qualität».

legung gewesen wäre. Doch realistischer war für ihn eine in Süddeutschland erprobte Methode, die Obstbäume in sogenannten Obstäckern zusammenzufassen. Auf diesen Arealen pflanzten verschiedene Besitzer Bäume und pflegten sie, wobei die Eigentumsrechte an Boden und Bäumen ebenso klar geregelt waren wie die Schädlingsbekämpfung und die fachmännische Erziehung der Bäume. Angelehnt an diese Idee legte die Bürgergemeinde Augst 1958 einen «Kirschgarten» an.¹⁰ Die Bäume werden periodisch zur Nutzung an die Bürger verlost. Ein vergleichbares System kennt auch die Bürgergemeinde Pratteln mit 350 Bäumen auf

Blößen und im Erli. Baumverpachtungen erfolgen u. a. in Ziefen, Bubendorf, Bretzwil und MuttENZ. Je nach Ort können nur Bürger, anderswo sogar Auswärtige einen Baum pachten; die Preise schwanken zwischen 20 und über 200 Franken.¹¹

Bei Neupflanzungen sah Meyer als Mittel zur Rationalisierung der Produktion in der geschlossenen Anlage die Pflanzung von Halbstammkirschbäumen. Heute wie damals gilt als eines der Argumente hierfür, dass die Erziehung und die Ernte weitgehend vom Boden aus erfolgen können. Damit die Erntewochen möglichst stressfrei bewältigt werden können, empfahl der Obstbaumberater auch den Anbau verschiedener Sorten, die nacheinander

¹⁰ Meyer, Alfred: Der Kirschbaum im Baselbiet gestern, heute und morgen, in: Baselbieter Heimatbuch, Band VIII (1959), 130 ff.

¹¹ «Volksstimme» von Baselland (Sissach), 24. Juni 2022: «Kirschbäume zu vermieten».



Abb. 3: Das Oberbaselbiet im «Bluescht», April 2018. Foto: D. Wunderlin.

erntereif werden, was den Zusatznutzen hätte, dass bei einer Schlechtwetterperiode nur die gerade reifen Kirschen abgeschrieben werden müssten.¹²

Referenzbaum und Kirschenverlad oder vom «Bluescht» bis zum Verlad

1850 kam in Therwil mit Eduard Heinis eine für das Baselbiet in mehrfacher Hinsicht verdienstvolle Persönlichkeit zur Welt.¹³ Der Sohn eines Landwirts und Leinenwebers bekam die Gelegenheit zum Studium der Naturwissenschaften in Basel, Lausanne und München. Als Bezirkslehrer in Waldenburg (1873-1894) führte er als neues Fach «Obstbaumpflege» ein.

Als Baselbieter Sozialdemokrat der ersten Stunde war er 1894-96 der erste «rote» Regierungsrat im Kanton und gründete in dieser Zeit auch den Konsumverein Liestal. Vom Regierungsgebäude wechselte er in die kantonale Strafanstalt, die er von 1897 bis 1922 als Direktor leitete.

Der naturwissenschaftliche Gebildete hatte sich im Frühjahr 1894 entschlossen, sich von nun an jedes Jahr den Blütebeginn eines wilden Kirschbaums beim «Weideli» in Liestal zu notieren.¹⁴ Ein möglicher Grund für den Entscheid, gerade diesen Baum an diesem Standort zu wählen, dürfte gewesen sein, dass Heinis auf dem nahen Hofgut gewohnt hatte. Später übergab Eduard Heinis die Beobachtungsaufgabe seinem Sohn, Dr. Fritz

¹² Wie Anm. 10, S. 132 f.

¹³ Birkhäuser, Kaspar: Das Personenlexikon des Kantons Basel-Landschaft. Liestal 1997, S. 82.

¹⁴ Wie Anm. 10, S. 121 ff.

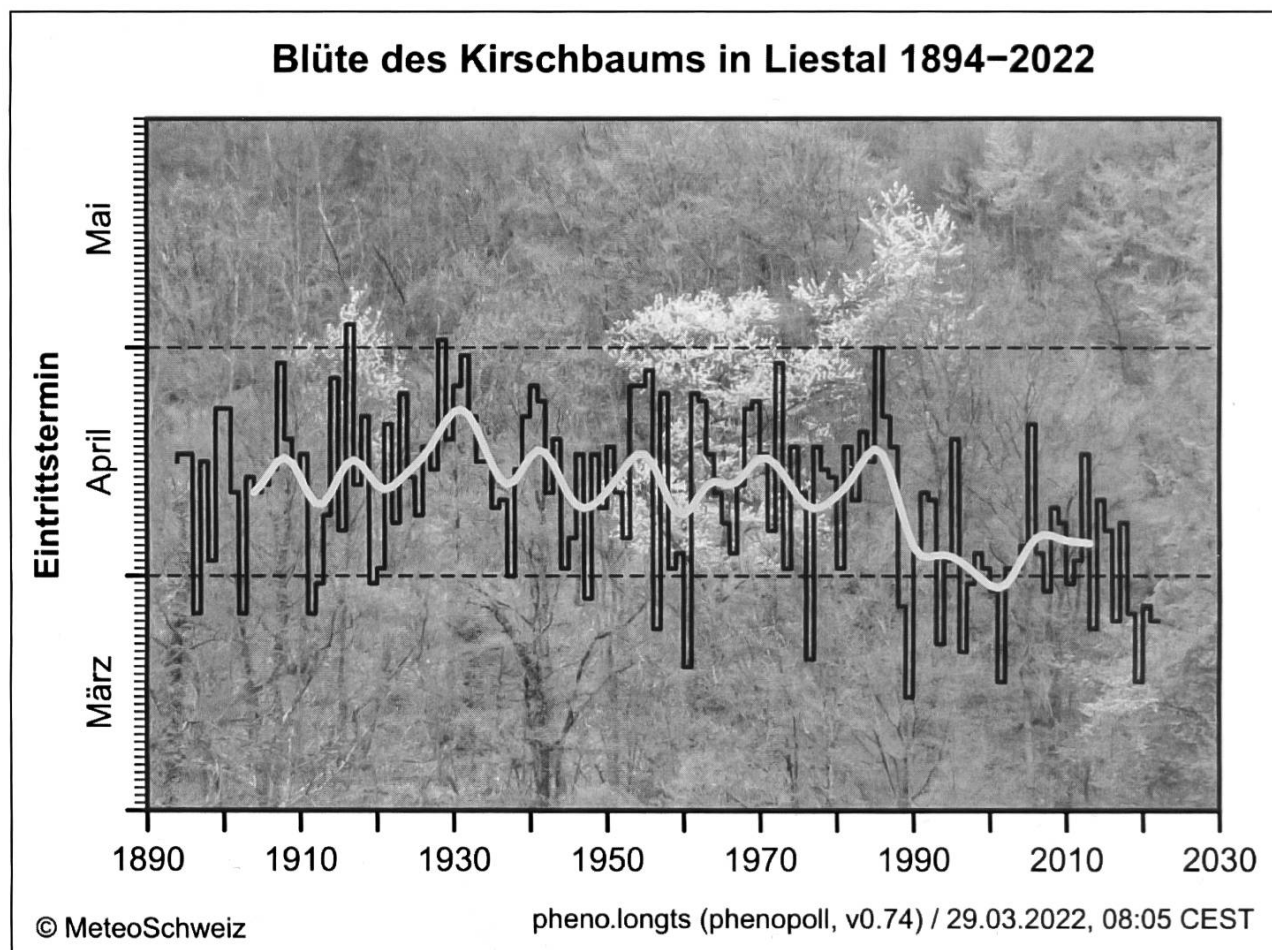


Abb. 4: Blüte des Referenzkirschbaums im Weideli Liestal 1894-2022. Meteo Schweiz.



Abb. 5: Nur noch im Bild vorhanden: die Gebäude der Obstverwertung AG Liestal (OVL) respektive der Weinhandlung und Brennerei von Hans Straumann am Bahnhof. Das verblichene Sgraffito mit einer Weinbauszene schuf Ugo Cleis. Die Gebäude machten 2007 dem Geschäftshaus UNO Platz (eröffnet 2011). Foto D. Wunderlin, 2005.

