

Conterser Kirsche

Conterserkirsche, Conterser, Konterser Kirsche



Das Wichtigste in Kürze

Die Conterser Kirsche ist eine regionale Süsskirsche aus Conters im Prättigau, die sich durch ihr säuerlich-süßes Aroma, die Vielseitigkeit in der Verwendung und ihre Eignung für den Anbau in höheren Regionen auszeichnet. Insbesondere für die Herstellung von Röteli findet sie bis heute Verwendung.

Die traditionelle Kirsche wuchs früher in vielen Hausgärten im Prättigau. Sie war keine typische Tafelfrucht, sondern ein vielseitig verwendbares Gut des bäuerlichen Alltags: frisch gegessen, eingemacht, gedörrt oder als Grundlage für den Röteli, den berühmten Kirschlikör. Besonders geschätzt wurden ihr säuerlich-süßer Geschmack und das Bittermandelaroma, das beim Einlegen mit Stein entsteht. Ihre Regenfestigkeit und Eignung für Höhenlagen machten sie ideal für den Anbau im Berggebiet.

In Jahren reicher Ernten waren die Prättigauer Dörckirschen ein gefragtes Tauschgut, etwa gegen Korn aus Schwaben oder Reis aus Italien

(via dem Engadin), jeweils zu gleichen Gewichtsteilen. Auch Pflaumenbranntwein und Kirschegeist wurden aus dem Tal nach Chur und weiter rheinabwärts geliefert. Mit dem Ausbau der Eisenbahn entstand im Prättigau eine spezielle Sammelstelle für Brennkirschen. Eingemaischte Früchte wurden bis nach Zug exportiert, gemäss historischer Quellen als Beitrag zur Veredelung des bekannten Zuger Kirsch. Mit dem Strukturwandel in der Landwirtschaft und dem Aufkommen ertragreicherer Sorten verlor die Conterser Kirsche an Bedeutung. In einzelnen Gärten wird sie jedoch weitergepflegt. Sie steht damit exemplarisch für die Vielfalt historischer Obstsorten in Graubünden.

Kultur und Geschichte

Bevor moderne, grossfrüchtige Tafelkirschsor-
ten den Markt dominierten, spielten kleinfrüchtige,
robuste Lokalsorten wie die Conterser Kirsche
im bäuerlichen Alltag Graubündens eine wichtige
Rolle. Die Sorte stammt aus dem Dorf Conters im
Prättigau, wo sie über Generationen hinweg in
Hausgärten und an Randlagen von Wiesen und
Äckern angebaut wurde. Aufgrund ihrer Robust-

heit, insbesondere der ausgeprägten Regenfes-
tigkeit und ihrer Fähigkeit, auch in höheren Lagen
zuverlässig zu fruchten, eignete sie sich gut für
den bäuerlichen Eigenbedarf im Berggebiet. Der
Anbau erfolgte meist im Mischsystem, häufig
in Kombination mit anderen Obstsorten oder in
Form einzelner Hochstammbäume.



**Die ehemals häufigste
Bündner Kirsche ist
heute nur noch vereinzelt
zu finden.**

Conterser Kirsche

Historische Quellen zur Conterser Kirsche sind
spärlich, doch lokale Überlieferungen und alte
Obstbestände belegen ihre lange Nutzung im
Prättigau und benachbarten Tälern. Vom 18. Jh.
bis Anfang des 20. Jhs. war sie die häufigste und
beliebteste Bündner Kirschensorte. Die Publika-
tion «Bünderisches Monatsblatt: Zeitschrift für
bündnerische Geschichte, Landes- und Volkskun-
de» von 1860 beschreibt die Conterser Kirsche
um 1860 als berühmt und verbreitet im «Land-
quartthal».

Mit dem Aufkommen leistungsfähigerer und
ertragreicherer Kirschsorten im 20. Jahrhundert
nahm die wirtschaftliche Bedeutung der Conter-
ser Kirsche deutlich ab. Heute bestehen lediglich
«Landschaftsbäume», es existieren keine Bäume
für die gewerbliche Produktion mehr. Dennoch
wird sie in einzelnen privaten Gärten weiterhin
kultiviert, insbesondere in Lagen, wo ihre Wider-
standsfähigkeit gegenüber Witterungseinflüssen
und ihre Eignung für höhere Standorte geschätzt
werden.

Kulinarische Schätze

Merkmale

Die kleinfrüchtige Sorte ist mit einem Gewicht von 2,3 bis 4,4 Gramm deutlich kleiner als moderne Sorten wie 'Regina' oder 'Kordia'. Charakteristisch für die Conterser Kirsche sind ihre glänzend schwarze, mitteldicke Haut sowie das dunkelrote, saftige Fruchtfleisch mit purpurfarbenem Saft. Im Vergleich zu süssen bis mild-säuerlichen Sorten weist sie ein ausgeprägt säuerliches, zugleich aromatisches und würziges

Geschmacksprofil auf. Der Stein ist nur mässig vom Fleisch lösbar, aber auffallend gross im Verhältnis zur Fruchtgrösse – ein Merkmal, das für die traditionelle Verarbeitung relevant ist. Die Conterser Kirsche gilt als besonders regenfest, ihre Früchte platzen bei Niederschlag kaum auf, was sie im Anbau robust macht. Die Reifezeit liegt mittelfrüh, in der 5. bis 6. Kirschwoche, je nach Höhenlage Mitte Juli bis August.

Verwendung

Die Conterser Kirsche wurde traditionell als Tafel-, Dörr- und Brennkirsche genutzt und spielte eine zentrale Rolle bei der Herstellung von Bündner Röteli. Ihr säuerlich-aromatischer Geschmack, der hohe Säuregehalt und das Einlegen mit Stein verleihen dem Kirschlikör sein typisches Bittermandelaroma. Ihre Robustheit ermöglichte eine Verarbeitung ohne Zeitdruck, was unter

bäuerlichen Bedingungen von Vorteil war, denn Ernte und Weiterverarbeitung erfolgten oft in kleinen Etappen, angepasst an den Arbeitsalltag auf dem Hof. Neben der Frucht fanden auch Nebenprodukte Verwendung: Getrocknete Kirschsteine dienten als Wärmekissen; Kirschenstiele wurden als Tee bei Husten, Heiserkeit sowie Gallen- und Nierenleiden eingesetzt.