
Vogelkirschen – Grundlage für Heilmittel und Obstbrände

Norbert Lagoni

Schlüsselwörter: *Prunus avium* (L.), Volksheilkunde, Inhaltsstoffe, Katzungold, Kirschkernkissen, Obstbrände, Destillation

Zusammenfassung: Die heimische Vogelkirsche kommt in Deutschland häufig vor. Dieser im Frühjahr auffällig blühende Baum genießt eine hohe Wertschätzung. Die Kenntnis über die Anwendung einiger traditioneller Mittel der Volksheilkunde sind bis in die heutige Zeit erhalten geblieben. Dazu zählen Teemischungen aus jungen Blättern sowie die beliebten Kirschkernkissen als Wärmesponder bei Verspannungen und Schmerzen in den Gelenken. Als ein nicht unwesentlicher Wirtschaftsfaktor und von Kennern geschätzt, haben sich hochprozentige Obstbrände aus Wildkirschen auf dem Spirituosenmarkt durchgesetzt.

Vogelkirschen – beliebt bei Vögeln

Prunus avium (L.) s. *Cerasus avium* (L.) Moench, die Vogel- oder Süßkirsche, gehört zur Familie der Rosengewächse (Rosaceae) und ist in Europa und Asien heimisch. Reife Kirschen ziehen – zum Schrecken so manchen Kirschbaumbesitzers – kleine und große Vögel magisch an. Diese fallen über die wohlgeschmeckenden Kirschen her und „plündern“ nicht selten in wenigen Tagen den Baum. Vermutlich veranlasste diese Beobachtung den schwedischen Naturforscher *Karl v. Linné*, dieser Baumart das Epitheton *avium* (lat. *avis* = Vogel) anzufügen.

Vogelkirsche – Mutter aller Süßkirschen

Die Kultur-Süßkirschen, die vielfältigen Edelkirschen-Sorten, stammen von der Wildform ab. Sachkundige Veredler und Züchter haben im Wege der Selektion eine Vielzahl unterschiedlicher fruchttragender Sorten gezüchtet und der menschlichen Obhut unterstellt. Die einsamigen, kugeligen Steinfrüchte der Wildform sind etwa erbsengroß, mit einem Durchmesser von einem bis eineinhalb Zentimetern. Sie sind dunkelrot glänzend, im ausgereiften Zustand meist schwarz gefärbt und schmecken bittersüß. Der Steinkern ist länglich-

eiförmig, etwa acht bis zehn Millimeter lang und sechs bis sieben Millimeter breit.

Volksheilkunde – eng mit Kirschen verbunden

Kirschen wurden vielerorts sinnbildlich mit Schönheit, unvergänglicher Jugend, Lebensfreude und auch Fruchtbarkeit assoziiert. Die Volksmedizin bediente sich in vielschichtiger Weise des Kirschbaumes und seiner Früchte. Den ersten reifen Kirschen im Frühsommer wurden vitalisierende und heilende Wirkungen zugesprochen. Alte Kochbücher und Offizin-Rezepturen dokumentieren die Vielfalt des Einsatzes als „Hausmittel aus der Natur“. Die zeitlich begrenzte Verfügbarkeit der Kirschen führte schon früh zu adäquaten Methoden, die Früchte haltbar zu machen, beispielsweise Saftgewinnung, Sirupbereitung sowie Präservierung (Einkochen). Frischer Kirschsaft hat eine lange Tradition als „Lebenskraftspender“ und Förderer der Genesung von jung und alt. Erfahrungswissen beruht auf der Erkenntnis, dass frische Kirschen appetitanregend wirken können. Kirschen stehen im Ruf, die Verdauung zu fördern und, abhängig von der verzehrten Menge, auch abführend zu wirken. Eine Sonderstellung in der Volksheilkunde hatte der aus vergorenem Fruchtfleisch bereitete „*Kirschtrunk*“. Er war bei Magen-Darm-Beschwerden, Ruhr, fiebrigen Erkrankungen und einer Vielzahl anderer Gebrechen als Hausmittel hoch geschätzt. Unseren Vorfahren dienten Teemischungen aus Kirschblüten und -blättern zur Entwässerung und Ausleitung (Entschlackung) überschüssiger Säuren und Toxine. Bei Husten und Lungenerkrankungen sollte mit Honig gesüßter Kirschblüten-Tee Linderung bringen.