Heinis, Lehrer, Botaniker und Phänologe,¹⁵ der ein aktives Mitglied der Naturforschenden Gesellschaft Baselland war. In deren Auftrag hat nun die Liestaler Biologin Susanne Kaufmann-Strübin ein scharfes Auge auf den Referenzbaum, und sie meldet sein Aufblühen für die Statistik jeweils Meteo Schweiz in Zürich. Wie der Blattaustrieb einer Rosskastanie in Genf, der sogar seit 1808 beobachtet wird, bestätigt die phänologische Beobachtungsreihe des Liestaler Wildkirschbaums die Klimaerwärmung, setzt doch der Austrieb tendenziell immer früher ein. Der heute beobachtete Baum ist übrigens nicht mehr

jener, den sich Eduard Heinis ausgesucht hatte. Dieser starb 1967 ab und seither ist ein Nachbar «zuständig» für die Datenlieferung. Obwohl die Beobachtung schon lange keine agronomische Bedeutung mehr hat, will man auch aus Tradition an der Beobachtung festhalten und hat vorgesorgt, dass es Nachfolger des jetzt bestehenden Referenzbaums gibt.¹⁶

Längst vorbei sind aber die Zeiten, wo der Baum im «Weideli» den verlässlichen Hinweis lieferte, dass jeweils rund 50 Tage nach dem Aufblühen in Pratteln die Leitern an die ersten Kirschbäume gestellt werden konnten. Aber als weitere Regel gilt weiterhin, dass rund 23 Tage später im ganzen Baselbiet die Erntespitze erreicht wird.

Verbindlich galt früher für die Obstbauern: Mit dem Aufblühen war definitiv der

¹⁵ Wie Anm. 12. – Siehe auch Bider, Max: Phänologische Beobachtungen in den Kantonen Baselland, Basel-Stadt, Uri und Graubünden, in: XI. Tätigkeitsbericht der Naturforschenden Gesellschaft Baselland 1936-1938. Liestal 1940, S. 57 ff.

¹⁶ Volksstimme von Baselland, 26. März 2021: «Eine Baumtradition wird am Leben erhalten».

Zeitpunkt zum Treffen der Erntevorbereitungen auf dem Hof da. Und der Handel machte sich ebenfalls bereit, damit dann Anlieferung, Distribution und Verkauf reibungslos klappten.

In der Erntezeit ging es trotzdem in den späten Nachmittagsstunden und bis nach Sonnenuntergang an den einst zahlreichen Annahmestellen meist hektisch zu und her. Der Verfasser erinnert sich, wie er in den frühen 1960er Jahren als Halbwüchsiger bei der Obstverwertung AG (OVL), Liestal, beobachten konnte, wenn an schönen Sommertagen Lastwagen, Traktoren mit Brückenwagen und Fuhrwerke aus der Umgebung an der Rampe vorfuhren. Ein Kontrolleur beurteilte die Ware, es wurde gewogen, etikettiert und Protokolle, Formulare, Lieferscheine wurden ausgefüllt und dann wurden die Spankörbe mit den

glänzenden Früchten in die Güterwagen verladen. Dies erlebten wir noch kurz vor der Umstellung auf neue Gebinde (einschliesslich der 1-kg-Obstkartons), die direkt unter dem Kirschbaum abgefüllt werden. Der Grund für den Systemwechsel war die Einführung der Euro-Palette durch die SBB im Sommer 1961. Da die Umstellung nicht schlagartig erfolgt war, sahen wir noch, wie mit viel Handarbeit und kräftigen Armen die Spankörbe mit jeweils 10 kg Kirschen in den Eisenbahnwagen gestapelt wurden. Die an sich praktischen Henkel verhinderten allerdings ein platzsparendes Stapeln, es musste kreuzweise geschehen, und zu viele Lagen waren auch nicht gestattet, da sonst die untersten Körbchen einbrechen konnten. Die süsse Fracht wurde dann nachts in die ganze Schweiz ausgeliefert, um dort



Abb. 6: Umlad von Kirschen aus dem nahen Schwarzbubenland, Die Handelsfirma Urs Saladin-Mangold in Nuglar betrieb eine eigene Annahmestelle und fuhr das fragile Gut direkt an den bereitstehenden Güterzug am Bahnhof Liestal, um 1950-1952. Fotograf: Theodor Strübin. Fotosammlungen, Archäologie und Museum Baselland, Liestal.

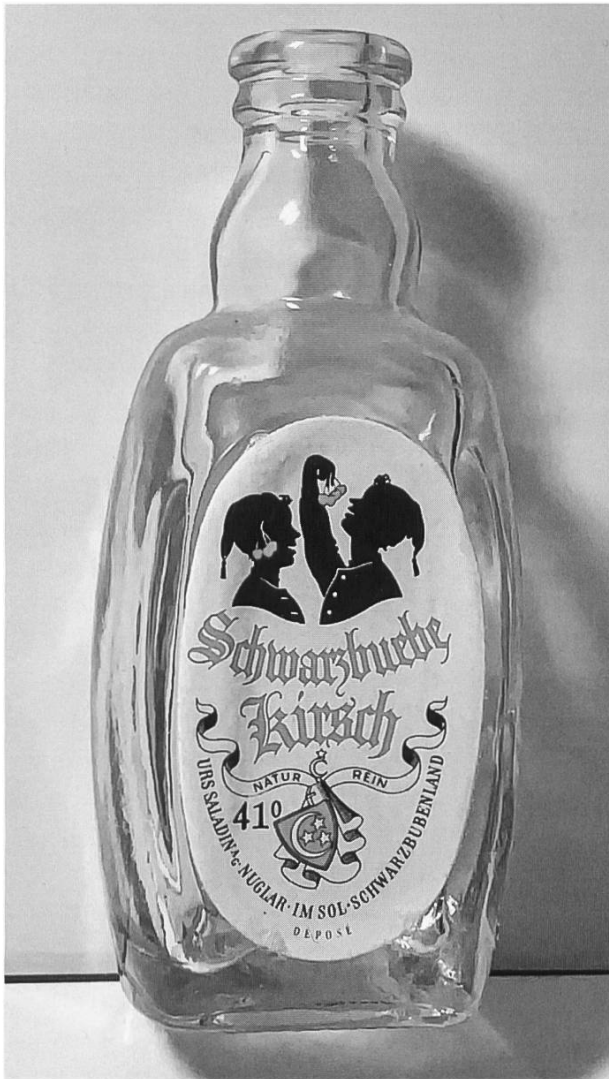


Abb. 7: Der «Schwarzbuebe-Kirsch» aus Nuglar hatte auch im benachbarten Baselbiet einen guten Ruf. Die Brennerei schloss 1983. Sammlung Wunderlin.

am Morgen in den Geschäften des ganzen Mittellandes und in den Alpentälern in den Frischverkauf zu kommen. Ein kleiner Teil der Baselbieter Kirschen machte auch einen weiten Weg: Die OVL und sicher auch andere Obsthandelsfirmen der Region lieferten nämlich regelmässig auch nach Holland, was bei mir damals nicht geringes Erstaunen ausgelöst hatte. Damals kamen aus dem Baselbiet und dem nahen Schwarzbubenland in guten Jahren fünf bis sechs Millionen Kilogramm Tafelkirschen in den Handel. Angesichts der damaligen Situation, dass der grösste Teil von Hochstammbäumen

geholt werden musste, betrug der Arbeitsaufwand rund 100'000 Arbeitstage oder pro Betrieb durchschnittlich 50 bis 100 Arbeitstage pro Erntesaison.

Unbesehen der Sorte waren sie übrigens durchwegs als «Basler Kirschen» etikettiert. In den schriftlichen Unterlagen zur UKW-Lokalsendung «Kirschen auf Reisen» (Studio Basel, 8. Juli 1967) findet sich dazu ein Statement des Vertreters des Schweizerischen Obstverbands (Kreis Basel):¹⁷

««Basler Chirsi», diese Bezeichnung ist schon viele Generationen alt. Er ist Anfang der 1930er Jahre aufpoliert worden. Damals kamen viele Kirschen aus dem Badischen zu uns in die Schweiz. Aber sobald sie über die Grenze gekommen waren, hatten sie den Heimatschein verloren und wurden als «Basler Kirschen» gehandelt. Dies konnten wir nicht verbieten. Aber um sich zu wehren, hat man für die (echten) Schweizer Kirschen extra eine Etikette geschaffen: «Basler Kirschen/Cerises de Bâle». Dadurch konnte man sie von den Fremden unterscheiden, denn jene hatten keine Etikette (Anhänger).

Vor rund zehn Jahren musste der Kreis Basel des Schweizerischen Obstverbands eine neue Etikette schaffen. Dieser Kreis umfasst ein Gebiet, das von Basel bis zur Einmündung der Aare in den Rhein, dann aareaufwärts bis Brugg, über den Jura-kamm vom Bözberg bis zur Hohen Winde und dann zur elsässischen Grenze ging. Ging. Er beinhaltet also die beiden Basel, das Schwarzbubenland inkl. solothurnischem Leimental, das Laufental und das aargauische Fricktal. Der Einfachheit hal-

¹⁷ Das Interview führte Marcel Wunderlin (1921-1987) auf der Rampe. Ebenfalls befragt wurde Hans Straumann der OVL/Straumann AG, Präsident Schweizerischer Obstverband (Kreis Basel). Typoskript im Besitz des Verfassers (Nachlass M. Wunderlin).

