



Die Aktion 2012 FRANKENWEIN

Der Wein mit Charakter.

Der **Arbeitskreis Franken-Wein.Schöner.Land!** hat die Kirsche als Baum für Frankens Weinberge 2012 ausgewählt. Der Fränkische Weinbauverband e. V. lädt nun alle Winzer ein, mit der Kirsche ihre Weinberge zu bereichern und damit die Erlebnislandschaft Weinfranken noch attraktiver zu gestalten!

Die Volks- und Raiffeisenbanken unterstützen die Aktion im Frühjahr 2012 und finanzieren jedem Weinbauverein in Franken einen Kirschbaum.

Wir appellieren an alle Winzer: Pflanzen Sie die Kirsche in Ihre Weinberge, setzen Sie blühende Akzente! Sie leisten damit einen persönlichen Beitrag, die fränkische Weinlandschaft zu bereichern. Haben Sie Fragen oder Pflanzwünsche, dann wenden Sie sich bitte an eine der umseitigen Organisationen.

Die „Aktion Baum für Frankens Weinberge“ wird seit 2000 durchgeführt. Seitdem wurden der rote Weinbergpfirsich, die Quitte, die Maulbeere, die Edelkastanie, die Mandel, die Kornelkirsche, die Kupferfelsenbirne, der Speierling, die Apfelbeere, die Aprikose und die Zibarte gepflanzt. Pflanzen Sie auch weiterhin diese Gehölze in Ihre Weinberge entlang von Wegen, in Böschungen und an Weinberghütten!

Rosen für Frankens Weinberge



Parallel zur „Aktion Baum für Frankens Weinberge“ werden seit 2008 auch Rosen in den Weinbergen gepflanzt. Die Rosen können von den Winzern im Frühjahr beim Fränkischen Weinbauverband bestellt werden.

Information

Hier sind Faltblätter über die Bäume, die Rose sowie die Broschüre „Gehölze – prägende Bestandteile von Weinbergen“ erhältlich:

Fränkischer Weinbauverband e. V.
Haus des Frankenweins
Hertzstraße 12 - 97076 Würzburg
Tel.: 0931/39011-0 - Fax: 0931/39011-55
kontakt@haus-des-frankenweins.de

Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken
Zeller Straße 40 - 97082 Würzburg
Tel.: 0931/4101-0 - Fax: 0931/4101-250
E-Mail: poststelle@ale-ufr.bayern.de

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
An der Steige 15 - 97209 Veitshöchheim
Tel.: 0931/9801-0
E-Mail: poststelle@lwg.bayern.de

Abt. Weinbau - Fax: 0931/9801-550
Abt. Gartenbau - Fax: 0931/9801-300

Bayerische Gartenakademie - Fax: 0931/9801-139
Gartentelefon 0931/9801-147
E-Mail: bay.gartenakademie@lwg.bayern.de

Wir beraten Sie gerne!

Sponsoring



Impressum

Herausgeber:

Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken
Zeller Straße 40, 97082 Würzburg

Layout und Zeichnungen:

Jonath Design Randersacker und ALE Unterfranken

Fotos:

Bay. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Hubert Siegler
Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken

Quelle:

„Beiträge zur Vogelkirsche“ (Bayerische Landesanstalt für Wald- und Forstwirtschaft)



„Gehölze – prägende Bestandteile von Weinbergen“

Erlebnislandschaft Weinfranken

Aktion Die Kirsche

Baum für Frankens Weinberge 2012



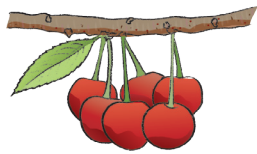
Fränkischer Weinbauverband e. V.

Amt für Ländliche Entwicklung Unterfranken

FRANKENWEIN
Der Wein mit Charakter.



Die Kirsche



Die Süßkirsche zählt zur Familie der Rosengewächse. Sie ist die bekannteste Vertreterin der Gattung „Prunus“ und erreicht im ausgewachsenen Zustand eine Höhe von 10 m bis 15 m. Ihre sommergrünen Blätter sind oval bis lanzettlich geformt und haben einen gesägten Rand.



