

# Kirschenanbau in Scharten



## Scharten Oberösterreichs Kirschengarten

Die Kirschen haben Scharten in ganz Oberösterreich bekannt gemacht. Schon vor mehr als 100 Jahren wurden in dieser klimatisch begünstigten Region Kirschen angebaut. Waren es damals hochstämmige Bäume entlang der Wege, so sind es heute dicht bepflanzte Kirschenkulturen mit Spindelbäumen. Mittlerweile ist Scharten jene Gemeinde mit der größten Kirschenanbaufläche in ganz Österreich. Auf mehr als 50 Hektar erzeugen die Obstbauern Schartner Kirschen. Hinzu kommen noch die vielen alten Kirschenbäume bei den Höfen, in den Hausgärten und in den Streuobstwiesen. Scharten ist Teil des Naturparks Obst-Hügel-Land und der Genussregion Buchkirchner-Schartner Edelobst.

### Kirschblüte

Mitte bis Ende April erstrahlen die Kirschbäume in strahlendem Weiß. Die Kirschblüte zieht viele Besucher in die Naturparkgemeinde. Zu dieser Zeit bringen die Imker ihre Bienen in die Anlagen, um eine optimale Bestäubung zu gewährleisten.

### Produktion

Die Mehrzahl der Schartner Kirschenbauern arbeiten nach den Richtlinien des AMA-Gütesiegels und setzen auf eine „integrierte Produktion“. Einige Höfe erfüllen auch Standards des Handels bzw. von Umwelt-NGOs. Die rund 3 m hohen Spindelbäume ermöglichen den Einsatz von modernen Anbautechniken, sei es beim Schnitt der Bäume (nach der Ernte), bei einem gezielten Pflanzenschutz, bei einer ausgewogenen Düngung oder bei der Ernte. Pro Hektar Anbaufläche stehen ca. 1.000 Kirschbäume. Ein Teil der Kirschenplantagen ist überdacht bzw. eingenetzt. Grund dafür ist der Schutz vor Schädlingen wie der vermehrt auftretenden Kirschessigfliege, aber auch vor Regen und Hagel. Bei der Bekämpfung von Schädlingen werden mechanische, biologische und biotechnische Maßnahmen eingesetzt.

### Ernte

Mehr als 20 verschiedene Kirsensorten werden in Scharten angebaut. Die unterschiedliche Reifezeit ermöglicht eine Erntezeit von etwa 8 Wochen (Mitte Juni bis Anfang August). Die reifen Früchte werden in der Saison täglich per Hand gepflückt. Ohne Erntehelfer wäre diese Arbeit für die Familienbetriebe nicht möglich. Bei ein paar Betrieben gibt es die Möglichkeit der Selbsternte.

### Vermarktung

Der Ab-Hof-Verkauf hat sich in den vergangenen Jahren sehr positiv entwickelt. Ab Mitte Juni sind die süßen, saftigen und knackigen Schartner Kirschen direkt bei den Landwirten, auf Märkten oder im Handel erhältlich. Ein Teil der Früchte wird zu Marmeladen, Säften, Edelbränden, Likören, Obstweingetränken, Kompott u.v.m. verarbeitet.

### Kirschen - die süße Verführung

Kirschen sind reich an Beta-Carotin, Vitamin C und Kalium. Die Vitamine der Kirschen stärken das Immunsystem, das Kalium der Kirsche fördert Herz und Kreislauf. Die roten Steinobstfrüchte enthalten durch ihren hohen Wasseranteil von rund 80 % gerade einmal 60 Kilokalorien pro 100 Gramm. Kirschen sind also ideal für gesundheitsbewusste Naschkatzen.

Hier erhalten Sie Schartner Kirschen: Firlingerhof (Fam. Hubmer, Rexham), Meindlhumerhof (Fam. Wiesmayr, Kronberg), Humer z' Roitham (Fam. Steiner, Roitham), Kronbergerhof (Fam. Roithmeier, Kronberg). Die Kontaktdaten dieser und einiger weiterer Kirschenhöfe finden Sie auf [www.obsthuegelland.at](http://www.obsthuegelland.at).