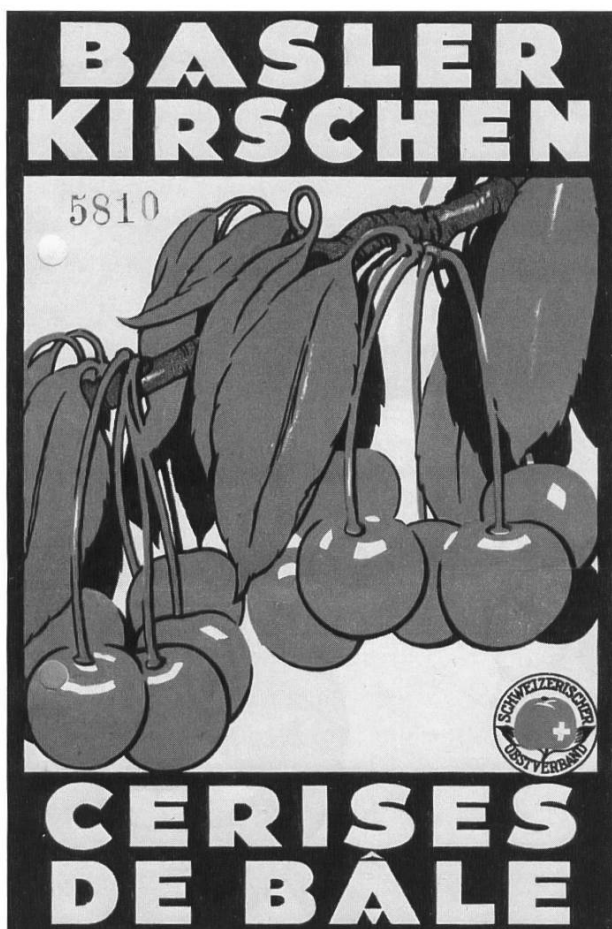


Abb. 8: Etikette für echte «Basler Kirschen : Cerises de Bâle». 1930er-Jahre. Druck: Trüb, Aarau. Sammlung Wunderlin.

ber verzichtete man darauf, die Handelsware nach den einzelnen geografischen Einheiten zu bezeichnen. Die Kosten für alle diese Etiketten wären immens gewesen und die Vermarktung enorm aufwendig. Darum blieben wir dann bei der Bezeichnung «Basler Kirschen» und schonten damit den Geldbeutel des Kirschenbauern und des Kirschgeniessers. Das Baselbiet bleibt ja trotzdem dem Baselbieter ...»

Und anzufügen ist: Beim Kirsch erwarten wir auch heute, dass er aus Baselbieter Kirschen gebrannt ist, wenn Baselbiet auf der Etikette steht ... An der Baselbieter Obstbautagung 1981, als auch das Thema auf den Tisch kam, wie man unter dem Eindruck billiger Importfrüchte den einheimischen Markt zurückgewinnen könne, schlug der kantonale Obstbau-

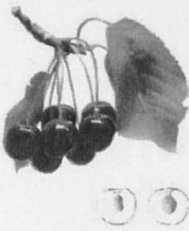
berater Ernst Schläpfer vor, dass der Begriff «Basler Kirschen» nicht zugunsten der Bezeichnung «Schweizer Kirschen» zurücktreten sollte. Er argumentierte mit dem Wunsch der Konsumenten, dass sie eine eindeutige Herkunftsbezeichnung wie auch die Datierung schätzen.¹⁸

2022 machen wir die Feststellung, dass der Detailhändler vielleicht auf einem Schild noch anschreibt, dass er Kirschen vom Kirschenbauer um die Ecke oder aus der engeren Region im Angebot hat. Sind, wie beim Grossverteiler, die Kirschen konfektioniert und geschützt in Schalen, so entnimmt der Kunde oder zumeist eher die Kundin die exakten Herkunftsinformationen der aufgeklebten Etikette.

In der Regel spielt sogar beim Grossverteiler der regionale Markt. Man bekommt also während der Hochsaison in der Nordwestschweiz nur einheimische Kirschen und in der Ostschweiz stammen sie vielleicht aus dem Thurgau, im Bernbiet aus dem Seeland, in der Westschweiz aus der Waadt oder aus dem Wallis und in der Zentralschweiz aus den Obstgärten in den Kantonen Luzern, Zug oder Schwyz. Damit sind die Mitkonkurrenten unserer schweizerischen Nordwestecke aufgezählt, wobei es in den letzten Jahrzehnten die Ostschweiz war, die zeitweise und immer wieder als Produzentin auf Augenhöhe mit der Nordwestschweiz ist.

Als wir seinerzeit den Umschlag an den Geleisen des kleinen Liestaler Güterbahnhofs fasziniert verfolgten, wurde natürlich auch schon nach Qualität unterschieden und auch die Grösse war bei der Bewertung relevant. Damals kam auch noch ein erdrückend hoher Anteil der Kirschen von Hochstammbäumen. Heute verdrängen grossfruchtige und knackige Sorten die tendenziell eher kleinen Früchte von

¹⁸ Basellandschaftliche Zeitung, 19. Januar 1981: «Zu viele Kirschen-Bäume im Baselbiet?».



Agrikultureller Kraftort am Ebenrain
Rainrampe 17
4450 Sissach

Tel. 061 532

Fax 061 532

Mail:

Sissach, 13. April 2015



Kanton
Basel-Landschaft -
Frei & unabhängig
seit 1833

Kultur-Forum Novartis-Syngenta

Basel

Sehr geehrte (□Gnädige Basler“) Damen und Herren

Wir im freien und unabhängigen Baselbiet sind uns seit der Schlacht bei der Hülftenschanze bis in die heutige Zeit ja einiges gewohnt seitens der Städter mit der überheblichen Bündelherren-Mentalität, aber was Sie sich in Ihrem Bulletin, April 2015, auf Seite 24 leisten, schlägt nun wirklich dem Kirsch-Fass den Boden raus.

Wie kommen Sie dazu, die Oase der Steueroptimierer, den Kanton Zug, als □den Kirschenkanton“ zu bezeichnen? Arroganz, Ignoranz oder schleimender Schneekentanz vor dem ehemaligen Oberhauptide D. V.? Wir wissen es nicht; die städtischen Ränkespiele und Winkelzüge sind uns fremd, doch rufen wir Ihnen gern von der hohen Bülchenflue zu. Es gibt nur einen einzigen Kirschenkanton: □Euses Baselbiet!“

Schauen Sie sich die prächtige Illustration der saftigen, zuckersüssen □Basler Adler“ an und lesen Sie den informativen, *kursiv gedruckten* Text: □Das Land der Kirschen“ !

□Nur □Tafelkirschen“ anzuschreiben, genügte lange Jahre nicht als Qualitätsbeweis für einen Marktstand. □Baselbieter Kirschen“ mussten es sein. Dabei ist die Produktion von □Tafelkirschen“ im Baselbiet gar nicht so althergebracht. Im Spitzenjahr 1922 wurden am Bahnhof Gelterkinden über eine Million Kilogramm Kirschen verladen. Tafelkirschen fehlten dabei jedoch fast ganz. In einem anderen Spitzenjahr, 1944, waren es eine Million und 146 000 Kilogramm. Nun aber betrug der Anteil der Tafelkirschen bereits 70 %. In früheren Zeiten wurden meist kleine, sehr zuckerreiche Kirschen gezogen. Sie wurden gedörrt oder gebrannt. Baselbieter Kirsch war schon im 18. Jahrhundert ein guter Exportartikel. Der Kirschbaum wurde immer mehr zu einem Wahrzeichen der Baselbieter Landwirtschaft. Das Baselbiet als Land der Kirschen und des Kirschs wurde am ersten schweizerischen Trachtenfest 1925 in Bern aus der Taufe gehoben, als eine Folkloregruppe aus Aesch mit dem □Chirsilied“ auftrat.“

Apropos □Chirsilied“ ! Wer hat das berühmte □Liedlein vom Kirschbaum“ gedichtet, ein Zuger oder ein ehrlicher Mann aus Basels ländlicher Umgebung? Eben! Und die □Zuger Kirschtorte“ ? Erfunden hat diese ebenfalls kein spitzbübischer Zuger Rohstoff-Broker, sondern ein redlicher Bäcker-Konditor aus dem Appenzellerland. Q. E. D.!

Wir erwarten, dass Sie die Verleumdungen auf Seite 24 **schleunigst** berichtigen, sonst ist mit uns nicht länger gut Kirschen essen. Echte Baselbieter schon gar nicht!

Agrikultureller Kraftort am Ebenrain
M. Sc. Agronomie FHO, Division □Food & Fruit“ AKE

Abb. 9: Wenn der Spass aufhört ... Sammlung Wunderlin.