Inhaltsstoffe – ein breites Spektrum

Reife Früchte sind reich an roten Farbstoffen (Anthozyane, Anthozyanidine), die direkt unter der Fruchtschale sitzen. Alle Kirschenarten zeichnet ein Gemisch aus unterschiedlichen organischen Fruchtsäuren, Zuckern (Polysaccharide), Vitaminen (Vitamin A + C) sowie Pektinen aus. Der hohe Anteil an Mineralsalzen



Abbildung 1: Reifende Kirschen (Foto: Iger, pixelio)

(Kalium, Kalzium, Magnesium) und Spurenelementen wie Zink und Mangan kann auf die appetitanregende und „kräftigende“ Wirkung frischer Kirschen hinweisen.

Herzkirschen – in der Signaturenlehre

Die in der mittelalterlichen Heilkunde verbreitete Signaturenlehre „*Ubi morbus ibi remedium*“ führte vielerorts zur assoziierten Annahme, dass die Herzform einiger Kirscharten einen Bezug zum Herz-Kreislaufsystem hat. Der frische Saft von „Herzkirschen“ sollte den Herzschwachen neue Lebenskraft und Vitalität geben. Kirschsäfte wurden auch bei schwachem und niedrigem Blutdruck sowie Schwindelanfällen und „Fallsucht“ gern verabreicht.

Kirschenstiele – kein Aberglauben

Beliebt war auch die Verabreichung von Tees oder Abkochungen (Absud) aus frischen Fruchtstielen (*Stipites Cerasorum*). Tees dienen in manchen Regionen heute noch als antikatarrhalisches, auswurförderndes, schleimlösendes Hausmittel bei hartnäckigem Husten

und Bronchitis. Im Elsass sind Tees und Zubereitungen aus Kirschenstielen wegen ihres hohen Anteils an Gerbstoffen und Glykosiden bei der Behandlung von Diarrhöen und als Wasser treibendes Mittel üblich.

Kirschbaumrinde – bei Rheuma und Gicht

In kirschenreichen Gegenden wurde die Rinde (*Cortex cerasi*) junger Triebe abgestreift, getrocknet, pulverisiert und als Einreibung oder Umschlag bei rheumatischen Erkrankungen auf die schmerzhaften Körperregionen (Rücken, Gelenke) aufgetragen. Überliefert ist der Hinweis auf die ab- und ausleitende Behandlung der „*Podagra*“ (Gicht) mit Sud aus Rinde oder Rindenasche sowie die Anwendung von Rindentee bei nervösen Störungen und Magenschmerzen.

Kirschkerne – für Öl und Wärmekissen

Aus frischen Kirschkernen, die bis zu 35 Prozent fettes Öl, aber auch schädliche Blausäureglykoside enthalten, wurde mancherorts das Kirschkernöl gepresst, das ähnlich wie das kostbare Mandelöl zur Linderung von Milz- und Harnleiden eingesetzt wurde. Die in der Naturheilkunde häufig angewendeten Kirschkernkissen dienen traditionell bei Rücken- und Gelenkschmerzen, Versteifungen, leichten Nervenentzündungen sowie Hexenschuss und massageähnlich zur Muskelentspannung und Schmerzlinderung. Dafür werden Stoffsäckchen mit gereinigten und getrockneten Kirschkernen gefüllt und nach vorsichtiger Erwärmung auf die schmerzhaften Körperteile gelegt. Dieser „Wärm-/Bettflascheneffekt“ erfreut sich einer zunehmenden Beliebtheit als unkonventionelles Hausmittel bei leichten Schmerzen insbesondere im Nacken und in den Schul-

Abbildung 2: Herzkirschen (Foto: ADV, fotolia)



tern. Bei rheumatischen Schmerzen können die Kissen auch als Kältekompressen eingesetzt werden. Kirschkernkissen eignen sich auch für Allergiker.

Kirschgummi – gegen mancherlei Übel

Nach überlieferten Aufzeichnungen mittelalterlicher Klosterheilkunde wurde das volkstümlich als „Katzengold“ bezeichnete Kirschgummi (*Gummi Cerasorum*) bei Harnwegserkrankungen angewendet. Dazu wurde die zähe, rötliche, gummiartige Masse, die der Baum als Wundverschluss (Exsudat) nach Verletzungen bildet, gesammelt und getrocknet. Ein etwa walnussgroßer Harzklumpen wurde für mehrere Wochen in Wein eingelegt und der Absud als „Hustentrunk“ getrunken. Kirschgummi wird heute noch als Ersatz für Gummi arabicum sowie als Appreturmittel in der Textilindustrie verwendet.

Homöopathische Anwendung

Die Homöopathie als komplementäre Arzneitherapie setzt gelegentlich Essenzen aus frischen, zur Zeit der Blüte gesammelten Blättern (*Folia Cerasi*) bei Skrofulose, Kachexie und Blutarmut ein.

