

Tourismusverband

Fränkisches Seenland

Medien-Information

„Blütenmeer im Seenland“

Die Kirschblüte im Fränkischen Seenland ist ein ganz besonderes Ereignis. Hunderte Obstbäume tauchen die Wiesen im Seenland Ende April in ein weißes Blütenmeer und verleihen der Landschaft etwas Märchenhaftes.

Großweingarten liegt auf einem Höhenzug zwischen Spalt im Rezattal und dem Großen Brombachsee. Auf den Wegen durch die Kirschgärten bietet sich ein herrlicher Panoramablick auf den Rezatgrund. Das Dorf besteht aus stattlichen Sandsteinhäusern und Bauernhöfen mit Blumenschmuck.

Seit dem 18. Jahrhundert blühen in Großweingarten „ganze Wäldchen von Apfel-, Birnen- und Kirschbäumchen“. So ist es in der Dorfchronik beschrieben und so kennen die Großweingartner ihr Dorf von Kindesbeinen an. Das Blütenmeer wird von den Dorfbewohnern seit 18 Jahren mit einem großen Fest gefeiert: Anfang Mai lädt der örtliche Obst- und Gartenbauverein zum Kirschblütenfest ein. Das Fest ist nicht nur wegen seiner herrlichen Umgebung, sondern auch für seine kulinarischen Köstlichkeiten weit über die Landkreisgrenzen hinaus bekannt. Zu Spitzenzeiten haben die Frauen des Dorfes 70 verschiedene Torten aufgetischt. Und für die Liebhaber herzhafter Kost dreht sich ein Ochs am Spieß über dem Feuer.

Die Blüte ist der erste Vorbote der anstehenden Ernte, die Ende Juni beginnt. Dann müssen auf den gut 40 Anwesen mit Kirschenanbau alle Familienmitglieder mit anpacken. Mit dem Pflücken ist die Arbeit aber noch lange nicht getan: Die Kirschen werden zu fruchtigen Marmeladen verkocht, auf Vorrat eingeweckt oder zu köstlichen Kuchen und Süßspeisen verarbeitet. Und natürlich als Frischobst verkauft. In den Sommermonaten hängen an den Gartenzäunen und Kirschgärten Holzschilder mit der Aufschrift "Frischobst" oder "Kirschen zu verkaufen". Den Großteil der Ernte kaufen tatsächlich Privatpersonen. Den Rest nimmt die Genossenschaft FrankenObst in der Fränkischen Schweiz ab und vertreibt die Ware über Großmärkte.

Zusätzlich findet die Kirsche in Großweingarten eine ganz besondere Verwendung. Seit 1990 gibt es in der 800-Seelen-Gemeinde eine eigene Schauschnapsbrennerei, in der ausschließlich Brände und Liköre aus Früchten der Region gebrannt werden. Neben dem Kirschlikör gibt es dort noch 40 andere Sorten von Spirituosen zu kaufen. Aber wie kommt die Kirsche in die Flasche? Dafür muss der gelernte Obstbauer und Brennereibesitzer Anton Walther viele Hände in Bewegung setzen. Zusammen mit Ehefrau Christa, den vier Kindern und einigen Hilfsarbeitern erntet er im Sommer gut 2000 Bäume ab. Auf hohe Leitern müssen er und seine Helfer dafür nicht steigen. An die Stelle der großgewachsenen, alten Kirschbäume sind kleine, knubbelige Gewächse von maximal zweieinhalb Metern Höhe getreten. Der Großteil davon wird

maschinell abgeerntet. „Dann sortieren wir die Früchte, zerkleinern sie grob und füllen sie in große Fässer“, erklärt der 46-jährige Großweingärtner. 130 Liter passen in eines der Fässer, die Walther zu dutzenden luftdicht im Keller lagert. In ihnen gärt die Maische (aus Obststückchen und dem ausfließenden Most). Durch zugesetzte Hefebakterien wird der Zucker in Alkohol umgewandelt.

Erst im Winter, wenn die Arbeit auf den Feldern getan ist, destilliert Walther den Alkohol aus den Fässern. Zwei Arbeitsschritte braucht es, um aus den zersetzten Kirschen einen köstlichen Brand mit 42 Prozent zu gewinnen. Der wird dann in hübschen Designerflaschen abgefüllt und in der Brennerei verkauft. Gut 1000 Touristen nutzen bisher pro Jahr das Angebot, die kleine Brennerei zu besichtigen und sich mit Likören und Bränden verkosten zu lassen. Und wer die fränkische Kirsche in all ihren Facetten erschmecken will, der kann im Gasthaus „Zum Schnapsbrenner“ im Juli vom Kirschenbüfett naschen: Kirschwassersalami, Kartoffelkirschnödel und Kirschenmännle sind nur drei der fruchtigen Variationen.

Doch nicht nur in Großweingarten, auch in Kalbensteinberg blüht es allerorten. Der Ort liegt zwischen Gunzenhausen und Spalt in der hügeligen Landschaft der Jurahöhen und ist in der Region weithin für seine Kirschgärten bekannt. Das Ortsbild wird von der Kirche geprägt, die reich mit sakralen Kunstschatzen ausgeschmückt ist. Auch in Kalbensteinberg werden Destillate gebrannt. Jedes Mitglied der Genossenschaftsbrennerei kann seine Früchte vor Ort brennen lassen und sie in Flüssigform wieder mit nach Hause nehmen. Das Dorf ist aber vor allem ein beliebter Ausgangspunkt für Wanderungen durch stille Wälder zu Naturdenkmälern wie das Schnittlinger Loch. Die Halbhöhlen und Felsabstürze mit einer Höhe von bis zu 15 Meter erstrecken sich über eine Länge von etwa 50 Meter. Daneben locken Brombachtal, Erlbachtal, Igelsbachtal und Rezatgrund mit herrlichen wildromantischen Landschaften.

Mehr Informationen gibt es im Internet unter www.schnapsbrennerei.com oder beim Tourismusverband Fränkisches Seenland unter www.fraenkisches-seenland.de