Hoch- oder auch Halbstammbäumen. Von diesen Bäumen können normalerweise Kirschen bis zu einem Durchmesser von 21 mm gewonnen werden. Als 2017 der Schweizer Obstverband dem Handel empfahl, als Tafelkirschen nur noch Tafelkirschen ab 22 mm anzunehmen, wurde dies namentlich von der Organisation «Hochstamm Suisse» als klares Zeichen gegen die Hochstamm-Produzenten gewertet und insbesondere auch gegen jene im Kanton Basel-Landschaft, wo schweizweit die höchste Dichte an Hochstämmen gezählt wird.¹⁹ Konsequenz: Die maximal 21 mm grossen Früchte können zwar geschmacklich tadellos sein, aber vom Produzenten nur noch über die Direktvermarktung an die Privatkundschaft oder (weniger lohnend) an die Industrie (Kirsch, Kirschengetränke, Konfitüre, Joghurt etc.) abgesetzt werden. Solange keine überzeugende und wirksame Lösung zum Schutz der Hochstammbäume (namentlich gegen die Kirschessigfliege) gefunden ist, dürfte die Zahl dieser stolzen Baselbieter Bäume, die das Landschaftsbild prägen, noch weiter abnehmen.²⁰

«Baselland - Kirschenland»?!

Ein Bild, das wohl jede Baselbieterin und jeder Baselbieter vor dem geistigen Auge hat, ist das von einer Tafeljura-Landschaft im Frühling mit blühenden Kirschbäumen. Diese Pracht genossen (ausschnitt-



Abb. 10: Willkommensschild 1983-2019. zvg.

weise) in manchem Jahr auch alle, die an die Schweizer Mustermesse fuhren. Und wie viele von jenseits des Juras, aber auch aus Basel, genossen zu gegebener Zeit ein «Bluescht-Fährtli», nicht selten auch recht kurzfristig angeboten durch geschäftstüchtige Car-Unternehmer. Kein Wunder, dass selbst in Geografiebüchern oder in Reportagen über das Baselbiet immer wieder mit entsprechenden Bildern auf das eigentliche Kirschenland hingewiesen wurde und noch wird.²¹ Dass aber in der

¹⁹ bzBasel 16. Juli 2017: «Wenn 1 Millimeter den Unterschied macht - gnadenloser Verdrängungskampf bei Kirschen». – 2017 zählte man in Baselland noch gut 113'300 Hochstammbäume. – Aktuell (2022) gelten allerdings die solothurnischen Schwarzbubendörfer Nuglar-St-Pantaleon und Büren als die Gemeinden in der Schweiz mit dem höchsten Anteil an Hochstamm-Kirschbäumen: sechs Bäume pro Einwohner!

²⁰ Grande, Das Hochstamm-Magazin (von Hochstamm Suisse), Nr. 5, Oktober 2019.

²¹ Als das Magazin «Schweizer LandLiebe» (Ausgabe Mai/Juni 2018) bereits kurz nach Mitte April im Handel erschien, war dies insofern eine Punktlandung, weil dann im Oberbaselbiet gerade der Höhepunkt der Kirchblüte war und das Heft schon auf der Titelseite mit einem Foto dafür warb. Ein persönlicher Augenschein am Wochenende vom 21./22. April zeigte dann, dass ausserordentlich viele Automobilisten mit Kennzeichen aus Mittellandkantonen auf Nebenstrassen die Pracht bewunderten.

Kantonshymne «Vo Schönebuech bis Ammel» von Wilhelm Senn zwar vom Blühen im Frühling aber nicht von Kirschen die Rede ist, darf man als bemerkenswert bezeichnen. Es ist indes keineswegs verkehrt, wenn die Tourismusorganisation Baselland Tourismus mit dem Baselbiet als klassischem Kirschenland wirbt und unter anderem eine ganze Reihe von thematischen Wanderungen vorschlägt.

Nicht mehr an 46 Punkten der Kantons-grenze stehen allerdings die bunten Tafeln «Willkommen im Baselbiet»/«Auf Wiedersehen im Baselbiet» mit dem stilisierten Kirschbaum; sie wurden 1983 in verschiedenen Grössen aufgestellt, was gewisse im Stadtkanton als Provokation empfanden.²²

Ob bereits die Römer die Kirsche, wie auch andere wärmeliebende Pflanzen, in unsere Region gebracht hatten, ist anzunehmen. Die Lage am Südende der Oberrheinischen Tiefebene, die auch klimatisch bevorzugt ist durch mediterrane Luft, die durch die Burgunderpforte von Südwesten eindringt, begünstigt seit je-

her den Anbau an geeigneten Lagen. Die Urheimat der Kirsche liegt zweifellos am Kaukasus und muss sich zur Römerzeit vom östlichen Mittelmeerraum in alle klimatisch gemässigten Gebiete Europas ausgebreitet haben. Bei uns soll es dann zu einer Kreuzung der orientalischen Frucht mit dem heimischen Vogelkirschenbaum gekommen sein. Der lateinische Namen «*cerasus*» erinnert an die türkische Hafenstadt Kerasus (Giresun) am Schwarzen Meer; von dort hatte der römische Feldherr und Politiker Lucius Licinius Lucullus im Jahre 74 v. Chr. die Kirsche in seine römische Heimat gebracht; sie fand sich dann bestimmt auch auf den Tischen seiner berühmten Gastmähler.

Die Bezeichnung *Cerasus* fand im Laufe der Zeit direkt Eingang in zahlreiche Sprachen: frz. *Cerise*, span. *Cereza*, dt. Kirsche, dial. *Chriesi*, *Chirsi*. Im Baselbiet ist übrigens die Frucht normalerweise sächlich: *s Chirsi*, lediglich gegen den Sundgau, so in Schönenbuch und (Biel-) Benken weiblich: *d Kirse*. Nochmals anders ist die Situation in den östlichsten Dörfern des Oberen Baselbiets, in Anwil, Oltingen und Wenslingen: hier kennt man noch *Chriesi*, wie in den solothurnischen Dörfern südlich der alten Übergänge über die Schafmatt und die Saalhöhe sowie noch nördlich des Jurahauptkamms in Kienberg, der Nachbargemeinde von Anwil.

Der Sprachforscher Robert Schläpfer stellte allerdings schon vor 1950 fest, dass namentlich in Wenslingen von Westen ein Eindringen von *Chirsi* hörbar wird.²³ Wir meinen, dass dieser Wandel inzwischen auch in den zwei anderen Dörfern bei den Jüngeren deutlich wahrnehmbar wird. Die als von Basel ausgehende, zunehmende Verbreitung von *Chirsi* statt von *Chriesi* beobachtete Albin Fringeli auch schon Ende

²² Der Journalist und PR-Mann Manfred Messmer überschrieb seinen Artikel im Gratisanzeiger «doppelstab» (5. Mai 1983) mit folgender Schlagzeile: «Mit bunten Tafeln Selbstbewusstsein demonstrieren» und stellte fest, dass einige sogar ein paar Meter weit auf Basler Boden eingepflanzt worden waren. Er zitierte im Beitrag auch den damaligen Basler Regierungsrat Eugen Keller, der – ebenso wie sein Departement – nicht daran denke, eigene Willkommensschilder aufzustellen: «Die kommen schon irgendwann wieder weg.» – Wie sich die Zeiten doch ändern: Zur touristischen Werbung gibt es jetzt an Hauptachsen auch in Grenznähe unübersehbar grosse Tafeln; zumindest jene an der A2 steht einige hundert Meter entfernt von der Birs auf Muttener Boden ... – Die «Chirsibaum»-Tafeln (mit Hochstämmern?) wurden ab Sommer 2019 ersetzt: <https://www.bzbasel.ch/basel/baselland/adeieu-chirsibaum-baselland-stellt-neue-willkommens-tafeln-auf-ld.1298619> (Zugriff: 15. Juli 2022).

²³ Schläpfer, Robert: Die Mundart des Kantons Baselland. (Diss.) Liestal 1955, S. 141, 158.

