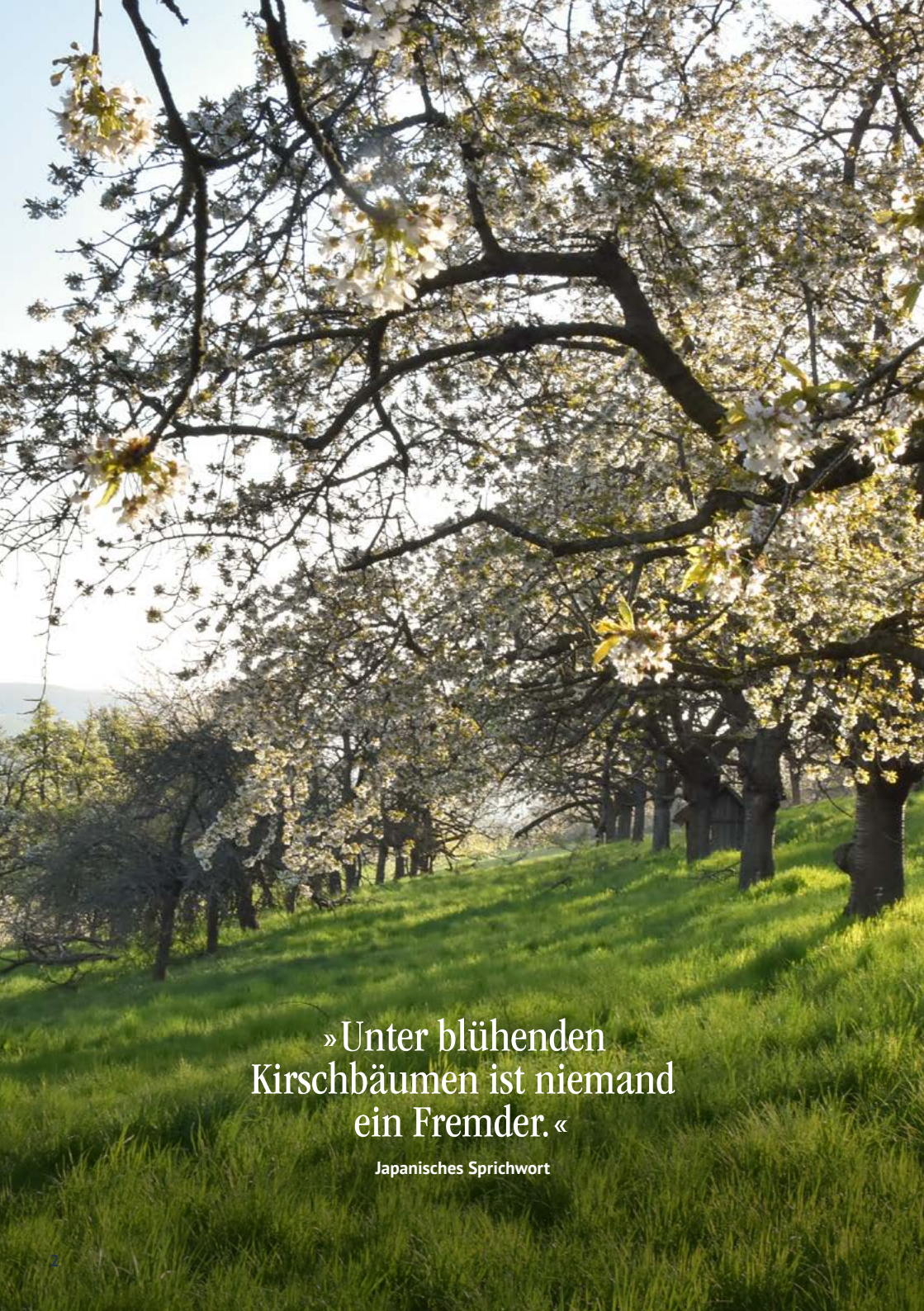


Erlebnis Streuobstwiese

GEMEINSAM GUT KIRSCHEN ESSEN –
EINE ENTDECKUNGSTOUR ENTLANG
DER HOHEN SCHRECKE





»Unter blühenden
Kirschbäumen ist niemand
ein Fremder.«

Japanisches Sprichwort

Das Gute liegt oft so nah

AUF SCHATZSUCHE VOR DER EIGENEN HAUSTÜR

Suchbild

*Blattsalat? Laubhaufen?
Oder etwas ganz anderes?
Schau dich während deiner
Wanderung gut um und
sei gespannt, wo du dieses
Fotomotiv in echt wieder-
entdeckst. Die Auflösung
findest du am Ende der
Broschüre.*



Natur tut uns gut, das spüren wir, sobald wir ihr mit offenem Herzen begegnen. Sie schenkt Ruhe und Entspannung, gibt Inspiration und Orientierung. Lassen wir uns auf sie ein, offenbart sie uns ihre Geheimnisse und führt uns zu unseren Wurzeln. Dafür braucht man nicht mal weit weg zu fahren. Es lohnt sich, die Natur vor der eigenen Haustür zu entdecken. Hast du Lust auf solch ein Mikroabenteuer?

Wir nehmen dich mit auf Entdeckungsreise in die Streuobstwiesen rund um die Hohe Schrecke. Auf eine Tour, die dir ein fast vergessenes traditionelles Kirschanbaugebiet nahe bringt. Du bist eingeladen, entlang des Enzian-Wiesenweges den einzigartigen Mikrokosmos Streuobstwiese zu erkunden. Ganz nebenbei erfährst du dank dieser Broschüre Wissenswertes über den Reichtum an Tier- und Pflanzenarten sowie zur Geschichte des Kirschanbaus in der Region. Darüber hinaus warten Porträts zu Kirscharitäten und Regionalsorten auf dich. Ideen zum Obstverwerten und »Gemeinsam-gut-Kirschen-essen« sollen dich inspirieren, die Streuobstvielfalt selbst zu kosten.

Also, geh los – im Frühjahr, wenn die Kirschblüte die Landschaftschaft verzaubert, im Sommer zur Erntezeit oder im Herbst, wenn sich die Bäume in leuchtendes Gold verwandeln. Streuobstwiesen haben zu jeder Jahreszeit etwas zu bieten.

Erkunde, erfahre und erlebe das Abenteuer, das direkt vor deiner Haustür liegt. Und lass dich begeistern.

*Viel Spaß beim Entdecken wünscht das Team
der Naturstiftung David*

Von Baum zu Baum

EINE KARTE ZUM ERKUNDEN,
STAUNEN UND KIRSCHEN NASCHEN

ENZIAN-WIESENWEG

Strecke — 7,8 km
Dauer — 2:06 h
Schwierigkeit — leicht
Aufstieg — 181 hm
Abstieg — 181 hm

WANDER-
PARKPLATZ
BRAUNSDODA



Hier findest du den
Enzian-Wiesenweg auf
der Wander-App
outdooractive



Lust auf **Geocaching**
auf deiner Wanderung?
Hier findest du alle
wichtigen Informationen.



•
GEHOFEN

Mundraub erwünscht

Deine Entdeckungstour führt dich entlang vieler alter Streuobstbestände. Mit weißen Bändern markiert, findest du die Bäume, die zum Abernten gedacht sind. Kleine Mengen für den Eigenbedarf sind erlaubt. Brich keine Äste ab, beachte die Erntezeiten und lass etwas für andere übrig. Guten Appetit!



Dieses Symbol hilft dir, dich auf dem Wanderweg zu orientieren. Es markiert die für deine Tour wichtigsten Punkte.

Wo kann ich mein Obst pressen lassen?

- 1 Wunschaft-Kelterei, Bahnhof Donndorf
- 2 Monraburg Mosterei GmbH, Kölleda
- 3 Mobile Mosterei Markus Gemeinschaft e.V., An der Schmücke / OT Haueroda

Wo kann ich regionale Streuobstprodukte kaufen?

- 4 Obsthof Großmonra, Kölleda/OT Großmonra
- 5 Wunschaft-Kelterei, Bahnhof Donndorf
- 6 Kreativ Baum, Donndorf
- 7 Schmücke-Hof, Oberheldrungen/OT Harras
- 8 REWE Heldrungen, An der Schmücke

Wo kann ich eine alte Obstsorte bestimmen und veredeln lassen?

