

Kirsche

Sorten

Süßkirschen werden in drei Unterarten eingeteilt: Herzkirschen (var. juliana), Knorpelkirschen (var. duracina) und Wilde Vogelkirsche (var. avium).

Da das Fruchtfleisch der wilden Vogelkirsche leicht bitter ist, sind im Handel nur Herz- und Knorpelkirschen vertreten. Auch deren Fruchtfleisch unterscheidet sich: Herzkirschen besitzen weiches und verderblicheres Fruchtfleisch als Knorpelkirschen, deren Fruchtfleisch eher fest und knackig ist.

Botanischer Name

Prunus avium

Weitere Bezeichnungen

Vogelkirsche (der botanische Name *avium* ist von der lateinischen Bezeichnung für Vogel *avis* abgeleitet).

Pflanzenfamilie

Rosengewächse (Rosaceae)



Herkunft

Herz- und Knorpelkirschen stammen sehr wahrscheinlich von der Vogelkirsche ab. Es wird vermutet, dass auch die Vogelkirsche in ihrer heutigen Erscheinung eine Kulturform ist, die vor mehr als 2.000 Jahren im Schwarzmeerraum entstanden ist. Über Italien gelangten Kirschen mit den Römern nach Mitteleuropa. Heutzutage sind Kirschbäume in den gemäßigten Klimazonen Europas, Asiens und Nordamerikas weit verbreitet.

Saison

Kirschbäume blühen je nach Region im April und Mai. Freistehende, ältere Kirschbäume können bis zu 1 Mio. Blüten entwickeln. Zur Entwicklung von Früchten sind Kirschbäume auf die Fremdbestäubung vor allem durch Bienen angewiesen. Die Früchte können je nach klimatischen Bedingungen ab Juni bis in den August geerntet werden. Herzkirschen reifen einige Wochen früher als Knorpelkirschen.

Aufbewahrung

Kirschen sind sowohl bei Zimmertemperatur als auch im Kühlschrank nur für ein bis zwei Tage haltbar. Daher sollten sie rasch verzehrt werden. Bei einer Temperatur zwischen 0 - 2 °C sind etwas Kirschen länger lagerfähig.

Wissenswertes

Kirschen aus Bio-Anbau sind im EU-Schulprogramm aufgrund des Preises eine Besonderheit. Um häufiger Kirschen essen zu können, lohnt sich ein Blick in die Umgebung (bzw. unter www.mundraub.de) – vielleicht gibt es einen Kirschbaum in Ihrer Nähe, von dem Sie mit den Kindern die Kirschen ernten dürfen.

Kirschbäume können 80 - 90 Jahre alt werden.

Experiment mit den Kindern

Warum platzen reife Kirschen nach einem Sommerregen auf?

Das liegt an der Funktion der Kirschhaut: Durch sie kann Wasser ein- und ausdringen, gelöste Stoffe wie Zuckermoleküle jedoch nicht. Natürlicherweise streben Lösungen mit unterschiedlicher Konzentration einem Ausgleich entgegen. Da die Zuckermoleküle die Kirschhaut nicht passieren können, kann ein Ausgleich der Konzentration nur über die Wassermoleküle erfolgen. Das Wasser dringt ein und bringt somit die Kirsche zum Platzen. Legt man Kirschen hingegen in Wasser, indem ein wenig Zucker gelöst ist, passiert das nicht. Bei Kirschen im Zuckerwasser sind innen wie außen etwa gleich viele Zuckerteilchen vorhanden, so dass kein Ausgleich stattfinden braucht. Erhöht man die Zuckerkonzentration des Wassers jedoch maximal, kann man das Gegenteil beobachten: Die Kirschen schrumpfen, da das Wasser aus der Frucht tritt, um die Konzentration des Zuckerwassers auszugleichen.

Dieses Phänomen beruht auf der sog. Osmose. Bei Erdbeeren, die gezuckert werden, ist aufgrund der Osmose auch ein Austritt von Flüssigkeit zu beobachten ([siehe dazu Steckbrief „Erdbeere“](#)).