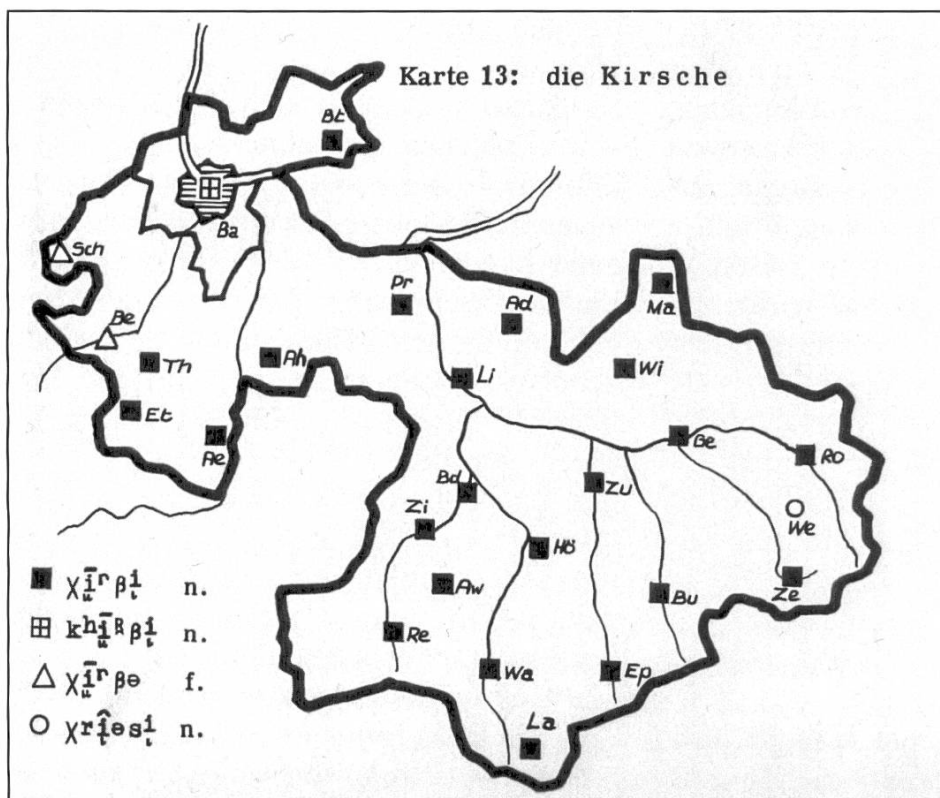


Abb. 11: Wie sagt man wo «Kirsche» im Dialekt? Situation späte 1940er-Jahre. Robert Schläpfer: 1955.

der 1940er-Jahre im Solothurnischen.²⁴ Dem Philologen G. A. Seiler verdanken wir den Hinweis, dass Johann Peter Hebel eine Wortunterscheidung macht zwischen der kleinen Waldkirsche = *Chriesi* und der veredelten Kirsche = *Chirsi*.²⁵

Auf Anbau von Kirschen verweisen im Baselbiet seit dem späten Mittelalter zahlreiche Flurnamen. Der Pfarrer und Historiker Karl Gauss verweist 1926 auf einige Erwähnungen von *kirssgarten* und von vereinzelt stehenden Kirschbäumen bei Baselbieter Dörfern. Ausserdem nennt er für Ziefen, Lampenberg, Arboldswil und Pratteln wilde Kirschbäume, die als Grenzbezeichnungen dienten.²⁶ Der acht-

bändigen Geschichte der Stadt und Landschaft Basel (1786-1822) des Politikers und Historikers Peter Ochs entnehmen wir, dass um 1700 galt: «Ohne obrigkeitliche Erlaubniss sollen keine Kirschbäume gepflanzt werden, weil sie dem Zehndherrschaft u(nd) dem Besitzer des Weidrechts nachtheilig seien.»²⁷

«Chirsipfäffer» und andere Köstlichkeiten

Zweifellos dienten der Kirschbaum wie auch Apfel-, Birnen- und Zwetschgenbäume in früheren Zeiten vor allem der Selbstversorgung. Man genoss die Frucht frisch, verbackte sie oder dörnte und trocknete sie für den Wintervorrat. Dass aber sicher schon im 18. Jahrhundert Kirschen auf den Markt und in die Stadt kamen, zeigen ein Basler Ausrufbild von David Herrliberger von 1749 und das Gedicht «Die Marktweiber in der Stadt» von

²⁴ Fringeli, Albin: Solothurner Dütsch, in: Dr. Schwarzbueh, Solothurner Jahr- und Heimatbuch 1949, S. 42-45.

²⁵ Seiler, Gustav Adolf: Die Basler Mundart. Basel 1879, S. 63.

²⁶ Gauss, Karl: Von alten Bäumen im Baselbiet, in: VII. Tätigkeitsbericht der Naturforschenden Gesellschaft Baselland 1922-1925. Liestal 1926, S. 41 ff., hier besonders S. 51.

²⁷ Ochs, Peter: Geschichte der Stadt und Landschaft Basel. Basel 1786-1822, Bd. VII, S. 365.

Johann Peter Hebel, worin gleich zweimal der Ruf «Chromet schwarz Chirsi!» erschallt. Dass Hebel (1760-1826), der in Basel einen Teil seiner Kindheit verbracht hatte, hier aus eigener Erinnerung schöpft, bleibt ohne Zweifel.²⁸

In der Kirschensaison, auch während des sogenannten Chirsistrichs,²⁹ bereitete die Bäuerin oder ihre Magd gerne einen *Chirsipfäffer* schon zum Frühstück oder auch zum Mittagessen.³⁰

«Z' Midag hepme Habermues oder Chriesipfäffer gha. 'Pure hai in der Chámme-re obe immen-Egge inn e ganze Huuffe düri Chriesi g'ha. Derno hep-me mittime Charst e Mumpfel apg'hakt, wemme hett wölle choche.»

Für jede Familie, die Kirschbäume besass, war wichtig, dass es in der Heiligen Nacht einen Chirsipfäffer – auch Chirsi-bräägel – gab. Kirschen in einer Zeit des Übergangs geniessen, hatte eine magische Bedeutung: Sein Verzehr sollte eine stille Bitte für ein gutes Kirschjahr sein. Dieser «Kirschen-Glaube» ist erst im 19. Jahrhundert fassbar.³¹

In seiner Zusammenstellung alter Baselbieter Menüs fehlt bei Peter Suter selbstverständlich kein Rezept für den Kirschenschmaus:³²

²⁸ Ein wunderbares «Kirschengedicht» Hebels ist «Das Lied vom Kirschbaum», daraus hier nur die Strophe: «Der lieb Gott het zuem Summer gsait: <Gang, deck im Spätzli au sy Tisch!> Druf het der Chriesbaum Früchte trait, viel tuusig Chriesi rot un frisch.»

²⁹ Zeit der Haupt-Kirschenernte. (G. A. Seiler, wie Anm. 25, S. 55)

³⁰ Seiler (wie Anm. 25), S. 63.

³¹ Strübin, Eduard: Jahresbrauch im Zeitenlauf, Kulturbilder aus der Landschaft Basel. Liestal 1991, S. 462. – Etwas Analoges kennt man auch im Tessin und in Italien: Kurz nach Mitternacht vom Silvester auf Neujahr essen die Feiernden traditionell einen Teller Linsen; sie stehen für Geld.

³² Suter, Peter: Alte Baselbieter Menüs (Schluss),



Abb. 12: Kirschenhändlerin in Basel. Kupferstich von David Herrliberger, 1749.

Chirsipfäffer

Dürre Kirschen (frische oder tiefgefrorene Kirschen) in wenig Wasser weichkochen und zuckern. Mehl (Maizena) und Milch (Wasser) zu dünnem Teiglein gerührt langsam beimischen. Zimtstengel begeben, wenn nötig nachzuckern. Kurz vor dem Anrichten im Anken (Butter) geröstete Brotwürfeli darunterühren. Die Mischung halb Kirschen halb Zwetschgen kann empfohlen werden.

in: Baselbieter Heimatblätter, 40. Jg., 1975, S. 591.



Abb. 13: Das Baselbieter «Cabaret Chirsipfäffer» verbuchte auch ausserhalb des Baselbiets einigen Erfolg auf Kleinkunsthöfen. Plattenhülle zum Programm «Freiheiten», gestaltet von Jürgen von Tomäi, 1970. Sammlung Wunderlin.

Die hiesige Bezeichnung für das Gericht, das auch in der süddeutschen Küche in ähnlicher Rezeptur bekannt ist, reizt auch zur Verwendung in anderen, küchenfernen Zusammenhängen. So ist allwöchentlich von einem «Äigebröddler» unter dem Rubrikentitel «Chirssipfäffer» auf der Titelseite der «Volksstimme» ein satirischer Text zu einem aktuellen Thema zu lesen. Bereits 1963 entstand im Baselbiet das «Cabaret Chirsipfäffer» um Max Jäggi, Bernhard Baumgartner und Pius Kölliker. Mit vorwiegend «politisch engagierten Nummern» prangerten sie «teilweise auf jeglichen Humor verzichtend demokratische Unzulänglichkeiten kompromisslos» an und hatten damit bis zur Auflösung um 1971 auch über die Kantonsgrenzen hinaus Erfolg.³³

Nicht auf der Bühne, sondern in der Küche angerichtet werden auch andere Kirschenmenüs. Und es werden auch neue

erfunden: Im Rahmen der 10. Ausgabe der Baselbieter Genusswochen animierten die Veranstalter, die IG Baselbieter Genusswochen, künftige Köche und Köchinnen am Berufsbildungszentrum BL dazu zwölf neue Rezepte auszuarbeiten, bei denen die Kirsche, die Spezialität des Jahres 2022 der Genusswochen, eine gewichtige Rolle spielt. Aus dem Dreivorschlag eines öffentlich durchgeführten Votings kürt eine kompetente Jury Mitte August die neue Baselbieter Kirschenspezialität.³⁴ Natürlich werden in vielen Gastrobetrieben, die sich dieses Jahr an der Genusswoche beteiligen, auch Klassiker auf den Tisch kommen. Erwähnt sei hier nur die «Chirsiwäie».

