



Nischenprodukte aus Kornelkirschen

Peter Dürr

Aus der Kornelkirsche (*Cornus mas*), einer züchterisch noch wenig bearbeiteten Frucht, lassen sich einige interessante Produkte herstellen. Mit ihrer roten Farbe, mit der deutlichen Säure und einem feinfluchtigen Aroma gibt es eine attraktive Konfitüre oder Bäckereimarmelade. Süss-sauer, süss oder als Senfrüchte eingemachte Früchte sind farblich schön. Ein Versuch, grossfruchtige Kornelkirschen vor dem Farbumschlag wie Oliven zu behandeln, gab ein geschmacklich feines, aber weichfleischiges Produkt. Beim Herstellen von Pulpe beträgt die Ausbeute rund 50%. Neben Konfitüre sind verschiedene weitere Produkte wie Joghurtzusatz, Fruchtis und eingekochte Paste ausprobiert worden. Eher schwierig ist das Trocknen und Kandieren dieser Steinfrüchte. Das Vergären und Brennen von Kornelkirschen gibt ein sehr typisches Destillat, dabei geht allerdings das zartfruchtige Aroma der frischen Frucht in ein grasigfruchtiges, leicht öliges, aber charakteristisches Aroma über. Kornelkirschen enthalten viel Apfelsäure (1-3%), die Ascorbinsäure ist mit 35-100 mg/100 g im Bereich wie bei der Zitrone. Der Zuckergehalt ist mit 6-15% Invertzucker recht variabel.

Die Entwicklungsarbeiten mit Kornelkirschen laufen zurzeit an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau Wädenswil (FAW) im Rahmen des Projektes "Edelbrände und Nischenprodukte aus Obst und Beeren". Auf dem Steinobstzentrum Breitenhof in Wintersingen BL stehen sieben Sorten von Kornelkirschen als mannshohe Büsche im ertragsstarken Stadium: Jolico sowie die Typen 2 und 3 aus Österreich, Devin und Titus aus der Slowakei, Kasanlaschki und Schumenski aus Bulgarien. Die Sorten unterscheiden sich in der Fruchtgrösse, der Farbe und im Aroma, was deutlich in der Konfitüre zum Ausdruck kommt. Deshalb wurden sortenreine Konfitüren hergestellt. Kommende Versuche betreffen das Verfestigen der Textur ganzer Früchte beim Einmachen mit Salz, Säure und/oder Zucker. Der Einsatz von Enzymen könnte das Herstellen von Pulpe erleichtern und die Ausbeute erhöhen, weil sich das Fruchtfleisch der Kornelkirsche schlecht vom Stein löst. Die Schweiz als Steinobstland ist für den Anbau dieser Frucht prädestiniert. Alternative Verwertungsmöglichkeiten für Kirschen sind gefragt.

Auskünfte
peter.duerr@acw.admin.ch
Telefon 044 783 63 43