- 9 Sortenbestimmung: Obstsortentag, Orangerie Bendeleben
- 10 Kirschfest Langenroda
- 11 Auftragsveredlung: Gärtnerei Rintisch, Herbsleben

Pomologen-Verein e.V.,
www.pomologen-verein.de

Inhalt



Erkunden

08

**Durch Wiesen und Felder:
alten Obstbeständen
auf der Spur**

*Erfahre Nützliches zu
Regionalität und Klimaschutz.*

11

**Unter die Lupe genommen:
Kirschen als wiederentdeckte
Kulturschätze**

*Entdecke das beliebte
Sommerobst neu.*

29

**Hinein in die Wildnis:
willkommen im Urwald
von morgen**

*Dort, wo sich die Natur noch
ursprünglich entwickeln darf.*

30

**Abstecher mit Aussicht:
die Hängeseilbrücke
über dem Bärenal**

*Aussichtspunkt und
Baumwipfelpfad in einem.*

Entdecken

06

Auf ins Mikroabenteuer!
*Hier findest du alles rund
um Streuobstwiesen und
ihre Bedeutung für die
Region Hohe Schrecke.*



Anwendungstipps

Die Broschüre ist dein Kompass entlang der Streuobstwiesen – eine Einladung zum Erkunden und Neuentdecken. Lies, während du gehst. Schau, was um dich herum lebendig ist, und finde in den kurzen Texten die Geschichten dazu. So entsteht Verbindung zwischen dir, der Landschaft und all dem, was dort zu Hause ist.

Plane unterwegs außerdem kleine Pausen ein. Nimm dir Zeit auszuruhen, durch die Seiten zu blättern und dich noch tiefer inspirieren zu lassen.



Entdecke Tipps für Kids!

Unsere Tour ist für Groß und Klein konzipiert. In jedem Abschnitt erwarten dich deshalb auch Anregungen für die Jüngsten. Sie sind leicht umzusetzen und gestalten die Wanderung abwechslungsreich.

Erfahren

12

Wer darf heute dein Kirschblatt sein? – Teil 1
Wils Frühe oder die Eltonkirsche? Unsere Raritäten im Porträt.

20

Wer darf heute dein Kirschblatt sein? – Teil 2
Reinsdorfer Helle – AN oder Schrecken-Schwarzkirsche – AN? Regionalsorten im Fokus.

26

Mikrokosmos Streuobstwiese
Entdecke den Lebensraum von Steinkauz, Hirschkäfer & Co., inklusive Bestimmungshelfer.

31

Die Naturstiftung David
Engagement für wirksamen Natur- und Klimaschutz.



Erleben

18

Gemeinsam gut Kirschen essen
Ob Omas Kirschkuchen oder Marmelade – hier findest du süße Rezepte zum Nachkochen.

25

Kirschen mal anders: Herzhafte Varianten zum Ausprobieren
Erfahre, wie du Pizza oder Salat mit Kirschen selbst zubereitest.

32

Wald- und Wiesenbingo für Groß und Klein
Zum Entdecken und Abhaken.

Los geht's – Auf ins Mikroabenteuer!

WAS SIND STREUOBSTWIESEN ÜBERHAUPT
UND WARUM SIND SIE SO WICHTIG?



Deine Tour startet am Wanderparkplatz Braunsroda. Von dort aus führt dein Weg entlang einer alten Streuobstwiese, bis du in ein kleines Waldstück eintauchst.

Streuobstwiesen sind wertvolle Bestandteile einer artenreichen Kulturlandschaft. In der Hohen Schrecke prägen sie seit Jahrhunderten das Landschaftsbild. Zwischen Wald, Ackerland und Ortschaften gelegen bieten sie ökologisch wichtigen Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten und liefern gleichzeitig regionales gesundes Obst. Der Streuobstanbau selbst zählt zu den traditionellen Handwerkstechniken und ist seit 2021 immaterielles Kulturerbe Deutschlands.



Wald- und Wiesebingo

Macht eure Entdeckungstour noch spannender! Spielt Wald- und Wiesebingo. Nutzt dafür die letzte Seite dieser Broschüre.

Darauf findet ihr acht Dinge aus der Natur: Kleeblatt, Bauurinde, Feder, Kirschblatt, Stein, Löwenzahnlüte, kleiner Ast, Zapfen.

Wer zuerst alle gefunden und abgehakt hat, ruft laut »Bingo!«. So wird euer Spaziergang zum Abenteuer. Geht mit offenen Augen durch Wiesen und Wald und findet all die kleinen Wunder, die euch dort begegnen.

Schafe und Ziegen beweiden seit jeher die Streuobstwiesen



Gut zu wissen

Der Name »Streuobst« kommt nicht von ungefähr: Bei dieser Form des Obstanbaues stehen mindestens 25 lebende Bäume auf der Fläche verstreut. Dabei muss es sich nicht unbedingt um eine Wiese handeln. Auch auf Ackerflächen kann Streuobstsanbau betrieben werden. Im Gegensatz zum modernen Erwerbsobstanbau wächst das Obst hier auf hochstämmigen Bäumen (min. 1,60 m), die eine ausladende Baumkrone besitzen. Typisches Streuobst sind Äpfel, Birnen, Kirschen oder Pflaumen.

Für die Zukunft bewahren

Die Streuobstbestände rund um den Wald der Hohen Schrecke haben eine lange Nutzungstradition. Bereits Mitte des 18. Jahrhunderts wurden erste Obstbäume zur Versorgung der Bevölkerung auf frei verfügbaren Flächen an den Dorfrändern und Wegen in der Feldmark gepflanzt. Das Wissen um die Pflege der Bäume und die Verarbeitung des Obstes war fester Bestandteil der Land- und Hauswirtschaftslehre. Zu DDR-Zeiten entwickelte sich die Region zu einem bedeutenden Kirschanbaugebiet. Große Plantagen mit vielfältigen Sorten wurden angelegt und Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaften übernahmen die Bewirtschaftung der Flächen. Mit der Wende fielen die Erzeugerpreise bei Süßkirschen auf weniger als die Hälfte. Zunächst wurde nach alternativen Vermarktungsmöglichkeiten, z.B. über den Direktverkauf auf Märkten oder die Belieferung von Betriebsküchen, gesucht. Letztlich führten die gestiegenen Qualitätsanforderungen hin zu großfruchtiger Einheitsware aus Intensivanbau jedoch zum Zusammenbruch der bis dato gut funktionierenden Handels- und Absatzstrukturen. Heute widmen sich deshalb v.a. regionale Projekte und Initiativen dem Erhalt und der Entwicklung neuer Nutzungskonzepte, damit die besondere Streuobstvielfalt der Region auch für zukünftige Generationen bewahrt bleibt.

Durch Wiesen und Felder

ALTEN OBSTSORTEN AUF DER SPUR

Auf Entdeckungstour

Streuobstwiesen haben zu jeder Jahreszeit etwas zu bieten. Werdet zum Entdecker oder zur Entdeckerin: Im Sommer und Herbst könnt ihr zählen, wie viele verschiedene Obstsorten ihr seht: Vielleicht hängen reife Kirschen, Äpfel oder Pflaumen an den Bäumen? Vielleicht findet ihr sogar Mirabellen? Im Winter und Frühjahr begeben euch auf Spurensuche: entdeckt Trittsiegel im Boden, alte Nester in den Bäumen oder Fraßspuren – und findet heraus, wer hier zu Hause ist.



Dieser Wegabschnitt führt dich durch ein Waldstück. Später passiert er bewirtschaftete Felder, bevor du zur Kirschbaumwiese gelangst.

Zahlreiche alte und knorrige Obstbäume säumen den Enzian-Wiesenweg, wachsen auf Hängen und am Feldrand entlang der Wege. Der Erhalt dieser alten Obstsorten ist unverzichtbar. Für ihre Züchtung genauso wie für die Sicherstellung ihrer genetischen Vielfalt. Auch für besondere Verwendungen in der Speise- und Getränkeherstellung, für den Erhalt hoher Geschmacksqualität und -vielfalt sowie für den Obstanbau fernab großer Plantagen spielen sie eine wichtige Rolle. Nicht zuletzt haben sie auch gesundheitliche und kulturelle Bedeutung: Mit dem Verschwinden alter Sorten gehen typische Gerichte, Bräuche, Feste und wertvolles lokales Wissen unwiederbringlich verloren.

