

Das war gut gespuckt, Kirschenfreund

Vielseitig wie die Frucht war auch das 12. Zentralschweizer Kirschenfest. Auf dem Fruchthof Diethelm in Siebnen gab es für über 2000 Besucher allerlei zu schauen, zu spucken und zu geniessen.

Von Tanja Holzer

Siebnen. – Man kann sie als Zutat zum Backen verwenden, aber auch zum Kochen, Schnabulieren und Destillieren – die Kirsche ist vielseitig. Fliegt ihr Stein beim Spuckwettbewerb dazu noch weit, so freut sich der Kirschenfreund doppelt. Diese vielseitige Frucht wird in der Zentralschweiz jährlich an einem Tag richtig gefeiert. Ein grossartiger Gastgeber war dieses Jahr der Fruchthof von Sandra und Kilian Diethelm in Siebnen, die am gestrigen Sonntag selbst wohl kaum zum süssen Kirschschnabulieren kamen. 2000 Gäste hatten sie sich erhofft, diese Besucherzahl wurde gegen 14 Uhr überschritten, und die Völkerwanderung hielt weiter an. Motivation für ein Fest auf dem Fruchthof sei ursprünglich die Erweiterung des Hofladens gewesen, optimal sei dessen Eröffnung mit dem 12. Zentralschweizer Kirschenfest zusammengefallen, so Kilian Diethelm. Das Hofladensortiment erfreut nun jeden Fruchtfreund mit noch mehr Auswahl und zusätzlichen Frischprodukten von Partnerbetrieben.

