



Liebe Gartenfreundinnen und Freunde,
heute möchte ich Euch Zuchtformen der **Kornelkirsche** vorstellen. Die gelb blühende Wildform ist Euch sicher schon im Februar / März / April in einem der Braunschweiger Parks aufgefallen, da sie eines der ersten Gehölze ist, das blüht. Dort findet man sie teils als kleinen Baum wachsend oder auch als Hecke geschnitten. Die ursprüngliche Verbreitung ist von Frankreich bis zum Kaukasus. Die Zuchtformen sind weltweit verbreitet, sind etwas in Vergessenheit geraten und haben heute wohl meist nur noch lokale Bedeutung.

Es gibt weiße, gelbe und rote Zuchtformen, deren Früchte teils erheblich größer sind als bei der Wildform und die sich auch geschmacklich stark unterscheiden. So hat die gelbe Sorte Flava einen Geschmack, der an Ananas erinnert. Einen etwas herben Geschmack hat dagegen die Sorte Jolico. Es gibt auch birnenförmige Sorten. Eine große Auswahl an Sorten findet ihr bei der polnischen Gärtnerei Carya ([Kornelkirsche \(Cornus mas\) - Ertragssorten - Baumschule Carya](#)). Dort gibt es ausführliche Beschreibungen der Sorten mit Fruchtgewicht und Zuckergehalt. Zwei meiner drei Sorten (Flava und P5) kommen aus dieser Gärtnerei.

Bei uns im Verein, weiß ich noch 2 weiteren Gärten in denen Kornelkirschen wachsen und die eine ist schon recht alt und wurde eher säulenförmig gezogen und in der Höhe bei ca. 3m begrenzt. Bei der Pflanzung folgte ich der Empfehlung von der Gärtnerei Lubera ([Veredelte gelbe Kornelkirsche 'Yellow Molalla': Lubera.de](#)) drei unterschiedliche Sorten im Dreieck zu pflanzen um die Bestäubung zu optimieren und auch um den Erntezeitraum durch die unterschiedlichen Reifezeiten zu verlängern. So kann man von Anfang August bis Ende September Kornelkirschen genießen.

Bei den drei Sorten (Jolico, Flava und P5) in meinem Garten fallen die Früchte ab, wenn sie reif sind. Nur dann sind sie auch richtig süß. Zur Erntezeit lege ich deshalb ein Kulturschutznetz unter den Strauch, sodass ich die Früchte besser auflesen kann. Es gibt auch Sorten bei denen die reifen Früchte hängen bleiben. Auf jeden Fall braucht man nach der Neuanpflanzung etwas Geduld, da das Wachstum eher langsam ist.



Auf dem Bild oben, seht ihr Kornelkirschen im Zeitraum Ende Mai.



Im Foto links seht ihr die Sorte Jolico Anfang September. Zu diesem Zeitpunkt kann man die hellroten noch unreifen Früchte pflücken und in Salzlake, als falsche Oliven einlegen. Tatsächlich sehen sie echten Oliven sehr ähnlich, da sie auch von der Größe gut passen. Wie bei echten Oliven lässt sich der Geschmack durch Kräuter beeinflussen. Ich habe sie zwei Wochen in 2%er Salzlake eingelegt und danach dann in Sonnenblumenöl gelegt. Falsche Oliven sollen bei den Römern sehr beliebt gewesen sein.





Die Gärtnerin hat vollreife Kornelkirschen eingeschnitten, in 38%igen Doppelkorn eingelegt und mit Zucker, Zimt und Vanille abgerundet. Danach 3 Wochen dunkel gestellt und dann durch ein feines Sieb gegossen.



Natürlich kann man auch Konfitüre machen. Dazu habe ich die gekochten Früchte durch ein Sieb gedrückt. So löst sich der Kern besser vom Fruchtfleisch. Einmal habe ich aus dieser Masse auch Fruchtleder gemacht, indem ich sie im Dörrautomaten dünn auf Backpapier ausgestrichen habe.

Zur Reifezeit kann man die Kirschen natürlich frisch essen. Was ich noch nicht ausprobiert habe ist die Früchte direkt mit Kern zu dörren. Letzteres scheint im Iran üblich zu sein, dort heißen die Kornelkirschen Zoghal Akhteh.

In früheren Zeiten wurden auch das harte zähe Holz der Kornelkirsche genutzt, zum Beispiel für das trojanische Pferd oder für Speere bei Alexander dem Großen. Ötzi aus dem Eis hatte einen Pfeil aus Kornelkirsche im Köcher. Aber all das wird heute nicht mehr gebraucht.

Wer noch mehr lesen möchte findet noch viele weitere Informationen in diesem Wikipedia Artikel: [Kornelkirsche – Wikipedia](#)

Ich hoffe ich konnte Euch für die Kornelkirsche begeistern. Vielleicht pflanzt sich jemand eine oder mehrere in den Garten.

Michael Proniuk

Gartenfachberater KGV Hopfenkamp