Schütze, was du liebst¹

Dass wir möglichst regional und saisonal einkaufen sollten, wissen wir alle – irgendwie. Doch was genau bewirken wir damit? Hier kommen fünf gute Gründe für mehr Regionalität.

1. Frische und saisonale Produkte

Kurze Transportwege erlauben es, Produkte ausreifen zu lassen. Damit sind Frische und ein Geschmackserlebnis garantiert. Mit regionalen und saisonalen Produkten folgt man dem Jahreskreislauf und kann saisonale Vielfalt auf dem Teller erleben.

2. Erhalt der Kulturlandschaft

Regionale Erzeugnisse sind ein wichtiger Teil unseres kulturellen Erbes. Sie tragen das kollektive Wissen und die Traditionen ganzer Generationen in sich. Lokale Rezepte, Anbaumethoden und kulinarische Bräuche bewahren und vermitteln dieses Erbe. Durch

den Kauf regionaler Produkte unterstützt du die Weitergabe dieses Wissens und trägst zur Erhaltung unserer kulturellen Vielfalt bei. Das stärkt sowohl die Gemeinschaft als auch die Region.

3. Wirtschaftliche Stabilität und Arbeitsplätze

Regional einkaufen unterstützt vor Ort produzierende und verarbeitende Betriebe und sichert damit Arbeitsplätze in der Region.

4. Mehr biologische Vielfalt

Wenn wir regionale Vielfalt schätzen und fördern, spiegelt sich das auch auf unseren Feldern und Äckern wider.

5. Klimaschutz durch kurze Wege

Je regionaler ein Produkt ist, desto kürzer fällt der Transportweg aus. Kurze Wege bedeuten weniger Emissionen und damit einen Beitrag zum Klimaschutz.

¹Textquelle aus *Die Regional Bewegung*.

Gut zu wissen

Alte Obstsorten stellen ein genetisches Potenzial dar, das über Jahrhunderte hinweg entwickelt und selektiert wurde. Ihr Erhalt dient dazu, die Genreserve für bestimmte Züchtungen zu sichern. Darüber hinaus sind sie sehr robust. Die im Supermarkt angebotenen Obstsorten können da nicht mithalten. Bei den neueren Züchtungen wurde nämlich v. a. Wert darauf gelegt, dass die Sorten hohe Erträge für den Erwerbsanbau bringen.



A scenic landscape featuring a wooden bench in a grassy field. The bench is made of weathered wood and is positioned in the middle ground. The field is lush green with some taller grasses in the foreground. In the background, there are several trees with autumn foliage in shades of green, yellow, and orange. A large tree with similar autumn leaves is in the foreground on the right, partially obscuring the view. The sky is overcast and grey.

»Bei jedem Ausflug
in die Natur bekommt man
mehr, als man sucht.«

John Muir

Unter die Lupe genommen

KIRSCHEN ALS WIEDERENTDECKTE KULTURSCHÄTZE



Mach kurz Pause auf der Bank, die am Eingang der Streuobstwiese dazu einlädt, und genieße die Aussicht. Anschließend wandere weiter talabwärts.

Wusstest du, dass es weltweit über tausend verschiedene Kirscharten gibt? Grob lassen sie sich in zwei Hauptgruppen einteilen: Süßkirschen (*Prunus avium*) und Sauerkirschen (*Prunus cerasus*). Wie es die Namen schon verraten, schmecken Süßkirschen süßlich und aromatisch, Sauerkirschen hingegen eher säuerlich. Beide sind äußerst gesund. Sie stecken voller Antioxidantien, Vitamin C, Mineral- und Ballaststoffe. Damit können sie dein Immunsystem und deine Verdauung unterstützen.

Achtsam mit allen Sinnen

Schau dich in Ruhe auf der Streuobstwiese um. Vor dir, neben dir, hinter dir, unter dir. Dreh dich einmal langsam in alle Richtungen und lass die Umgebung auf dich wirken.

Dann benenne:

- › fünf Dinge, die du siehst.*
- › vier Dinge, die du hörst.*
- › drei Dinge, die du fühlst.*
- › zwei Dinge, die du riechst.*
- › Und zum Schluss eine Sache, die du schmecken kannst.*

Du wirst überrascht sein, was du alles entdeckst.



Wer darf heute dein Kirschblatt sein?

KIRSCHRARITÄTEN UND -REGIONALITÄTEN IM ÜBERBLICK

Gut zu wissen

Bei Regionalitäten handelt es sich um Kirscharten, die in einer bestimmten Region – hier der Hohen Schrecke – heimisch sind. Als Raritäten bezeichnet die Pomologie (Obstkunde) seltene, oft alte Kirscharten, die eine lange Tradition haben und nicht weit verbreitet sind.

Die Vielfalt an Kirschen ist groß. Hunderte Bäume historisch und genetisch wertvoller Sorten wurden in den letzten Jahren im Rahmen des Naturschutzgroßprojektes Hohe Schrecke nachgezogen und auf bestehenden Streuobstwiesen und Obstbaumalleen gepflanzt. Insgesamt 70 verschiedene Kirscharten sind derzeit erfasst – 65 davon zählen zu den Süßkirschen, vier zu den Sauer- und eine zu den Bastardkirschen. Elf der erfassten Sorten gelten als Erstfunde in Deutschland. Für 46 der Süßkirschen sind pomologische Namen bekannt, 19 weitere werden derzeit unter provisorischen Arbeitsnamen (AN) geführt. Auf den folgenden Seiten stellen wir die zehn wichtigsten Raritäten und historisch bedeutendsten Regionalsorten im Porträt vor. Ob Himbeerkirsche, Wils Frühe oder Donndorfer Herzförmige – AN, du hast die Qual der Wahl. Wer darf dein Kirschblatt sein?



Der Wanderweg schlängelt sich talwärts durch den Streuobstbestand

RARITÄTEN

Seltenheit

sehr selten



selten



mäßig



zu Reifebeginn
längsstreifig gefärbt

mittel bis groß,
rot bis dunkelrot



Fruchtfleisch
mittelrot, weich

oval, herz- oder
wappenschildförmig

Wils Frühe

*Eine nicht häufige, aus dem Werderer
Anbaugebiet stammende Süßkirsche*

Verbreitung

Bäume der Sorte sind bisher aus Hessen, vom Mittelrhein und aus Nordwest-Niedersachsen bekannt. Für Mitteldeutschland ist ein Baum bei Langenroda der erste Fund im Streuobst.

Wissenswertes

Sehr frühe Fruchtreife. Aufgrund der robusten Natur des Baumes sowie der geringen Pflegeanforderungen empfiehlt sich Wils Frühe besonders für Hausgärten.

Geschmack

Ihr süßes, mildes Aroma und die Vielseitigkeit in der Verwendung machen sie zu einer beliebten Sorte sowohl für den Frischverzehr als auch für die Verarbeitung.

Verwendung

Die Früchte reifen nach und nach am Baum. So lassen sich die frischen Kirschen über mehrere Wochen hinweg ernten. Am besten schmecken sie direkt vom Baum. Die Früchte können zudem gut konserviert und haltbar gemacht werden.

MRZ APR MAI JUN JUL AUG

Reifezeit 1. bis 2.
Kirschwoche

Seltenheit ● ● ○

RARITÄTEN



Auf der Sonnenseite und v.a. zum Stiel hin ein helles, gestricheltes, geflammtes oder punktiertes Rot.

auffällig langstielig

leuchtend gelb-rote, spitz-herzförmige Kirsche

weißgelbes Fruchtfleisch und platzfest

Eltonkirsche

Ursprünglich aus England stammende Sorte, die im 19. Jahrhundert nach Deutschland gelangte

Verbreitung

Einst bei uns weit verbreitet, ist die Eltonkirsche inzwischen selten geworden.