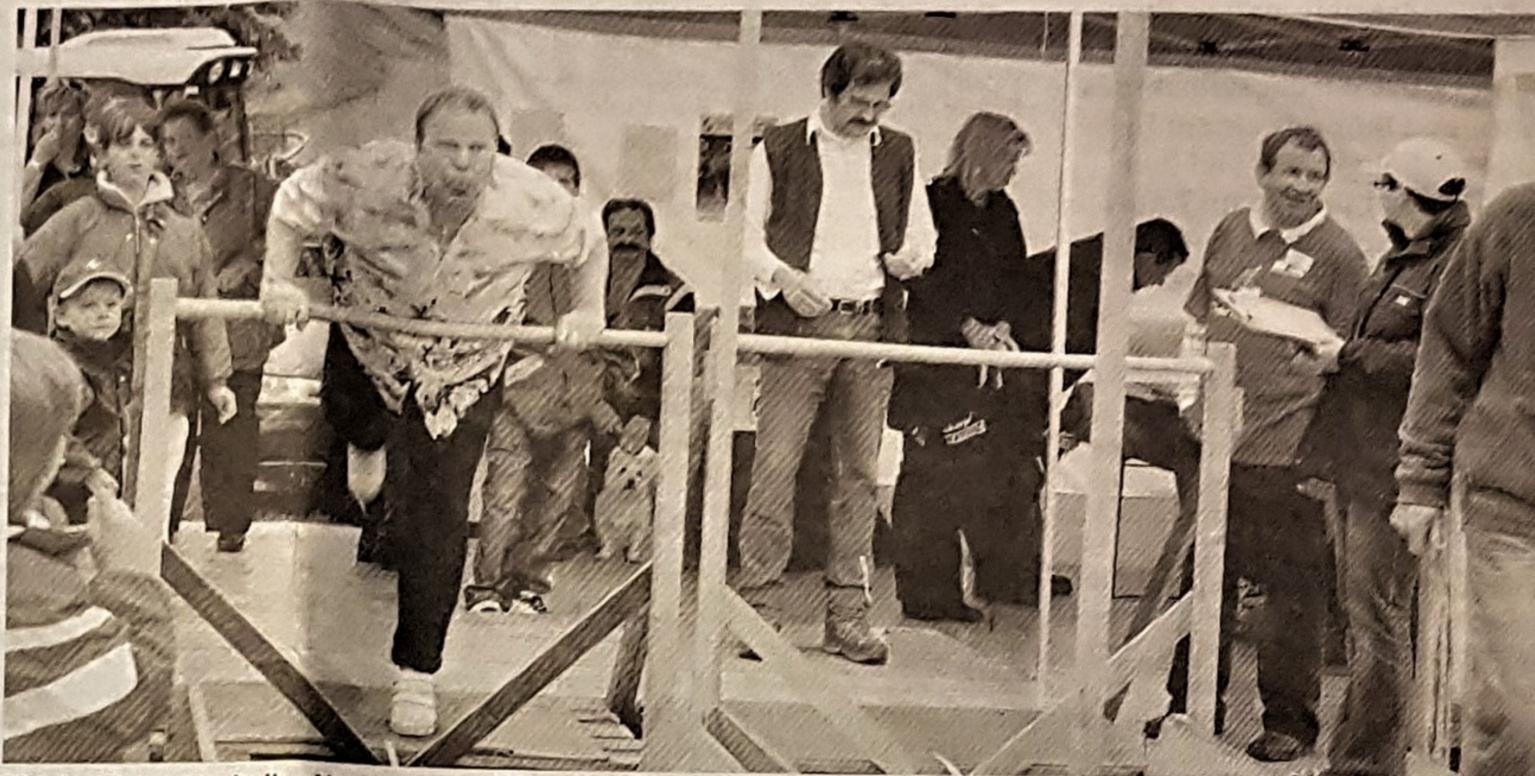
Nasses Wetter verhinderte Weiten

Was für den einen Leid, ist des anderen Freud: der Kirschenstein. Während des Festes spuckten an die 100 Frauen, Männer und Kinder um die Qualifikation für das Finale der Schweizer Meisterschaft. «Jedes Tröpfli bremst», erklärte Thomas Steinhauer, Vizepräsident des Eidgenössischen Kirschensteinspuckverbandes, die eher «bescheidenen» Flugmeter im nassen Wetter. Sein persönlicher Rekord sind 25,22 Meter,

am Sonntag qualifizierte er sich mit 14,91 Metern als Bester für das Finale der Schweizer Meisterschaft. Glück gehöre auch dazu, so Steinhauer alias «Steini», aber auch örtliche Verhältnisse und die Kirschenart würden die Flugweite der gespuckten Steine beeinflussen.

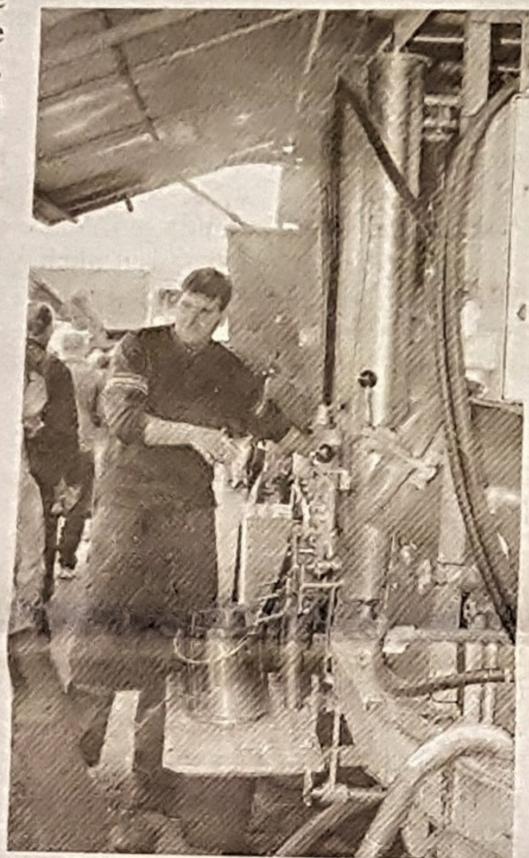
Der Lohnbrenner Martin Pianta aus Näfels demonstrierte mit seiner portablen Brenner die Destillation von Kirsch. Zwischen 100 bis 150 Liter könne er damit pro Tag brennen, was um die 2,5 Tonnen Kirschen brauche, erklärte der Fachmann, der mit seinem Brenner in der Saison von Dorf zu Dorf fährt.

Die Kinder freuten sich über ein Traktorenrennen um Heuballen und einen quietschenden Streichelzoo mit jungen Ferkeln. An Marktständen gab es allerlei Handgemachtes, und die überdachte Festbeiz lud zu Bratwurst, Kaffee mit Schuss und Kuchen ein.



Mit der Zungentechnik «Abschussrampe» qualifizierte sich Thomas Steinhauer alias «Steini» als Bester für das Finale der Schweizer Meisterschaft im Kirschensteinspucken.

Bilder Tanja Holzer



Martin Piantas portabler Brenner faszinierte viele Besucher.



Über 2000 Gäste beehrten gestern die süsse Frucht mit ihrem Besuch des Zentralschweizer Kirschenfestes auf dem Fruchthof Diethelm in Siebnen.