## Von Reinkersch, Pflzern und Kirschwacherhäusln

Früher waren viele Wege in Scharten gesäumt von Kirschbäumen, vor allem entlang des Höhenweges zwischen Scharten und Buchkirchen bzw. Alkoven standen unzählige Bäume. Die „Kersch“ waren schon immer als Lebensgrundlage für die Bauern und „Kleinhäusler“ wichtig. Viele Städter aus Linz oder Wels kamen, gingen in Scharten spazieren und kauften die Früchte hier. Oder die Bauern brachten sie mit alten Fuhrwerken auf die Märkte. Später holten erste Obsthändler die begehrten Schartner Kirschen mit Pferdefuhrwerken und dann mit Lastwagen ab. Wenn im Frühsommer die Ernte los ging, wurden die langen hölzernen Leitern an die Bäume gelehnt, oft auch drei in einen Baum.



Kirschernte in Scharten (um 1930, Kronbergerhof)

Zum „Kersch brocken“ kamen auch Verwandte, Nachbarn und Tagelöhner. Die Kirschen wurden in Zisteln gesammelt und dann in große Körbe geleert. Entlang der Kirschenalleen wurden in gewissen Abständen kleine „Kirschhüterhäusl“ oder „Kerschwacherhäusl“ errichtet. Zur Kirschenzeit saß jemand darin und passte auf, dass nicht allzu viele Kirschen gestohlen wurden. Auch Schwärme von Staren wurden verjagt. Heute erinnern in Scharten nur mehr zwei solcher Kirschhütterl an vergangene Zeiten.

Die meisten größeren Bauern hatten ein „Baumgartl“. Dort wurden aus Kernen oder Wurzelschößlingen Wildlinge aufgezogen. Wenn diese eine Höhe von rund zwei Meter erreicht hatten, wurden sie geköpft und mittels Spaltveredlung die gewünschte Sorten aufgeprofft. Kirschen veredelte man gerne auf die starkwüchsige Vogelkirsche. Daraus entwickelten sich langlebige Kirschbäume. Zwei Kirschenarten waren besonders gängig in Scharten. Die kleinen, dunklen, saftigen Schartner Rainkirschen („Reinkersch“) waren und sind auch heute noch die besten Bunkel- und Strudelkirschen. Auch die „Pflzer“ - eine für damalige Verhältnisse großfrüchtige Knorpelkirsche - erreichte in Scharten eine gewisse Bedeutung.



Das Pflücken der Schartner Rainkirsche ist auch heute noch sehr aufwändig

## Erhaltung alter Kirsensorten im Naturpark Obst-Hügel-Land

Der Naturpark Obst-Hügel-Land hat es sich zur Aufgabe gemacht, die alten traditionellen Kirsensorten zu erhalten und wieder auszupflanzen. Gemeinsam mit Experten der Universität für Bodenkultur Wien wurden 2013 und 2014 die alten Kirschenbäume in Scharten erfasst. Insgesamt wurden (noch) 13 verschiedene alte Sorten gefunden, darunter die Schartner Rainkirsche, die Pflzer, die Große Germersdorfer oder die Hedelfinger. Viele der hochstämmigen Kirschbäume weisen ein hohes Alter auf, deshalb ist es umso wichtiger Lokalsorten und interessante Sämlinge zu vermehren und diese nachhaltig zu erhalten.

Gestaltung: Naturpark Obst-Hügel-Land, Schartner Kirschenbauern  
 Quellen: Schartner Geschichten (Dr. Emmi Mayrhofer), Obstbau in Scharten (Josef Bischlöger)  
 Fotos: Naturpark Obst-Hügel-Land, Josef Hinterleitner, Reinhard Lorenz, Fam. Roithmeier, Fam. Steiner