Geschmack

Bei dieser rotbunten Rarität handelt es sich um eine sehr wertvolle, gelbrote, weichfleischige Sorte. Sie gehört zu den wohlschmeckendsten Süßkirschen.

Verwendung

Diese Kirsche ist insbesondere frisch vom Kirschbaum ein Genuss. Sie kann sowohl zum Backen als auch zum Brennen verwendet werden.

MRZ APR MAI JUN JUL AUG

Reifezeit 2. bis 3. Kirschwoche

Seltenheit ● ● ○

RARITÄTEN

Grundfarbe porzellanweiß,
glasig durchscheinend

länglich-herzförmig

stempelseitig zugespitzt und
spitz zulaufende Fruchtform



Porzellankirsche

*Sorte unbekannter Herkunft, die in den 1930er-Jahren
fälschlicherweise als Eltonkirsche angesehen wurde*

Verbreitung

Die Porzellankirsche stand einst fälschlicherweise unter dem Namen Eltonkirsche in den Sortensammlungen. Es ist davon auszugehen, dass sie weit älteren Ursprungs ist und einst weit verbreitet war.

Wissenswertes

Durch die sehr späte Blütezeit ist die Porzellankirsche nur selten von Spätfrost betroffen. Dadurch trägt der Kirschbaum sehr regelmäßig. Ihre Blüten sind groß und duften angenehm.

Geschmack

Aromatischer Geschmack, das Fruchtfleisch ist zudem angenehm fest.

Verwendung

Bei der Porzellankirsche handelt es sich um eine sehr gute Tafelfrucht. Aufgrund der außergewöhnlichen Fruchtform und -färbung eignet sie sich auch hervorragend für Dekorationszwecke.

MRZ APR MAI JUN JUL AUG

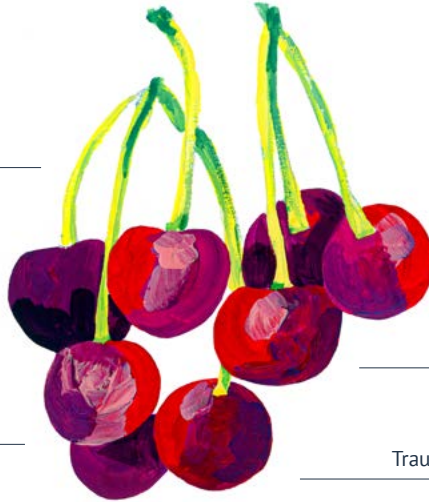
Reifezeit 3. bis 4.
Kirschwoche

Seltenheit ● ○ ○

RARITÄTEN

langstielig

dunkle,
himbeerrote
Frucht



äußerst ertragreich

Kirschen in dichten
Trauben am Ast hängend

Himbeerkirsche

*2016 wiedergefundene, verschollen geglaubte Sorte,
deren Name sich auf die himbeerrote Farbe der Frucht bezieht*

Verbreitung

Wiederentdeckt wurde die Himbeerkirsche auf der Nordseite der Hohen Schrecke – zwei Bäume in der Umgebung von Reinsdorf, ein weiterer in einem Bestand bei Wiehe.

Wissenswertes

In den letzten Jahrzehnten war kein Nachweis bekannt, weshalb die Himbeerkirsche lange als verschollen galt. Die Bäume der Hohen Schrecke wurden anhand vorhandener historischer Fruchtsteine des Bundessortenamtes zugeordnet.

Geschmack

Das Fruchtfleisch ist weich und saftig. Bei Genuss entfalten die Kirschen einen süßen Geschmack.

Verwendung

Die Himbeerkirsche ist eine hervorragende Tafelfrucht, die direkt vom Baum gegessen werden kann. Sie schmeckt sowohl zu Saft gepresst als auch als Kompott oder Marmelade hervorragend.

MRZ APR MAI JUN JUL AUG

Reifezeit 4. bis 5.
Kirschwoche

Seltenheit ● ● ●

RARITÄTEN

große, dunkelbraunrote bis dunkelrote Früchte

hohe und regelmäßige Erträge



mittelstark

hängendes Holz

Leipziger Lotkirsche

2020 in der Hohen Schrecke nachgewiesene Sorte, die es bisher nur in wenigen Exemplaren im Südharz gab

Verbreitung

Es handelt sich um eine dunkle Knorpelkirsche, die erstmals 1966 in der »Internationalen Zeitschrift für Landwirtschaft« erwähnt wurde. Über ihre Herkunft und Verbreitung ist wenig bekannt.

Geschmack

Die Leipziger Lotkirsche entfaltet einen süßen Geschmack, der durchsetzt ist von leichter Säure.

Verwendung

Diese Rarität eignet sich zum Frischverzehr sowie zur Verarbeitung als Kuchen oder Marmelade.

MRZ APR MAI JUN JUL AUG

Reifezeit
5. Kirschwuche

Seltenheit ● ● ●

Gemeinsam gut Kirschen essen

SÜSSE REZEPTE FÜR ZU HAUSE

Omas Kirschkuchen

Zutaten

- 700 g Süßkirschen
- 100 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Naturjoghurt
- Etwas Butter für die Form

Für das Topping

- 50 g Mandelstifte
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Zimt

Sorten

Leipziger Lotkirsche, Eltonkirsche, Schrecken-Schwarzkirsche-AN, Langenrodaer Weberkirsche-AN

Wie entferne ich Kirschkern einfach und schnell?

Entweder nutzt du hierfür einen speziellen Kirschkernentferner. Oder einen Trinkhalm aus Glas oder Metall. Den setzt du an dem Punkt an, an dem der Stiel der Kirsche befestigt war. Drücke ihn dann vorsichtig durch die Kirsche hindurch, bis der Kern herauskommt.



1. Die Springform (Durchmesser 26 cm) gründlich einfetten. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Kirschen waschen und trocken tupfen. Mit einem Entsteiner oder Strohalm die Kirschkern entfernen.

2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben und weiter schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Anschließend die Mehlmischung und den Joghurt unter die Butter-Zucker-Mischung rühren.

Teig zur Hälfte in die Form einfüllen und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen. Restlichen Teig darauf verstreichen und mit den übrigen Kirschen bedecken.

3. Zucker mit Zimt und Mandeln mischen. Auf den Kuchen streuen. 40 min. im vorgeheizten Ofen backen. Kurz abkühlen lassen und am besten lauwarm mit frischer Schlag- sähne servieren.

Schnelle Kirschmarmelade ohne Zucker

Zutaten

- 500 g Kirschen
- Saft 1/2 Zitrone
- 3 EL Agavendicksaft
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 1 TL Agar-Agar

Sorten

Wils Frühe, Leipziger Lotkirsche, Langenrodaer Weberkirsche-AN

1. Kirschen waschen, entsteinen und klein schneiden.

2. Anschließend zusammen mit Zitronensaft, Agavendicksaft und Vanillemark in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Je nach gewünschter Konsistenz pürieren.

3. Masse nochmal aufkochen, Agar-Agar zugeben und unterrühren.

4. Noch heiß in sterilisierte Gläser abfüllen und auf den Kopf stellen. Sobald die Marmelade abkühlt, wird sie durch das Agar-Agar fest.

Tip: Statt Agavendicksaft kann Dattelsirup oder Kokosblütenzucker verwendet werden.



Kirschsirup

Zutaten

- 1 kg frische Kirschen
- 500 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 1 EL Zitronensaft
- Optional: 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm, geschält & in Scheiben geschnitten)

Sorten

Himbeerkirsche, Nausitzer Frühkirsche-AN, Langenrodaer Weberkirsche-AN

1. Kirschen waschen, entsteinen und halbieren. Anschließend Wasser und Zucker zusammen in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze erhitzen. So lange rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

2. Nun die vorbereiteten Kirschen, den Zitronensaft und die Ingwerscheiben hinzufügen. Alles zum Kochen bringen, anschließend die Hitze reduzieren und für etwa 15 bis 20 min. köcheln lassen.

3. Die Mischung durch ein feines Sieb gießen. Dann den noch heißen Sirup in sterilisierte Flaschen füllen und gut verschließen. Fertig!