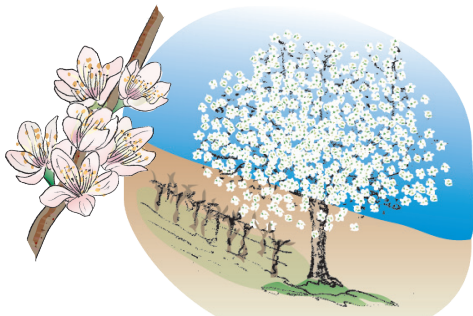
Die Stammform aller edlen Süßkirschen ist die „Vogelkirsche“. Diese wurde von den Römern aus Kleinasien nach Europa mitgebracht, wo sie heute als Wildgehölz in Feldhecken und Waldrändern vorkommt. Aufgrund der Wertschätzung des Holzes ist sie auch forstwirtschaftlich äußerst gefragt.

Kennzeichnend für die Kirsche sind die querverlaufenden Korkwarzen auf der glänzend grauen Baumrinde, die sich später in eine längsrisige dunkle Borke verwandeln.

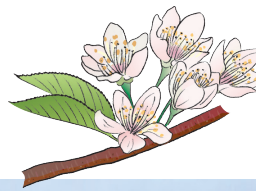


Der hohe Zierwert zeigt sich in weißen Blütenbüscheln, die im März/April geradezu verschwenderisch den Frühling verkünden. Mit der attraktiven, goldgelben Herbstfärbung zur Zeit

der Weinlese bereichern die Kirschbäume unsere fränkische Weinlandschaft als Blickfang.



Standort und Pflege



Die Süßkirsche bevorzugt tiefgründige, warme Standorte. Keinesfalls verträgt sie Staunässe. Standortverträglichkeiten zeigen sich im „Gummifluss“, einem harzartigen Rindenausfluss, der zum teilweisen Absterben des Baumes führen kann. Bei der Neupflanzung erfolgt eine Rundkronenerziehung mit einem Leittrieb und drei Seitentrieben. Deren Enden werden auf „Außenaugen“ eingekürzt. Nach dem Erziehungsschnitt in den ersten fünf Standjahren empfiehlt sich ein jährlicher Erhaltungsschnitt. Zwieselwuchs und Astquirle bilden „Schnee- und Feuchtenester“, welche wiederum Gummifluss auslösen können.

Um einem Madenbefall durch die Kirschfruchtfliege vorzubeugen, sollten nur frühreife Sorten gepflanzt werden. Die meisten Kultursorten sind in der Regel selbst steril und benötigen deshalb einen Befruchter. Unter den neueren Sorten finden sich auch Selbstfruchtbare.

Sorten: Burlat, Johanna, Merchant, Early Star (selbstfruchtbar), Celeste (selbstfruchtbar)



Ein Weinbergpfirsich aus der ersten Pflanzaktion „Baum für Franken's Weinberge“ im Jahr 2000

Verwendungsmöglichkeiten



Züchtung und Veredelung ließen aus der bitteren Wildform ein reichhaltiges Sortiment an süßen Kultursorten entstehen. Mit einem mittleren Frucht-durchmesser von 26 mm lassen sich die Früchte unterteilen in die weicheren Herz- und die festfleischigen Knorpelkirschen.



Die Reife erstreckt sich je nach geografischer Lage von Ende Mai bis meist Mitte Juli. Dabei werden die Sorten in „Kirschwochen“ eingeordnet.

Die an Vitamin A- und C- reichen Früchte lassen sich für Saft, Marmelade, Gebäck und Obstbrände verwenden. In der Naturheilkunde werden erwärmte Kirschkernkissen zur äußerlichen Schmerzlinderung angewendet. Getrocknete Blütenblätter dienen der Bereicherung von Teemischungen. „Herzförmige“ Kirschen wurden im Mittelalter bei Kreislaufschwäche verabreicht.

Das rötlichbraune Holz der Kirsche findet im hochwertigen Möbelbau Verwendung. Nicht zu vergessen ist der floristische Wert des Kirschblütenzweiges. So ist es noch heute Brauch, anlässlich des Barbarafestes (4. Dezember) einen Kirschzweig in der Blumenvase zum Blühen zu bringen.

Frittierte Kirschen

150g Mehl, 75g Zucker, 1 TL Zimt, 1 Pr Salz, 3 EBI Milch, 3 EBI Weißwein und 3 Eier. Einen Teig bereiten und 30 Minuten quellen lassen. 1kg Kirschen säubern, Stiel an der Frucht belassen. Frittierfett erhitzen. Kirschen am Stiel in den Teig tauchen und ins heiße Fett geben. Nach zwei Minuten auf ein Kuchengitter geben, mit Puderzucker bestäuben. Heiß oder kalt servieren.

