

Groß Radisch macht mit „Schwarzen Knorpelkirschen“ Geschäfte

Zum ersten Mal seit 27 Jahren vermarktet die Dorfgemeinschaft wieder ihre Kirschen. Interessiert ist die Spezialitätenbrennerei „Augustus Rex“ aus Dresden.

VON BERNHARD DONKE

Überall an den Straßenalleen um Groß Radisch und speziell auf der Straße nach Steinölsa-Waldhof stehen prächtige Kirschbäume. Deren Früchte vermarktet die Dorfgemeinschaft nun. „Zum ersten Mal seit 27 Jahren“, sagt Werner Bergmann, der fleißig mittels Rührwerk die von den Kirschenköchinnen des Vereins aussortierten Kirschen verrührt.

Um die Vermarktung auch fachgerecht über die Bühne zu bringen, hat sich der Kultur- und Heimatverein Groß Radisch mit der traditionsreichen Ersten Dresdner Spezialitätenbrennerei „Augustus Rex“ und dessen Chef Georg W. Schenk zusammengetan. Dieser war am Wochenende extra nach Groß Radisch gekommen, um die Kirschen, insbesondere die Sorte „Schwarze Knorpelkirsche“, zu begutachten. Schenk habe bestätigt, dass „unsere Kirschen eine sehr hohe Qualität haben“, freut sich Sabine Hohlfeld, Vorsitzende des Kultur- und Heimatvereins.

Aber das sei ja eigentlich bekannt, sagt Werner Bergmann, der auf die spannende

Historie der Kirschen von Groß Radisch verweist. Als das Gut 1682 in den Besitz der Familie von Nostitz kam, soll der Legende nach ein Graf von Nostitz als Kammerherr den Wettinern in Dresden Kirschen aus Groß Radisch für die Hofküche in die Landeshauptstadt geliefert haben. Die sächsischen Herren waren damals schon Förderer des Obstanbaus in Sachsen, zu dem damals die gesamte Oberlausitz gehörte.

Gesucht: werbewirksame Etiketten

Damals soll Groß Radisch den heute noch verwendeten Namen „Kirschendorf“ erhalten haben. Und genau diese Tradition will der Kultur und Heimatverein mit dem Projekt „Kirschendorf“, zu dem auch die Vermarktung der Kirschen gehört, voranbringen. So beteiligten sich am Mittwoch viele Dorfbewohner am Kirschenpflücken und der Aufarbeitung der Früchte zu Maische. Diese wird dann nach Dresden in die besagte Spezialitätenbrennerei gebracht, wo sie einige Wochen reifen muss, um dann zu „Kirschbrand“ destilliert und in spezielle Flaschen mit einem werbewirksamen Etikett abgefüllt zu werden. An diesem wird noch gearbeitet. „Unserer Ortsname und eine Ortsansicht sollten darauf stehen“, sagt Werner Bergmann, während er weiterhin fleißig die Kirschen in einer Tonne zu Maische verrührt. Erstmals kommen so 300 Kilogramm Kirschmaische nach Dresden in die Spezialitätenbrennerei und im Anschluss zur Vermarktung.



Dass Kirschenpflücken auch Spaß macht, zeigen Katja Ulfrich und Jan Meusel am Mittwochvormittag bei der Aktion des Kultur- und Kulturvereins Groß Radisch zur Vermarktung der Groß Radischer Kirschen.

Foto: B. Donke