REGIONALITÄTEN

Gut zu wissen

Kirschen kann man auch wunderbar dörren. Dafür die Früchte waschen, entkernen, halbieren, trocken tupfen. Mit der Schnittseite nach oben auf ein Blech legen. Bei Umluft und 75°C ca. drei bis vier Stunden trocknen lassen. Danach auf 60°C reduzieren und nochmal 18 bis 24 Stunden dörren lassen, bis sie aussehen wie Rosinen.



äußerst
ertragreich

unregelmäßige
Oberfläche

festfleischig

große dunkel-
rote Frucht

Nausitzer Frühkirsche – AN

*Einzelbaumfund einer bisher unbekannt
Frühkirsche mit ausladender Krone*

Verbreitung

Hierbei handelt es um eine Regionalsorte mit Veredlungswulst. Sie wurde in einem ackerbegleitenden Kirschbaumstreifen südlich Nausitz gefunden. Einige Exemplare dieser erfassten Sorte konnten bereits wieder gepflanzt werden.

Geschmack & Verwendung

Bei Verzehr entfaltet sich ein süßer, sehr aromatischer Geschmack. Die Süßkirsche ist vielseitig verwendbar. In vollreifem Zustand schmeckt sie frisch vom Baum hervorragend. Darüber hinaus kann sie sehr gut zu Saft gepresst oder eingeweckt werden.

MRZ APR MAI JUN JUL AUG

Reifezeit 2. bis 3.
Kirschwoche

Seltenheit ● ● ●

große Bäume

mittelgroße
rotbraune
bis schwarz-
braune Kirsche

äußerst
ertragreich



Gut zu wissen

Es gibt Krankheiten, die Süß- und Sauerkirschbäume befallen können. Meist sind Pilze oder Bakterien der Auslöser, wie zum Beispiel beim Bakterienbrand oder der Sprühfleckenkrankheit. Tipp: Wähle einen passenden Standort und Sorge für eine gute Durchlüftung der Krone durch den richtigen Schnitt.

Langenrodaer Weberkirsche – AN

*Dunkelrote Herzkirsche, bisher nur in der Hohen Schrecke gefunden
und provisorisch nach ihrem Besitzer benannt*

Geschmack

Eine süße und sehr aromatische Kirsche. Ihr Fruchtfleisch ist mittelfest und saftig.

Verwendung

Die Herzkirsche wird am liebsten direkt vom Kirschbaum genascht. Die vorhandenen Früchte können zudem gut zu Saft gepresst oder zum Backen verarbeitet werden. Als »Weckkirsche« wird die Süßkirsche ebenfalls gern genutzt.

MRZ APR MAI JUN JUL AUG

Reifezeit 3. bis 4.
Kirschwoche

Seltenheit ● ● ●

REGIONALITÄTEN

Gut zu wissen

Süß- und Sauerkirschbäume sollten regelmäßig auf Schädlinge kontrolliert werden. Es gibt eine Vielzahl unerwünschter Untermitter. Besonders zu beachten sind die Kirschblattlaus, der kleine Frostspanner und die Kirschfruchtfliege. Diese Schädlinge können für große Verluste in der Ernte sorgen.



langstielige
Frucht

tiefrot bis
pechschwarz

ertragreich

relativ groß,
herzförmig

Schrecken-Schwarzkirsche – AN

*In der Hohen Schrecke am meisten verbreitete Regionalsorte
mit Einzelbäumen im Südharz und in Franken*

Geschmack

Saftig, süß und aromatisch im Geschmack

Verwendung

Mit Joghurt oder Müsli gemischt sowie als Belag auf Kuchen sind diese Kirschen ideal. Sie werden gern zu Saft gepresst. Ihren guten Geschmack kann man auch direkt vom Baum oder gefroren aus dem Tiefkühlfach genießen.

MRZ APR MAI JUN JUL AUG

Reifezeit 3. bis 4.
Kirschwoche

Seltenheit ● ● ○

REGIONALITÄTEN



dunkelroter Saft

stumpf- bis
breitherzförmig

dunkelrot bis schwarz,
sehr feine helle Punkte

Gut zu wissen

Kirschen bleiben länger frisch, wenn du sie erst kurz vor dem Verzehr wäschst und die Stiele an der Frucht belässt. Lagere sie außerdem im Kühlschrank in einer Schale, die mit Küchenpapier ausgelegt ist. Das saugt überschüssige Flüssigkeit auf. Darüber hinaus kannst du die Früchte wunderbar einfrieren.

Donndorfer Herzförmige – AN

*Auf einem der interessantesten Kirschbestände
bei Donndorf gefundene Lokalsorte*

Verbreitung

Bei dieser besonderen Sorte handelt es sich um eine unbekannte, mittelfrühe, dunkle Herzkirsche, die vom Aussterben bedroht ist und deren Sicherung daher dringend empfohlen wird.

Geschmack & Verwendung

Die Früchte haben einen angenehmen aromatischen Geschmack. Das Fruchtfleisch ist weich und saftig. Die Sorte eignet sich daher besonders zum direkten Verzehr, aber auch zur Verarbeitung als Kuchen, Marmelade oder Saft.

MRZ APR MAI JUN JUL AUG

Reifezeit 4. bis 5.
Kirschwoche

Seltenheit ● ● ●

REGIONALITÄTEN

Gut zu wissen

Die Kerne der Kirschen kannst du sammeln, in Wasser waschen und anschließend trocknen. Daraus lassen sich Kirschkernkissen herstellen. Sie bieten bei Verspannungen oder im Winter einen idealen Ersatz für eine Wärmflasche. Am besten erwärmst du das Kissen im Backofen für zehn Minuten neben einer kleinen Schale Wasser.



langstielig

druckempfindlich

gelbe Frucht mit geröteter Sonnenseite

herzförmig bis länglich oval

Reinsdorfer Helle – AN

Außergewöhnlicher spät reifender Herzkirschen-Baum, von dem nur ein Einzelbaum nachgewiesen wurde

Verbreitung

Da die Sorte nur auf einem Einzelbaum aufgefunden wurde und am Stamm keine Veredlungsstelle sichtbar ist, ist nicht eindeutig klar, ob es sich hierbei um eine veredelte Sorte oder um einen Sämling handelt.

Geschmack & Verwendung

Das verhältnismäßig feste Fruchtfleisch ist saftig und entfaltet einen süßen, aromatischen Geschmack. Neben dem direkten Genuss vom Baum eignet sich diese Kirsche hervorragend zum Dörren und Konservieren.

MRZ APR MAI JUN JUL AUG

Reifezeit 5. bis 6. Kirschwoche

Seltenheit ● ● ●

Kirschen mal anders

HERZHAFTE VARIANTEN ZUM AUSPROBIEREN

Pizza mit Ziegenkäse, Kirschen und Walnüssen

Zutaten Teig

- 1/2 Würfel Hefe
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Zucker
- 400 g Mehl

- Salz & Pfeffer
- 1–2 TL Zitronensaft
- 80 g gehackte
Walnüsse
- 150 g Ziegenkäse
- 2 TL Olivenöl

Für den Belag

- 250 g Kirschen
- 6 Zweige Thymian
- 125 g Ricotta
- 2 EL Schmand

Sorten

Himbeerkirsche, Reinsdorfer Helle-AN, Schrecken-Schwarzkirsche-AN

1. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, mit restlichen Zutaten verkneten, zu einer glatten Kugel formen und 45 min. an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Teig halbieren, zu ovalen Fladen ausrollen, auf Backpapier legen, 15 min. gehen lassen. Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

3. Kirschen halbieren, Thymian zupfen. Ricotta, Schmand, Salz, Pfeffer, Zitronensaft verrühren und auf Fladen streichen. Mit Kirschen, Walnüssen, Thymian, Ziegenkäse belegen und Olivenöl beträufeln, dann ca. 20 min. goldbraun backen. Zum Schluss mit frischem Thymian garnieren und servieren.



Fruchtiger Salat mit Kirschen

Zutaten

- 300 g frische Kirschen
- 150 g Salat-Mix
- 15 g Dill
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL dunkler Balsamicoessig
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 3 TL Olivenöl

- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Sorten

Porzellankirsche, Nautitzer Frühkirsche-AN, Donndorfer Herzförmige-AN

1. Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Salat waschen und trockenschleudern. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden.

