

ERMSTÄLER KNORPELKIRSCHE

Die Ermstälzer Knorpelkirsche ist eine traditionsreiche, witterungsbeständige Süßkirschensorte mit festem Fruchtfleisch. Sie ist charakteristisch für das Landschaftsbild des Ermstals am Fuße der Schwäbischen Alb und zählt zu den bedeutendsten regionalen Kirschsorten. Die Ermstälzer Knorpelkirsche ist nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch ein lebendiges Zeugnis regionaler Obstbaukultur. Ihr Erhalt trägt wesentlich zur Biodiversität und zum kulturellen Erbe der Schwäbischen Alb bei.



Synonym Ermstaler, Ermstalperle oder Herzkirsche

Herkunft Ermstal im Landkreis Reutlingen, Dettingen an der Erms seit dem 19. Jahrhundert.

Baum starkwüchsig mit hochstrebenden, schlanken Leitästen und mächtiger, hochkugeliger Krone zu hohen, teils steilen Bäumen. Späte Blüte, daher weniger Spätfrostschäden. Trägt erst im fortgeschrittenen Alter, liefert unter günstigen Bedingungen dann aber gute Erträge.

Frucht Klein / mittelgroß, Farbe dunkelrot bis schwarz. Fest, saftig, mit intensiven Kirscharoma und leichter Mandelnote, Früchte hängen einzeln, nicht in Büscheln, dadurch schnelles Abtrocknen nach Regen, somit weniger Pilzkrankheiten. Früchte sind gut lagerfähig.

Pflückreife Reife Mitte Juli (6. bis 7. Kirschwoche). In der Regel nur alle zwei Jahre Vollertrag.

Verwendung Frischverzehr, hervorragend zum Brennen aufgrund des hohen Zuckergehalts und intensiven Aromas, Marmeladen, Dörrkirschen, Säfte, Mus oder Kuchen.

Sonstiges Witterungsbeständig, zeigt eine gewisse Resistenz gegenüber Pilzkrankheiten. Bevorzugt obere Hanglagen zur Vermeidung von Spätfrost; während der Fruchtentwicklung empfindlich gegenüber Temperaturschwankungen. Früchte entsprechen nicht den Handelsnormen, daher ist der Anbau rückläufig. Dennoch ist sie ein wichtiger Bestandteil der regionalen Kulturlandschaft und ihr Anbau ein Beitrag zum Erhalt der Sortenvielfalt.

Text: LOGL BW

Fotos: Landratsamt Reutlingen

Quellen: Korrespondenz Thilo Tschersich, Landratsamt Reutlingen; www.slowfood.de;

Freilichtmuseum Beuren; www.freilichtmuseum-beuren.de/erlebnisgenusszentrum/alte-sorten-vorgestellt/ermstaeler-knorpelkirsche/, 20.04.2025.

