



Die Schauenburger - Kirsche ist Obstsorte des Jahres 2016

Fructus, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, ehrt **die einst wichtigste Tafelkirschensorte** Schauenburger und verleiht ihr den Titel Schweizer Obstsorte des Jahres 2016. Ihre Geschichte, die grosse Bedeutung für Generationen von Kirschenproduzenten, Kirschenkonsumenten macht diese Sorte einzigartig.

In Arisdorf BL kürte Fructus zum 9. Mal eine Schweizer Obstsorte des Jahres. Damit rückt Fructus jedes Jahr **eine alte Obstsorte mit besonderen Eigenschaften** ins Rampenlicht und weist damit auf die Bedeutung alter Obstsorten als kulturelles Erbe und genetische Schatztruhe für die Zukunft hin. In den Räumen der Spezialitätenbrennerei Ernst Zuber AG, wo in der Vergangenheit tausende Tonnen der Schauenburger angeliefert wurden, würdigten Kaspar Hunziker, Präsident von Fructus, Hanspeter Hauri, Fructus-Experte und Ernst Schläpfer, ehemaliger Leiter der Zentralstelle für Obst- und Weinbau Basel-Landschaft diese Kirschensorte. Sie gaben Einblick in die Geschichte und Bedeutung der Schauenburger im 20. Jahrhundert.

Wichtigste späte Kirschensorte

In der Nachkriegszeit bis in die frühen Achtzigerjahre gab es im Baselbiet und weiten Teilen der Nordwestschweiz für spätreife Tafelkirschen nur einen Namen: die Schauenburger. Tausende von hochstämmigen Bäumen haben zusammen mit einigen weiteren Sorten die Landschaft des Baselbiets zu einem einzigen grossen Kirschgarten werden lassen. Während in anderen Gegenden die Obstproduzenten mit dem Ausdünnen der Äpfel beschäftigt waren, ernteten die Basler ihre Schauenburger. Diese wurden mit grossem Erfolg in die ganze Schweiz verkauft und sogar nach Schweden, England oder Holland exportiert. Die Schauenburger war DIE Brotfrucht in der Kirschenbranche, die nicht nur einzelnen Produzenten, sondern ganzen Dörfern zu einem guten Einkommen verholfen hat.

Wenn einer eine Reise tut

Benannt ist die Kirsche nach dem **Standort des ersten Baumes, dem Bad Schauenburg**. Seit mehreren Jahrhunderten steht das ehrwürdige Hotel im Röserental bei Liestal. 1874 übernahm Hotelier Emil Flury das Gut mit Landwirtschaft und Badebetrieb, führte es zu neuer Blüte und schaffte damit einen Treffpunkt für die namhafte Gesellschaft. Der Betrieb wird um 1900 als „hygienisch gut eingerichtete Kuranstalt mit Salons, Lauben, verglasten und offenen Veranden und über 250 Fremdenbetten“ beschrieben, umgeben von grossen Gemüse- und Obstgärten. Nebst der Hotellerie galt Flurys Interesse der Landwirtschaft, insbesondere den Kirschen. Während den Wintermonaten reiste er gerne in ferne Länder und brachte einmal Kirschenreiser mit, die er zuhause auf Wildlinge pflanzte. Eine seiner Reisen führte ihn um 1900 auch in den **Libanon**.

1906 erlitt Emil Flury nach einem zweifelhaften Verfahren eine herbe Niederlage vor Gericht und kehrte dem Bad Schauenburg verbittert den Rücken. Er trat ins Kloster Valsainte ein, wo er bis zu seinem Tod 1940 lebte.

Rasche Verbreitung

Derweilen wuchs in einer Reihe von Hochstammbäumen an der Zufahrt zum Bad Schauenburg der junge Kirschbaum heran, den Flury veredelt hatte. Dessen bemerkenswerten Früchte sorgten bald für grosses Aufsehen: keine 40 Jahre nach Flurys Wegzug war die Schauenburger, wie die neue Sorte offiziell genannt wurde, zur bedeutendste Tafelkirsche der Schweiz geworden.

Der Siegeszug der Sorte stand damit am Anfang einer langen Erfolgsgeschichte. Aber woher die so begehrte Kirsche eigentlich kam, schien zu dieser Zeit niemanden zu interessieren. Anfang der Siebzigerjahre, als die Schauenburger längst zur wichtigsten, späten Tafelkirsche geworden war, reiste auch Pfarrer Philipp Alder aus Ziefen BL mit seiner Frau in den Libanon. Dort wurde dem Paar, beide grosse Liebhaber der Schauenburger, eine Schale mit dunkelbraunen Kirschen vorgesetzt, die vom Ehepaar Alder zweifelsfrei als „Schauenburger“ identifiziert wurden. Auf welchem Weg diese Sorte ins Baselbiet gekommen sein sollte, stellte das Paar jedoch vor ein Rätsel. Später erfuhren Alders durch Zufall, dass Emil Flury um 1900 in den in den Libanon gereist war. So konnte das Rätsel um die Herkunft der Schauenburger mit grosser Sicherheit gelöst werden.

Gute Sorteneigenschaften

Der Schauenburgerbaum zeichnet sich durch eine starke, sparrig verzweigte und breit ausladende Wuchsform aus. Er ist wenig anfällig für Pilzkrankheiten und Röteln und bringt regelmässige Erträge. Die Frucht galt mit einem Durchmesser von ca. 21mm einst als grosse Kirsche. Typisch für die Schauenburger ist die herzförmige, leicht zugespitzte Form, die auf der Bauchseite zusammengedrückt ist. Die Haut ist schwarzbraun und wenig regenempfindlich, das Fleisch fest, saftig und von angenehmem Geschmack. Die reifen bis vollreifen Kirschen lassen sich während mehreren Tagen ernten und bleiben auch am Lager ein paar Tage lang ansehnlich. All das machte diese Sorte zur damaligen Zeit aussergewöhnlich attraktiv.

Konkurrenz und Mutationsprobleme

Als Mitte der Achtzigerjahre neue, attraktivere Kirschensorten auf den Markt drängten, die sich zudem auf niederstämmig wachsenden Bäumen anbauen liessen, hatte die Schauenburger ihren Zenit überschritten. Der Versuch, auch die Schauenburger auf schwachwachsenden Unterlagen zu vermehren, scheiterte. Zudem verursachten vermehrt auftretende erbmassige Aufspaltungen zunehmend Schwierigkeiten. Der Verkauf brach rasch ein und seitdem sind tausende der grossen Schauenburgerbäume aus der Landschaft verschwunden.

Heute hat die Schauenburger nur noch eine kleine Bedeutung für den Feldobstbau. Unübersehbar sind grosse Bäume hingegen in unsere Kulturlandschaft, wo sie von grossem ökologischen und ästhetischen Wert sind.

Fructus rückt mit der jährlichen Ernennung der Obstsorte des Jahres einmal mehr eine Sorte ins Rampenlicht, die stellvertretend für das leise Verschwinden von alten Obstsorten steht. Damit möchte Fructus die Öffentlichkeit auf die Notwendigkeit der Erhaltung und Förderung alter Obstsorten aufmerksam machen.