2. In einer Schüssel Balsamico, Senf und Honig verrühren, dann Öl in einem langen Strahl langsam einrühren. Balsamico-dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Anschließend in einer Schüssel Salat, Dill und Zwiebel mit dem Dressing vermengen, auf Tellern servieren und mit frischen Kirschen bestreut servieren.

Mikrokosmos Streuobstwiese



Oje, die Tiere und Pflanzen haben ihre Farben verloren. Schnapp dir deine Buntstifte und hilf ihnen, sie wiederzufinden.

WER WOHT DENN HIER?



Folge dem langen Weg durch artenreiche Wiesen und Trockenrasen – zuerst weiter bergab und dann langsam bergauf.

Streuobstwiesen zählen zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas. Rund 5 000 Tier- und Pflanzenarten haben hier ein zu Hause. Die blütenreichen Bäume und Wiesenblumen bieten Nahrung für Wildbienen und Schmetterlinge. Verschiedene Fledermausarten, Steinkauz und Wendehals finden zwischen den Baumreihen ideale Jagdbedingungen und in den Höhlen alternder Bäume sichere Quartiere. Zudem bieten die Baumkronen Vögeln Platz zum Brüten. Mit etwas Glück zeigt sich auch der exotische Bienenfresser, der seit einigen Jahren in der Hohen Schrecke lebt und durch gezielte Naturschutzmaßnahmen gefördert wurde. Im Geäst suchen Garten- und Siebenschläfer nach Nahrung.



weiße Überaugenstreifen, gelbe Augen

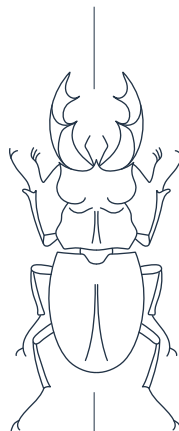
21 bis 23 cm groß

dunkelbraunes, geflecktes Gefieder

Steinkauz *Athene noctua*

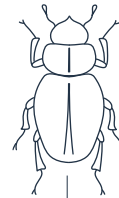
Der Steinkauz ist eine kleine, überwiegend dämmerungs- und nachtaktive Eulenart. Er brütet in Baumhöhlen alter Obstbäume oder in speziellen Nistkästen. Seine Nahrung besteht vor allem aus Mäusen, Insekten und Regenwürmern.

Männchen:
9 cm, breiter Kopf, rotbraune Kieferzangen (Geweih)



Hirschkäfer *Lucanus cervus*

Ein anderer, ganz besonderer Bewohner der hiesigen Streuobstwiesen – und mit viel Glück in den warmen Sommermonaten an einem Baumstamm zu entdecken – ist Europas größte Käferart: der imposante und heute selten gewordene Hirschkäfer.



Weibchen:
5 cm, schmaler Kopf, keine vergrößerten Zangen

Flügeldecken mittel- bis dunkelbraun

violette
Blüte von
Juli bis
September



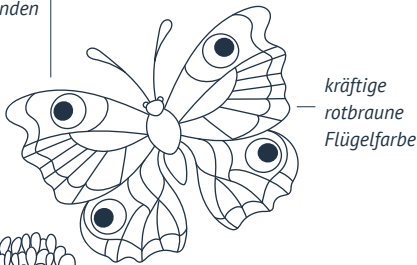
Wilder Oregano *Origanum vulgare*

Der violett blühende Oregano liebt trockene, sonnige Wiesen. Sein aromatischer Duft zieht Bienen, Schmetterlinge und andere Insekten an.

Tagpfauenauge *Aglais io*

Das Tagpfauenauge zählt zu den bekanntesten heimischen Schmetterlingen. Die Raupen entwickeln sich an Brennnesseln, die Falter fliegen von März bis Oktober. Sie ernähren sich vom Nektar verschiedener Wild- und Obstblüten und überwintern als erwachsene Schmetterlinge.

auffällige
blau-gelbe
Augen auf den
Flügeln zur
Abschreckung
von Fress-
feinden



kräftige
rotbraune
Flügelgarbe

purpurrote Blüte von
April bis Oktober

Rotklee *Trifolium pratense*

Rotklee ist an seinen kugelförmigen, purpurroten Blüten und den dreizähligen Blättern mit hellen Flecken erkennbar. Er ist eine wichtige Futterpflanze und kann zur Gründung verwendet werden.



Flügelspanne
24 bis 28 cm

sehr lange,
dunkelbraune Ohren

Braunes Langohr *Plecotus auritus*

Streuobstwiesen sind wichtige Lebensräume für Fledermäuse. Vor allem im Sommer bieten sie reichlich Nahrung in Form von Insekten. Mit viel Glück kannst du abends hier z.B. ein Braunes Langohr bei seinen akrobatischen Jagdflügen beobachten.



hell- bis rötlichbraunes
Fell, Unterseite ist heller
und oft gelblichgrau

leuchtend blaue Blüte
von August bis November

Fransenzian *Gentianopsis ciliata*

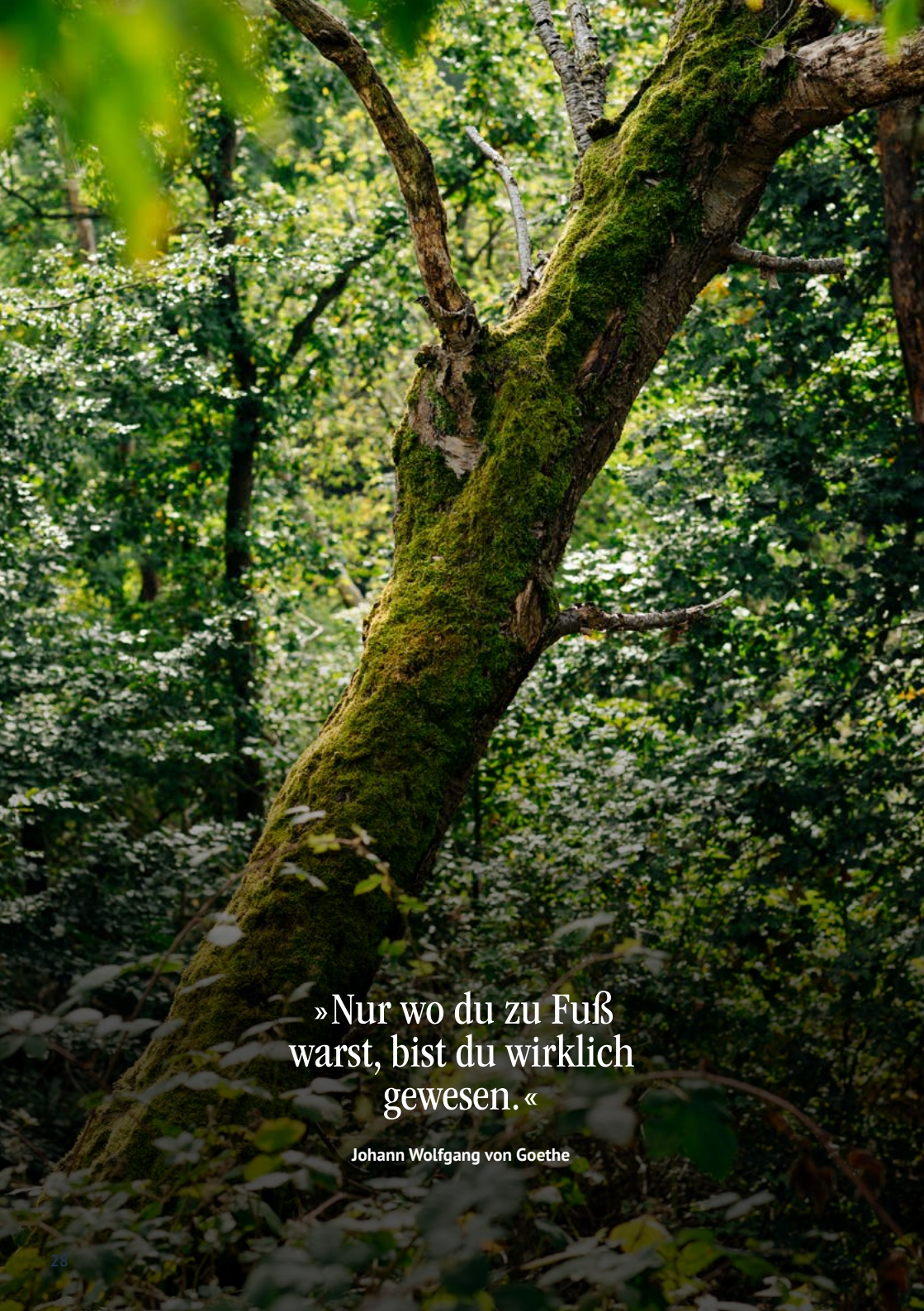
Beim Fransenzian handelt es sich um eine krautige Pflanze, die typischerweise 5 bis 30 cm hoch wird und für ihre leuchtend blauen, am Rand gefransten Blüten bekannt ist.