Süßkirschen – Basis für Obstbrände

Obstbrände haben eine jahrhundertealte Tradition. Insbesondere in obstreichen Regionen wie Südtirol, der Wachau, dem Tessin und Elsass sowie in Franken und dem Schwarzwald. Obstbrand ist der Oberbegriff für Spirituosen unter Verwendung von Stein- oder Kernobst. Werden Kirschen, Pflaumen oder Zwetschgen mittels Destillationsverfahren verarbeitet, entsteht Obstwasser. Für einen Obstgeist werden Beerenfrüchte wie Brombeeren und Himbeeren, Vogelbeeren, Holunderbeeren sowie Schlehen eingesetzt. Unterschiedliche Herstellungsverfahren sichern die Qualität und das jeweilige Aroma eines Obstbrandes. Für Brände wird eine Maische aus sortenreinen Früchten angesetzt. Beeren dagegen müssen für den „Geist“ üblicherweise in Alkohol vorgeweicht (mazeriert) werden, um den geringen, für die eigentliche Gärung nicht ausreichenden Zuckergehalt auszulösen und gleichzeitig die spezifischen Fruchtaromen freizusetzen. Das Destillationsverfahren dient der Gewinnung des auf der Basis des Fruchtzuckers entstandenen Alkohols sowie der Aus-



Abbildung 3: Kirschkerne (Foto: D. Schütz, pixelio)



Abbildung 4: Destillierapparat (Foto: T. Glaser, pixelio)

bildung des spezifischen Aromas des jeweiligen Obstbrandes. Das Brennverfahren ist häufig ein gut gehütetes Geheimnis der Brennerei. Die vergorene Maische wird in Kupferkesseln langsam und aufwendig nach der Doppelbrandmethode (Rauh- und Feinbrand) destilliert. Mit Wasser – oft mit besonderem Quellwasser – wird das Destillat auf die jeweilige Trinkstärke „zurückgestellt“. Ein Kirschbrand muss mindestens 37,5 Volumenprozent Alkohol enthalten. Vor der Abfüllung in Flaschen lagert das Fruchtdestillat im Reifekeller. Der Obstbrand „ruht“ in atmungsaktiven Tonbehältern, Holz- oder Steingutfässern. Die durchschnittliche Lagerzeit beträgt drei bis fünf Jahre, außergewöhnliche Brände lagern bis zu zehn Jahre, bevor sie in den Vertrieb kommen.

Wildkirschenbrand – eine Rarität

Um das kontinuierliche Herstellen des Obstbrandes unter Verwendung von *Prunus avium* (L.) zu sichern, bedienen sich die Hersteller vertragsgebundener Zapfenpflücker und Sammler. Die vollausgereiften Wildkir-

schen werden an definierten Standorten und Bäumen geerntet. Der optimale Erntezeitpunkt dient der Qualitätssicherung. Die erntefrische Wildkirsche hat verhältnismäßig wenig Fruchtfleisch im Verhältnis zu einem relativ großen Stein. Etwa 15 Kilogramm entsteinte Kirschen ergeben nach der Maischung in den Gärbehältern circa 0,7 bis ein Liter Destillat.

Literatur

Fischer-Rizzi, S. (2007): *Blätter von Bäumen*. 8. Auflage, AT-Verlag Baden und München, S. 112–116

Hager, H. et al. (1994): *Hagers Enzyklopädie der Arzneistoffe und Drogen*. 6. Auflage, Bd. 13, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart, S. 312–313

Plischke, R. (2002): *Heilkraft der Bäume*. Fachverlag Dr. Fromm GmbH, Mainz, S. 122–127

Berger, M. (2008): *Von der Heilkraft der Bäume*. Neue Grohe GmbH, Saarbrücken, S. 63–66

Strassmann, R. A. (2001): *Baumheilkunde*. AT-Verlag Aron/CH, 3. Auflage, S. 161–166

Key words: *Prunus avium* (L.), traditional medicine, contents, cherry rubber, pads filled with cherry pits, potent spirits, distillation

Summary: The native wild cherry is wide-spread in Germany. Characterised by stunning blossoms in spring this tree is held in high esteem. Some knowledge about applying traditional medicine has been preserved to this day such as herbal infusion mixtures from young leaves as well as popular heating pads filled with cherry pits for soothing aches or tension in the joints. Potent spirits made from wild cherries are now well-established on the spirits market. They are highly valued by experts and constitute a more than marginal economic factor.



Foto: U. Conrad

Linguistik

Du musst mit dem Obstbaum reden.

*Erfinde eine neue Sprache,
die Kirschblütensprache,
Apfelblütenworte,
rosa und weiße Worte,
die der Wind*

lautlos

davonträgt.

*Vertrau dich dem Obstbaum an,
wenn dir ein Unrecht geschieht.*

*Lerne zu schweigen
in der rosa
und weißen Sprache.*

Hilde Domin