Blechkuchen buk man früher gerne am Washtag oder nachdem das Brot gebacken war, im noch heissen Ofen. Ein altes Rezept, das interessanterweise explizit nicht Süsskirschen auf dem Belag hat, schlägt die Mülhauser Küchenfee Margarethe Spoerlin in ihrem «Oberrheinischen Kochbuch» von 1811 vor:³⁵

«Eine Kirschen-Wäie: Man nimmt schwarze saure Kirschen oder Weichselkirschen; süsse rothe Kirschen sind nicht zu gebrauchen, indem sie nicht gut sind. Zu einem Kuchen von einem halben Pfund Butter und einem halben Pfund Mehl braucht man drey Pfund Kirschen. Wenn die Steine herausgenommen sind, wird der Saft mit der Hand ein wenig

³⁴ <https://www.baselland-tourismus.ch/entdecken-erleben/rezepte-der-lernenden> (Zugriff: 14. Juli 2022).

³⁵ (Spoerlin, Margarethe:) Oberrheinisches Kochbuch. Mülhausen 1811, S. 256. Spoerlins Rezeptsammlung nimmt in manchem die moderne Nouvelle Cuisine heraus. Sie wurde in deutsch und in französischer Sprache durch das ganze 19. Jahrhundert mehrfach aufgelegt. – Zur Autorin siehe auch: Spycher, Albert: Das Oberrheinische Kochbuch (1811). Fakten und Strukturen im Werk von Margarethe Spoerlin. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 108 (2012), 1–32.

³³ Zitat aus einem Schreiben von Bernhard Baumgartner, 26. Dezember 1966. (PA D. Wunderlin)

ausgedrückt, doch nicht zu stark, legt sie dann auf den Teig, streuet Zucker darüber und lässt sie eine halbe Stunde backen. Den Saft von den Kirschen kann man mit Zucker kochen und wenn die Wähe gebacken ist, darüber gießen.»

Bei aller Kulinarik sei nicht vergessen, dass der Kirschbaum auch noch anderes liefert, denken wir nur an das hochwertige Holz für Möbel und Innenausbauten. Ein eher schlichtes Produkt, das uns der Baum schenkt, sind die Kirschensteine, die man nach dem Reinigen und Trocknen in Stoffsäcklein abfüllt, früher im Winter in einem Fach in der «Chunsch» (Kachelofen) aufwärmte und damit später im Bett für wohlige Wärme sorgte. Auch heute noch eine gute Sache.³⁶

Einst eine grosse Sortenvielfalt

Im Baselbiet entstanden im Laufe der Zeit oft durch spontane Kreuzungen auch viele Lokalsorten, doch sicher seit dem 18. Jahrhundert wurden auch eigene Züchtungen gemacht und neue Sorten aus den Nachbarländern (Frankreich, Deutschland) eingeführt. Von den alten Sorten stehen heute

³⁶ Das Säcklein lässt sich auch im Backofen oder in der Mikrowelle aufwärmen.



Abb. 14: In einer kleinen Serie erschien 2006 die Briefmarke mit der alten Sorte «Gelterkinder». zvg.

manchmal nur noch wenige Bäume, so auch von der rot-orangen Sorte «Gelterkinder». Unter dem Code OB 20017 findet sie sich auf der Sortenliste von Pro Specie rara. Obwohl offensichtlich früher im Baselbiet verbreitet, klingt die Beurteilung doch nicht gerade berauschend:

«Hübsche, qualitativ eher durchschnittliche Sorte. (...) Haut glänzend, dick und zäh. Fleisch mittelfest, etwas trocken, süss-säuerlich, fad.»³⁷

Bei einer Durchsicht der erwähnten Sortenliste, die in der gekühlten Samenbibliothek am Hauptsitz der Stiftung Pro Specie rara in Münchenstein-Brüglingen dokumentiert ist, stossen wir auf folgende Baselbieter Kirschensorten (HS = alte Hauptsorte; LS = Lokalsorte):

Andenken an Margrith Widmer (Therwil), Basler Adler (HS), Basler Langstieler, Braune Herzkirsche (HS), Eiächerli (LS Diegten), Försterkirsche (mittleres Baselbiet), Guggerkirsche, Harte Lauber (Kilchberg), Hemmiker (LS), Hertemer, Krallenkirsche, Läubler, Lauwiler (LS, Bretzwil), Leutschenhalder, Mathisler, Olsberger, Ovale frühe Herzkirsche, Rosmarin, Kurzgestielte Rosmarin (Ormalingen, Farnsburg), Rote Lauber (HS), Rotsaure (Sauerkirsche, auch als Unterlage für Süsskirschen), Sämling von Gass/Wenslinger, Schauenburger (HS), Schüracher, Schuhmacher, Södemer, Späte Basler, Späte Holinger (HS), Zweitfrühe (HS). (Bei weiteren Sorten in der Liste sind noch Abklärungen in Arbeit.)³⁸

³⁷ <https://www.zofingen.ch/public/upload/assets/344/Obstsortengarten-Sortenlisten.pdf> (Zugriff: 12. Juli 2022) – Siehe auch: «Volksstimme» von Baselland, 6. August 2021; Die gelb-roten «Gelterkinder» (Autor: Andres Klein.)

³⁸ An dieser Stelle sei bemerkt, dass auch das 1958 eröffnete Steinobstzentrum Breitenhof oberhalb Wintersingen als Kompetenzzentrum der eidgenössischen Forschungsanstalt Agroscope Wädenswil nicht nur in der Entwicklung und



Abb. 15: «Chirsichratte»-Verkäufer in Zürich. Kupferstich von David Herrliberger, 1748.

Viele der erwähnten Kirschen waren und sind, soweit sie noch für den Eigenbedarf oder für die Direktvermarktung angebaut werden, meistens sowohl als Tafelkirsche wie auch für die Weiterverarbeitung (Konfitüre, Kirsch) geeignet (gewesen). Viele Sorten in der vorstehenden Liste waren zwar keine Hauptsorten, doch regional oft verbreitet. Es scheint früher nicht anders als heute zu sein: Der Konsument kauft Kirschen mit den Augen und

Forschung neuer Sorten eine wichtige nationale Rolle spielt sondern auch in der Kultivierung und im Erhalt alter Sorten; auf dem Breitenhof steht eine lebende Genbank, die offiziell «Duplikatsammlung» heisst.

lässt sich beraten, wofür er die Kirschen verwenden kann. Der Fachmann und der Produzent wussten dies schon früher und sie unterschieden zwischen Tafel-, Brenn- und Konservenkirschen, nach der Farbe, nach der Reife und nach der Festigkeit des Fruchtfleisches.³⁹

Aus dem Libanon zum Bad Schauenburg

Von insgesamt nur wenigen alten Kirschensorten weiss man etwas über ihre Geschichte. Auf jeden Fall selten so viel wie über die Sorte «Schauenburger» (auch «Flurianer» genannt), die bis zum durchschlagenden Erfolg der Niederstamm-Kirschplantagen die wichtigste Tafelkirschensorte der Schweiz war und dank ihrer späten Reife (7.-8. Kirschenwoche, d. h. Mitte bis Ende Juli) konkurrenzlos war.⁴⁰

Lange rätselte man über ihre Herkunft und vermutete Frankreich als Urheimat. Das Rätsel löste Pfarrer Philipp Alder aus Ziefen, der oben im Rebberg einen «Schauenburger» stehen hatte. Auf einer Reise in den Libanon im Jahre 1974 wollte es aber der Zufall, dass seine Frau beim Nachtessen in Beirut merkte, dass die aufgetischten Kirschen den heimischen «Schauenburgern» optisch, im Fleisch und auch geschmacklich vollständig entsprachen. In der Folge erfuhr das Pfarrerehepaar, dass diese Kirsche die bedeutendste und beliebteste Sorte im Libanon ist – gleich wie die «Schauenburger» im Baselbiet,

³⁹ So laut Manuskript der Radiosendung (vgl. Anm. 17) der akademisch geschulte Kontrolleur des Schweizerischen Obstverbandes noch 1967.