Streuobstwiesen-Pantomime

Wer bin ich? Ab zwei Personen

Bildet zwei Teams. Alle aus dem Team sind einmal drau und beschreiben der anderen Mannschaft innerhalb von einer Minute, welches Tier sie darstellen. Dabei dürfen Hände und Füße benutzt werden, Sprechen hingegen ist verboten. Seid ihr mehrere Personen in einem Team, berätet euch, welches Tier ihr vorspielen wollt. Nehmt dabei typische Streuobstwiesen-Bewohner. Das Team, das die meisten Tiere errät, gewinnt.

A photograph of a tree trunk in a forest, heavily covered in green moss. The tree trunk is the central focus, extending from the bottom left towards the top right. The background is a dense forest of green leaves, slightly out of focus. The lighting is soft and natural, suggesting a shaded forest environment.

»Nur wo du zu Fuß
warst, bist du wirklich
gewesen.«

Johann Wolfgang von Goethe

Hinein in die Wildnis

WILLKOMMEN IM URWALD VON MORGEN



Auf einem sanft ansteigenden Pfad wanderst du durch alte Baumbestände, bis du einen Forstweg querst und es entlang des Langen Tals wieder abwärts geht.

Manche Bäume im Wald der Hohe Schrecke wuchsen schon, als es Goethe ins nahe gelegene Weimar zog. Heute bieten die urigen Buchen und Eichen vielen seltenen und bedrohten Tierarten Unterschlupf. Gemeinsam mit den Anrainerkommunen und Eigentümern wurde ein Konzept zum Schutz dieses Waldareals entwickelt. Mittlerweile ruht auf rund 2 000 Hektar dauerhaft die Säge. Weitere Flächen sollen hinzukommen. Natur darf hier Natur sein und der Wald zeigen, wie er sich ohne direkten Einfluss des Menschen entwickelt.



Gut zu wissen

Die Waldwildnis bietet optimale Bedingungen für Wildkatzen. Die Tiere können sich in hohlen Bäumen oder unter Wurzeltellern verstecken und auf Lichtungen nach Mäusen jagen. Aufgrund von Fellnachweisen wird vermutet, dass sich bis zu zehn Tiere regelmäßig in der Hohen Schrecke aufhalten. 2023 wurde zudem erstmals ein Luchs gesichtet.

Abstecher mit Aussicht

DIE HÄNGESELBRÜCKE ÜBER DEM BÄRENTAL



**Ein Abstecher zur Hänge-
seilbrücke lohnt sich:
Im Wald leicht links
abbiegen, nach etwa
100 Metern erreichst
du die Brücke mit einem
einmaligen Blick ins
Bärental.**

**Tipp: Um auf dem
Enzian-Wiesenweg zu
bleiben, die Brücke
einmal hin- und zurück-
laufen, anschließend
zum Weg zurückkehren.**

Bewusst einfach aus Stahl und Holz konstruiert, ist die Hängeseilbrücke Baumkronenpfad und Aussichtspunkt in einem. Mit 180 Metern Länge, 85 Zentimetern Breite und 23 Metern Höhe über dem Boden bietet sie ein eindrucksvolles Naturerlebnis. Rund fünf Meter Durchhang sorgen für ein spürbares Schwingen, das den Weg über die Brücke zu etwas ganz Besonderem macht. Sie wurde 2019 im Zusammenhang mit dem Naturschutzgroßprojekt Hohe Schrecke errichtet und trägt dazu bei, dass immer mehr Gäste den urwüchsigen Wald besuchen. Am Ende der Brücke eröffnet sich zudem ein traumhafter Blick ins Unstruttal. Die Brücke ist nur zu Fuß erreichbar – Rundwege wie der Enzian-Wiesenweg betten die Attraktion in das Wegenetz ein.



Schritt für Schritt

Über die Hängeseilbrücke zu gehen, ist ein richtiges Abenteuer! Spürt, wie sie unter euren Füßen leicht schwingt und sich jede Bewegung anfühlt. Zählt die Schritte – hinwärts und rückwärts – und versucht dabei, bewusst langsam zu gehen. Vielleicht hört ihr das Knarzen der Bretter unter euch, den Wind in den Bäumen oder das Rascheln der Blätter. Seid ihr am Ende angelangt, vergleicht untereinander die Schritte, die ihr gezählt habt. Wer hat die meisten gemacht und ist Schrittkönig oder -Königin?

Mit Haltung



Gut zu wissen

Der BUND Thüringen rief die Naturstiftung David ins Leben, um der Umweltbewegung in Ostdeutschland einen starken Partner zu geben. Seit ihrer Gründung hat sie bisher über 500 Natur- und Klimaschutzprojekte von etwa 300 Organisationen mit rund 1,5 Millionen Euro unterstützt. Neben der Hohen Schrecke setzt sich die Stiftung in eigenen Projekten u. a. für Lebensräume im Thüringer Wald, für die Thüringer Schäfereibetriebe, den Fledermausschutz und mehr Wildnis in Deutschland ein.



Nachdem du den Wald verlassen hast, folge dem Weg entlang einer weiteren Streuobstwiese. An deren Ende biege rechts ab. Eine kurze asphaltierte Straße führt dich geradewegs zum Wanderparkplatz zurück.

Seit 1998 setzen wir uns als Naturstiftung David für wirksamen Natur- und Klimaschutz ein. Was einst als Ein-Mann-Organisation begann, ist heute eine Umweltstiftung mit einem engagierten Team, starken Partnern und Wirkungskraft weit über Thüringen hinaus. Wir fördern Umweltinitiativen in Ostdeutschland und realisieren eigene Projekte: lokal verwurzelt, bundesweit vernetzt und getragen von der Überzeugung, dass Natur- und Klimaschutz nur gemeinsam gelingen kann.

Wir möchten, dass Lebensräume wie die Streuobstwiesen oder alte Wälder, die du erkundet hast, auch zukünftig Heimat für seltene Tier- und Pflanzenarten bleiben. Deshalb schützt die Naturstiftung David artenreiche Ökosysteme und hilft dabei, sie wiederherzustellen und miteinander zu vernetzen. Gleichzeitig setzen wir uns für eine naturverträgliche Energiewende ein und fördern klimafreundliche Lebensweisen. Mit unserem Engagement machen wir Umweltprobleme sichtbar, zeigen Lösungen auf und begleiten Menschen, Organisationen und Kommunen, diese in die Tat umzusetzen.

Eines unserer Projektbüros befindet sich im Gutshaus von Bismarck unweit des Wanderparkplatzes, an dem deine Entdeckungstour begonnen hat.

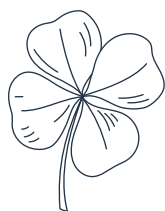


Willst du mehr über die Naturstiftung David erfahren? Dann scanne hier.

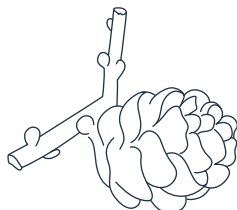
Wald- und Wiesenbingo

WERDE ZUM ENTDECKER ODER ZUR ENTDECKERIN!

Geht mit offenen Augen durch Wiesen und Wälder und entdeckt all die kleinen Wunder, die euch dort begegnen. Achtet dabei darauf, nichts zu beschädigen – sammelt behutsam, ohne Äste abzubrechen oder Bäume zu verletzen. Wer zuerst alles gefunden und abgehakt hat, ruft laut »Bingo!«. So wird euer Spaziergang zum Abenteuer. Natürlich könnt ihr diese Seite auch ausmalen.



