

Kirsche



Kirschen gehören zum Steinobst. Sie werden unterschieden in Süßkirschen, Sauerkirschen und Bastardkirschen. Bei den Süßkirschen (dazu gehören weichfleischige Herzkirschen und eher festfleischige Knorpelkirschen) gibt es dunkle (mit färbendem Saft), gelbe und bunte Sorten. Zu den Sauerkirschen gehören die dunklen Weichselkirschen und die hellen, gelben oder bunten Amarellen, beide weichfleischig mit färbendem Saft. Zu den Bastardkirschen (dies sind Kreuzungen zwischen Süß- und Sauerkirschen) gehören Süßweichseln und Glaskirschen.

Kirschen sind bei uns etwa ab Mitte Mai erhältlich, Hauptsaison ist Juni/Juli. Aufgrund der empfindlichen Fruchthaut sollten sie rasch verzehrt bzw. verarbeitet werden. Noch am besten haltbar sind die hartfleischigen Knorpelkirschen. Bei starken Temperaturschwankungen geraten die Früchte "ins Schwitzen".

Süß- und Sauerkirschen eignen sich gut zum Zubereiten von Konfitüren, wobei das Gellieren bei Süßkirschen aufgrund des geringeren Gehalts an fruchteigenen Säuren am besten durch die Zugabe von etwas Zitronensaft und/oder die Kombination mit eher säuerlichen Früchten unterstützt wird. Sauerkirschen lassen sich gut mit süßen Früchten, wie Erdbeeren oder Heidelbeeren verarbeiten.

Für eine Kirschkonfitüre mit Stückchen empfiehlt es sich, immer zumindest eine Hälfte der Kirschen in sehr kleine Stückchen zu schneiden, die andere Hälfte zu pürieren und anschließend die Kirschstückchen mit dem Püree und dem Gelierzucker vermischt, zugedeckt über Nacht ziehen zu lassen. Durch das Ziehen lassen der zerkleinerten Früchte mit dem Gelierzucker wird das fruchteigene Pektin für die Gelierung freigesetzt und der Fruchtsaft tritt aus.