⁴⁰ Die kurze, aber eindruckliche Geschichte der Sorte «Schauenburger», des Solbades und der Familie Flury ist nachzulesen in: Zentralstelle für Obst- und Weinbau Basel-Landschaft (Hg.): Die Kirschensorte «Schauenburger», (mit Beiträgen von Philipp Alder, Adrian Brodbeck und Ernst Schläpfer). 1986.

die man damals auch «Flurianer» nannte. Die weiteren Recherchen ergaben rasch, wie alles gekommen war: Um 1900 brachte der Hotelier Emil Flury Edelreiser von einer Reise in den Libanon zurück ins Baselbiet. Hier wurden sie an der Zufahrtsstrasse zu seinem Kurhaus Bad Schauenburg auf einen Wildling aufgepfropft. Nach wenigen Jahren sah man, dass der Import aus dem nahen Osten hervorragende Früchte brachte. Emil Flury war indes bereits weggezogen. Verbittert durch ungerechte Gerichtsurteile war er ins Kartäuserkloster Valsainte im Kanton Freiburg eingetreten und hatte das Solbad Schauenburg seinem Neffen übergeben. Erst um 1920 begann dann allmählich die Ausbreitung der Sorte in andere Baumgärten des Kantons. Der Name des Urhebers und die eigentliche Herkunft der Sorte waren bereits vergessen, der Erfolg war indes nun unaufhaltsam und setzte sich in den Nachbarkantonen fort.

Als die «Schauenburger» noch ihre grosse Bedeutung im Erwerbsanbau besaßen, errichtete die Vereinigung der Obstproduzenten Baselland 1985 am Ort des ersten Baumes ein kleines Denkmal und pflanzte einen Gedenkbaum, denn der Mutterbaum war wohl in den 1970er Jahren der Axt zum Opfer gefallen.

Eine weitere Ehre erfuhr die «Schauenburger» im Jahre 2016: Von «Fructus – Vereinigung zur Förderung alter Obstorten» wurde sie zur Schweizer Obstsorte des Jahres erklärt. Damit wurde einmal ein Zeichen gesetzt für die Hochstamm-Sorte, die wie andere alte Obstsorten wertvolles Erbgut enthält und Grundlage für die Züchtung neuer Sorten ist.⁴¹ Mit anderen Worten: keine neuen Früchte ohne alte Sorten! Dass indes nur ein Jahr danach der Schweizerische Obstverband dem Handel

bloss noch die Annahme von Kirschen mit mindestens 22 mm Durchmesser empfahl (siehe oben), ist hiesige Realität an der Kirschenfront – und bestimmt unverständlich im Herkunftsland Libanon! So bleiben heute nur die Alternativen als Tafelkirsche über den Direktverkauf und der Weg in die Industrie und in die Brennerei. Die Redewendung «Mit große Here isch nit guet Chirsi ässe,» mag wohl schon manchmal einem Kirschenproduzenten durch den Kopf geschossen sein. Trotzige Antworten darauf sind sicher die Bemühungen von «Hochstamm Suisse» oder auch das Projekt «Obstgarten Farnsberg», das von BirdLife Schweiz lanciert wurde und wo in enger Zusammenarbeit mit fast dreissig Landwirtschaftsbetrieben, mit sechs Natur- und Vogelschutzvereinen und dem Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung die Obstgärten und deren Umgebung ökologisch aufgewertet werden.⁴²

⁴² <http://obstgarten-farnsberg.ch> (Zugriff: 14. Juli 2022)



Abb. 16: Schauenburger, die alte Baselbieter Hauptsorte. zv.g.

⁴¹ bzBasel, 20. April 2016: «Ritterschlag für die Schauenburger».

**Klein, aber fein
und ideal für «Chirsiwasser»**

Für Kirschliebhaber mag es auch ein Trost sein, dass so feine Kirschen wie die Schauenburger oder die kleinfruchtige Basler Langstieler zur hohen Qualität des Baselbieter Kirschenbrandes beitragen. Ganz spannend ist es – wie wir dies auch vom italienischen Grappa kennen –, wenn nur aus einer Kirschenart ein Kirsch gebrannt wird und dieser dann mit anderen sortenreinen Bränden verglichen werden kann. Solche Unternehmen waren früher unbekannt, was aber nicht unbedingt heissen muss, dass ein Kirsch des 18. Jahrhunderts ungeniessbar gewesen sein muss. Spätestens in jenem Jahrhundert kam der Kirsch erstmals auch in das Leckerli; Rezepte für das Basler Lebküchlein tauchen

aber schon hundert Jahre früher auf. Es ist denkbar, dass Lebküchner, die auch das Destillieren von Früchten beherrschten, auch einen aromatischen Schnaps als traditionelles Triebmittel im Leckerli verwendeten. Bis heute ist es so, dass kein anderer Obstbranntwein so oft in Backwaren verwendet wird wie der Kirsch. Wer es als Leckerli-Bäcker ganz fein machen will, greift nur zum «Brenzerkirsch», der ausschliesslich aus kleinen und mittelgrossen Kirschen gebrannt wird, die speziell für das Brennen kultiviert werden. Dieser Kirsch gehört seit 2008 zu den Schweizer «Presidi» von Slow Food, wird kommerziell gegenwärtig aber nur von einigen Brennern der Zentralschweiz hergestellt.⁴³

⁴³ <https://www.slowfood.ch/de/presidio/brenzerkirsch>



Abb. 16: 1928 setzte die SBB erstmals Pendelzüge für den zunehmenden Vorortsverkehr ein. Zwei weissblaue Komposition vom Typ Fe 4/4 verkehrten an der Zürcher Goldküste und auf der Strecke Basel-Liestal-Olten. Während die Zürcher ihren Zug «Arbeiterpullmann» nannten, taufte ihn der Baselbieter Volksmund liebevoll «Chirsiwasser-Express». Warum, bleibt der Phantasie überlassen ... Quelle: sbb-historic.



Abb. 18: Basler Kirschverkäufer. Kupferstich von David Herrliberger, 1749.

Bekannt ist, dass im 18. Jahrhundert schon grössere Mengen von Kirschwasser produziert und sogar nach Deutschland exportiert wurden, obwohl insbesondere der deutsche Südwesten bis heute auch Kirschwasser herstellt. Der Zürcher Kupferstecher David Herrliberger überliefert uns in einem Basler Ausrufbild von 1749 einen ambulanten Kirschverkäufer. Es gibt auch Belege, dass schon damals und bis ins 20. Jahrhundert der Schnaps

(Zugriff: 15. Juli 2022).

durch übermässigen Konsum verbreitet ein trauriges Problem darstellen konnte und manche Existenz zerstörte.⁴⁴ Dazu die Feststellung der Oberamtleute der Landschaft Basel von 1733 wegen Branntwein und Kirschwasser, dass «besonders zu Winterszeit die meisten[n] solches für ihr frühstück oder suppen halten, und wann selbige des morgens ins holtz, über feld oder sonsten an eine arbeit gehen, sie zuvor ein Brändts zu sich nehmen».⁴⁵ Denken wir hier nur an Gotthelfs Novelle «Dursli, der Branntweinsäufer» (1839). Wenn dann Johannes Kettiger in einer Studie über die landwirtschaftlichen Zustände von Baselland festhielt, dass die Kirschenkultur «vielleicht nur zu ausgedehnt» ist, sie habe «in den letzten 50 bis 60 Jahren unglaublich zugenommen», dann lesen wir hier nicht nur Stolz heraus, obwohl er im nächsten Atemzug festhält, dass der «Ruhm unseres Kirschegeistes weit über unsre Grenzen getragen» werde.⁴⁶ Dies bestätigt auch Karl Graf:⁴⁷

⁴⁴ Wunderlin, Dominik: Die Antialkoholbewegung in der Schweiz, in: Alkohol im Volksleben. Marburg, (Hessischer Verein für Volkskunde) 1987, S. 113-128.

⁴⁵ Zitiert nach: Strübin, Eduard: Baselbieter Volksleben, Sitte und Brauch im Kulturwandel der Gegenwart. Basel 1952, S.93. – Es soll auch mancher im Winter nach dem Aufstehen gesagt haben: «Mir wei nit aaführe, mir wei lieber e Brennts neh». – Bei vielen Industriearbeitern war es noch bis in die 1950er Jahre üblich, dass sie vor Arbeitsbeginn jeweils einen Schnaps «schnappten». Dies erklärt auch die früher auffällig häufige Nähe von Wirtschaften vor den Fabrikatoren. Mündlicher Hinweis von Prof. Dr. Marc Sieber (1927-2010), um 1985.

⁴⁶ Kettiger, Johannes: Landwirthschaftliche Zustände in Basel-Land. Liestal 1857. (Zitate aus: Reprint Liestal 1984, S. 14).

⁴⁷ Graf, Karl: Landwirthschaftliche Zustände in Maisprach im 18. und 19. Jahrhundert. O.O., o. J. [Sep. aus: «Volksstimme» von Baselland, Sissach, 1946, Nrn. 76 ff.], S. 12.



Abb. 19: Kirsch-Werbung im Kino. Reinzeichnung für Dia, Entwurf Marcel Wunderlin, um 1950. Sammlung Wunderlin.