○ Kleeblatt

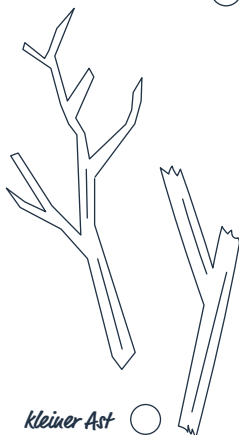


○ Zapfen



○ Feder

○ Kirschblatt



○ kleiner Ast



○ Bauwinde



○ Stein

○ Löwenzahnlüte





Wils Frühe

→ Seite 13

Seltenheit ●●○

Merkmale

mittel- bis dunkelrot, oval, herz- oder wappenschildförmig, süßes und mildes Aroma

Verwendung

besonders gut zum Konservieren geeignet, frisch vom Baum

Reifezeit

1. bis 2. Kirschochwoche

MRZ APR MAI JUN JUL AUG



Eltonkirsche

→ Seite 14

Seltenheit ●●○

Merkmale

herzförmig, leuchtend gelb-rot, Süßkirsche

Verwendung

Backen, Brennen, frisch vom Baum

Reifezeit

2. bis 3. Kirschochwoche

MRZ APR MAI JUN JUL AUG



Porzellankirsche

→ Seite 15

Seltenheit ●○○

Merkmale

Grundfarbe porzellanweiß, glasig durchscheinend, herzförmig, aromatisch

Verwendung

sehr gute Tafelfrucht, eignet sich auch hervorragend zur Dekoration

Reifezeit

3. bis 4. Kirschochwoche

MRZ APR MAI JUN JUL AUG



Himbeer- kirsche

→ Seite 16

Seltenheit ●●●

Merkmale

himbeerrot, dichte Trauben, süßer Geschmack

Verwendung

Marmelade, Saft, Backen, frisch am besten

Reifezeit

4. bis 5. Kirschochwoche

MRZ APR MAI JUN JUL AUG



Leipziger Lotkirsche

→ Seite 17

Seltenheit ●●●

Merkmale

dunkle Knorpelkirsche, süßlich-säuerlicher Geschmack

Verwendung

Marmelade, Backen, frisch am besten

Reifezeit

5. Kirschochwoche

MRZ APR MAI JUN JUL AUG

Kirschwochenkalender

Die Reifezeit wird bei Kirschen in sogenannten Kirschwochen angegeben. Diese dienen als Orientierungshilfe für den Erntezeitpunkt. Eine Kirschwoche dauert 15 Tage. Die erste Kirschwoche beginnt je nach Wetterlage Anfang Mai, die letzte Anfang August.

1. Kirschwoche: 01. bis 15. MAI
2. Kirschwoche: 15. bis 31. MAI
3. Kirschwoche: 01. bis 15. JUN
4. Kirschwoche: 15. bis 30. JUN
5. Kirschwoche: 01. bis 15. JUL
6. Kirschwoche: 15. bis 30. JUL
7. Kirschwoche: 01. bis 15. AUG

Bestimmen lassen

Du hast auf deinem Grundstück eine wohlschmeckende Sorte und möchtest gern wissen, um welche es sich handelt? Nachfolgend findest du eine Liste von Einrichtungen, bei denen du deine Obstsorte bestimmen und veredeln lassen kannst. Dort kann dir auch Pflanzgut für hochstämmige Obstbäume und alte Sorten vermittelt werden.

- Pomologen-Verein e.V.
- Auftragsveredelung: Gärtnerei Rintisch, Herbsleben
- Sortenbestimmung: Obstsortentag, Orangerie Bendeleben
- Kirschfest Langenroda



Nausitzer Frühkirsche – AN

→ Seite 20

Seltenheit ●●●

Merkmale

große, dunkelrote Frucht mit unregelmäßiger Oberfläche, Süßkirsche

Verwendung

frisch vom Baum, Saft, Einwecken

Reifezeit

2. bis 3. Kirschochwoche

MRZ APR MAI JUN JUL AUG



Langenrodaer Weberkirsche – AN

→ Seite 21

Seltenheit ●●●

Merkmale

rotbraun bis schwarzbraun, Herz- kirsche, sehr aromatisch und süß

Verwendung

Marmelade, Backen, frisch am besten

Reifezeit

3. bis 4. Kirschochwoche

MRZ APR MAI JUN JUL AUG



Schrecken-Schwarz- kirsche – AN

→ Seite 22

Seltenheit ●●○

Merkmale

tiefrot bis pechschwarz, groß, herzförmig, saftig süß

Verwendung

Müslis, Joghurt, Kuchenbelag, Saft

Reifezeit

3. bis 4. Kirschochwoche

MRZ APR MAI JUN JUL AUG



Donndorfer Herzförmige – AN

→ Seite 23

Seltenheit ●●●

Merkmale

dunkelrot bis fast schwarz, sehr feine helle Punkte, herzförmig

Verwendung

frisch vom Baum, Marmelade, Backen, Saft

Reifezeit

4. bis 5. Kirschochwoche

MRZ APR MAI JUN JUL AUG



Reinsdorfer Helle – AN

→ Seite 24

Seltenheit ●●●

Merkmale

helle, rotbunte Frucht, festes Fruchtfleisch, süßlich-aromatisch

Verwendung

frisch vom Baum, Dörren, Konservieren

Reifezeit

5. bis 6. Kirschochwoche

MRZ APR MAI JUN JUL AUG

Gemeinsam gestalten



Obstbaumpate werden

Du möchtest dich mit regionalem Obst versorgen? Mit einer Patenschaft kannst du deinen Baum jährlich abernten und die Früchte verwerten. Im Gegenzug pflegst du ihn oder zahlst 30 bis 60 Euro/Jahr und wir kümmern uns darum. Natürlich kannst du eine Obstbaumpatenschaft auch verschenken.

Interessiert? Schreib uns unter:
streuobst@naturstiftung-david.de

Obstbaumpflege erlernen

Die Naturstiftung David bietet zweimal im Jahr Obstbaumschnittkurse für Anfänger*innen und Fortgeschrittene an. In jedem Kurs gibt es eine theoretische Einführung und einen Praxisteil. Dabei erlernst du die wichtigsten Techniken und Regeln der Obstbaumpflege.



Hier findest du
unser aktuelles
Kursangebot

Impressum

Herausgeber
Naturstiftung David –
Die Stiftung des BUND Thüringen
Trommsdorffstraße 5, 99084 Erfurt
+49 361 710 129-0
post@naturstiftung-david.de

Projektleitung und Inhalt
Christin Brauer und Melanie
Kleinod, Naturstiftung David

Fotos

Dominique Wollniok: S.1, 5 (Wanderer), 7/8, 9/10, 11/12, 28/29 (Pilz), 30/31; Thomas Müller: S.4 & S.7 (Schafe); Christin Brauer, Naturstiftung David: U2 iStock: Pekic S.5 (Kuchen) & S.18, ico_k-pax S.19 (Gläser), intek1 S.19 (Marmelade), JMrocek S.29 (Katze); AsiaVision S.25 (Pizza), urbazon Umschlagklappe (Hand)

Text und Konzept
Anke Sommerfeld

Gestaltung und Illustrationen
www.melissafiebig.de

Druck
Fehl Druck, Erfurt

Der reiche Bestand an Obst, insbesondere an Kirschbäumen, ist eine Besonderheit der Hohen Schrecke und prägt die abwechslungsreiche Landschaft. Wir von der Naturstiftung David wollen Möglichkeiten schaffen, dieses Obst zu nutzen und zu verwerten, um damit die für unsere Region so typischen artenreichen Streuobstwiesen auch langfristig zu erhalten. Dabei geht es uns zum einen darum, konkrete Pflegemaßnahmen umzusetzen. Zum anderen wollen wir die Menschen vor Ort für das Thema Streuobst begeistern und Akteure zusammenbringen. Damit eine stärkere Identifikation entsteht und gleichzeitig Wege zu mehr regionaler Wertschöpfung aufgezeigt werden.