«Das Kirschwasser war ein Ausfuhrartikel und besonders das Aeniskirschwasser (Burgermeisterli) stand in hohem Ansehen.» Letzteres ist ein klarer, typischer Baselbieter Kräuterschnaps mit Anisgeschmack, den gewisse Brennereien auch heute auf Kirschbasis herstellen.⁴⁸

Dass heute mancher Wanderer eine «Wäntele», eine kleine Schnapsflasche, auf sich trägt, hat Tradition: In Reisebeschreibungen des 18. und 19. Jahrhunderts wird dieses Accessoire, auch explizit mit Erwähnung von Kirsch, wiederholt auch bei deutschen Schweiz-Reisenden erwähnt. Und auch im Militär gehörte Schnaps zu den Mitteln, mit denen man meinte, die Wehrkraft zu stärken! So war es offensichtlich auch bei den Baselbieter Milizen im Sonderbundskrieg von 1847: «Unsere Soldaten haben heimgeschrieben, man möchte ihnen doch einen guten Schnaps schicken. Das ist nun sogleich und mit viel Freuden geschehen. Schon letzten Montag gingen zwei Wagen gutes Kirschwasser, von Landrat Gysin

geführt, an die beiden Bataillone ab. Munchenstein lieferte 25 Mass, Liestal (etc. ...) verhältnismässig ebenso viel, so dass das ganze etwa auf 5 Saum [etwa 720 Liter] kam ...» (Volksblatt, 25.11. 1847) – «Der in grossen Partien nachgeführte Baselbieter Schnaps ward von unseren Milizen im Luzernbiet freudig begrüsst, denn was sie kurz zuvor auswärts, wir glauben im Aargau, gefasst hatten, war so schlechte Ware, dass er, auf die Flamme gegossen, nicht einmal brennen wollte. Auch die Nachbarn von Grenzach sandten ein Brantweingeschenk von 22 Mass zu gleichem Zweck ein. Überhaupt nehmen die Badenser [sic!] fortwährend den wärmsten Anteil an unserem gegenwärtigen Kampf.» (Volksblatt, 2. 12. 1847).⁴⁹

Angesichts solcher Schilderungen mag es einmal mehr verständlich sein, dass zu Beginn des Ersten Weltkrieges einige Zürcher Exponentinnen der Abstinenzbewegung beim Militär erfolgreich die Einrichtung von alkoholfrei geführten Soldatenstuben durchsetzen konnten.⁵⁰

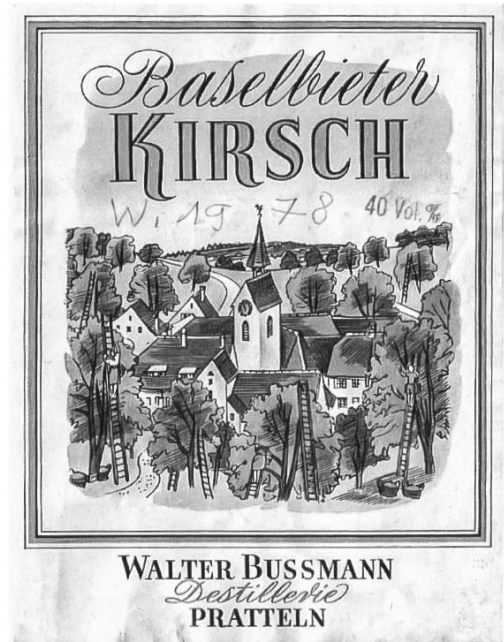
Vor wenigen Jahrzehnten war es noch üblich, dass fast auf jedem Hof ein Brenngeschirr stand und im Winter das Eingemaischte gebrannt wurde. Heute ist dies aber bei Weitem nicht mehr der Fall. Manche überlassen die Arbeit einer Lohnbrennerei., die ebenso in der Zahl abgenommen haben wie die kommerziellen Brennereien.⁵¹ Die 1999 erfolgte Harmo-

⁴⁹ Klaus, Fritz: Basel-Landschaft in historischen Dokumenten, 1. Teil: Die Gründungszeit 1798-1848. Liestal 1982, S. 292.

⁵⁰ Die Geschichte der Soldatenstuben zusammenfassend: Wunderlin, Dominik: Soldatenstuben als Mittel gegen einen inneren Feind, den Alkoholismus, in: Baselbieter Heimatblätter 79. Jg., 2014, S. 199 ff.

⁵¹ Allein zwischen 1953 und 2000 nahm die Zahl der gewerblichen Brennereien von 2699 auf 702 ab und bei den Hausbrennereien sank der Bestand von 25'849 auf 9680. Quelle: Geschäfts-

⁴⁸ <https://www.patrimoineculinaire.ch/Produkt/Burgermeisterli/236> (Zugriff: 17. Juli 2022).



nisierung der Alkoholsteuer und der in Schritten erfolgte Abbau des Grenzschutzes bewirkten eine deutliche Verminderung der Inlandproduktion. Wurden im letzten Jahrhundert jährlich in der Schweiz allein mindestens 10'000 Tonnen Kirschen gebrannt, so sind es heute regelmässig unter 4000 Tonnen jährlich.

Baselbieter Kirsch aus den verschiedenen Brennereien hat aber immer noch einen guten Namen und findet auch Abnehmer.

Wer hierzulande zum Händler geht, dem fallen aber auf dem Regal sofort auch Kirschwasser auf, die aus anderen Regionen stammen, namentlich aus den Kantonen Zug und Schwyz. Schaut man etwas näher hin, dann sieht man auch auf manchem Etikett der Zentralschweizer Konkurrenz, dass die Marken «Zuger Kirsch» und «Rigi Kirsch» im nationalen Register der «geschützten Ursprungsbezeichnung (AOP)» eingetragen sind. Diese Bezeichnung führen Hersteller des gesamten Kantons Zug sowie neun Schwyzer und sieben Luzerner Gemeinden rund um die Rigi.⁵²

Noch etwas Interessantes aus der Voralpenregion: Der Kirschenanbau im Kanton Zug ist seit einigen Jahren auch in der nationalen Liste des Kulturerbes der Schweiz (UNESCO-Schweiz) eingetragen.

Was jetzt aber nach einseitiger Parteinahme des Verfassers klingt, darf natürlich so nicht stehen bleiben. Mit der Marke «Genuss aus Stadt und Land» wurde 2017 ein Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE) von einer breiten Trägerschaft aus den beiden Basel initiiert, das Anfang 2022 in die Umsetzung gegangen ist. Damit soll nun dem Wunsch der hiesigen Kundschaft nach mehr Authentizität und Regionalität entsprochen werden; PRE impliziert

bericht der eidgenössischen Alkoholverwaltung 1999/2000.

⁵² <https://www.aop-igp.ch/zuger-und-rigi-kirsch-aop> (Zugriff: 17. Juli 2022).

AUS STADT UND LAND

regio•garantie

u. a. auch die entschiedene Förderung der Direktvermarktung und den Erhalt einer Landwirtschaft mit Augenmass und mit einem vernünftigen Umgang mit der Natur.⁵³

Statt eines Schlussworts: eine Volkssage aus Liedertswil⁵⁴

Auf dem Martinshügel standen einst prächtige Obstbäume. Namentlich Kirschen gediehen in Hülle und Fülle. Heute stehen nur noch wenige und geringe Bäume dort. Der alte Baumgarten war in der Obhut eines Geistes, der nicht den geringsten Frevel duldete. Darum kam vor der Erntezeit auch keine einzige Frucht abhanden. Es hiess, man dürfe keinen der Bäume fällen, sie müssten alle eines natürlichen Todes sterben.

Nun bekam der Martinsmatthügel einen neuen Besitzer. Es war ein junger, übermütiger Mann, der am liebsten spielte und jagte. Er lachte über den Baumgeist und sägte an einem Herbsttag den schönsten Kirschbaum um. Aus dem gesunden Stammholz liess er sich eine breite Bettstatt schreinern. Es gab in der nächsten

⁵³ <https://www.baselland.ch/politik-und-behorden/direktionen/volkswirtschafts-und-gesundheitsdirektion/landw-zentrum-ebenrain/landwirtschaft/pre-genuss-aus-stadt-und-land> (Zugriff: 14. Juli 2022).

⁵⁴ Paul Suter, Paul; Strübin, Eduard: Baselbieter Sagen. Liestal 3. erw. Aufl. 1990, Nr. 887.

Zeit weder Sturm noch regen, überhaupt geschah nichts Auffälliges. Aber in den folgenden Jahren wollten auf dem Martinsmatthügel fast keine Kirschen und Äpfel reifen. Und der Besitzer fing an, über Mangel an Schlaf zu klagen und magerte ab. Auch die Bäume wurden zusehends geringer, bekamen die Spitzendürre und trieben Wasserschosse. Nach wenigen Jahren starb ein Baum nach dem anderen

ab, und als der letzte in einer Winternacht umsank, hörte man weithin ein Seufzen und Klagen. Drei Tage darauf überfiel den übermütigen Bauern ein hitziges Fieber, dem er bald erlag.

Sein Nachfolger pflanzte auf dem Hügel neue Bäume, aber sie wurden nie mehr so stattlich und ertragreich wie die alten, denn der Baumgeist hatte die Gegend verlassen.

