

Gränichen, 19. Juni 2018

## **Aargauer Kirschenqualitätswettbewerb – erster Preis geht ins Fricktal**

### **Bei Burkart's in Obermumpf ist gut Kirschen essen**

Dem Wettbewerb der Aargauer Kirschenproduzenten stellten sich 18 Teilnehmer, die allesamt in der vergangenen Woche, kurz vor Erntebeginn, von zwei Experten vom Verband Aargauer Obstproduzenten besucht wurden. Bei der Bewertung wurden Fruchtbehang, Fruchtgrösse, Qualitätsbeurteilung und Gesamteindruck am höchsten gewichtet.

Die Preisübergabe erfolgte am vergangenen Dienstagabend in den Kirschenkulturen von Hansruedi und Zita Burkart in Obermumpf.

Der Experte Franz Freiermuth betont, dass der Frühling und Vorsommer 2018 für die Kirschenproduzenten eine echte Herausforderung war. Nach einem schneereichen, kalten März begann die Vegetation mit knapp drei Wochen Verspätung kurz nach Ostern. Der trockene und zweitwärmste April seit Messbeginn erblühte dann die Kirschenbäume innert kurzer Zeit. Das sommerlich, warme Maiwetter wandelte die Vegetation rasch in einen Vorsprung. Bereits im Mai mussten die Kirschenkulturen wegen Trockenheit häufig bewässert werden. Die mehrheitlich vollbehangenen Bäume danken das mit grossfuchtigen Kirschen. Im Gegensatz zum Vorjahr blieben die Kirschenproduzenten von Frostschäden verschont.

Nun erwarten die Kirschenbauern dieses Jahr in allen Anbaugebieten der Schweiz mit nahezu 3'000 Tonnen Tafelkirschen eine sehr gute Ernte, ja die dritt grösste seit über zehn Jahren. Knapp jede zweite Tafelkirsche wird in den Nordwestschweizerkantone Aargau, Baselland und Solothurn geerntet.

Im Aargau erwarten die rund 100 Kirschenproduzenten 600 Tonnen Tafelkirschen, 300 Tonnen Konservenkirschen, die mehrheitlich mechanisch geerntet werden, sowie 700 bis 900 Tonnen Brennkirschen.

Gut Kirschenessen ist dieses Jahr bei Hansruedi & Zita Burkart in Obermumpf. Sie erreichten das Spitzenresultat. Somit geht der Spitzenplatz für Aargauer Kirschen wiederum ins Fricktal. Nein, das beste Aargauer Chriesi kommt dieses Jahr nichtmehr wie im Vorjahr aus dem Zurzibiet. Die Familie Burkart holte den begehrten Preis wiederum ins Chriesiland Fricktal zurück.

Insgesamt 14 Obstbauern kamen in den Gold-Rang.

Ziel des wiederkehrenden Wettbewerbs vom Verband Aargauer Obstproduzenten ist, die Produzenten zu Höchstleistungen bezüglich Kirschenqualität anzuspornen.

Die moderne Kirschenanlage von Hansruedi und Zita Burkart ist witterungsgeschützt gegen Hagel und Regen sowie mit Netzen gegen Vögel und gegen den neuen aggressiven Schädling Kirschessigfliege und zeigt sich zu Beginn der Ernte in einem hervorragenden Zustand.

Die bereits begonnene, noch rund vier Wochen dauernde, gute Kirschenernte sei der Lohn für die Investition in den kapitalintensiven, witterungsgeschützten modernen Kirschenanbau, meint der Betriebsleiter Hansruedi Burkart, der auf einer Fussballfeld grossen Fläche Tafelkirschen produziert.

Obwohl dieses Jahr wiederum die schönsten und Besten Kirschen aus dem Chriesiland Fricktal kommen, hat der Aargauer Kirschenanbau eine starke Verbreitung noch im Zurzibiet und dann in Einzelbetrieben im Aargauer Seetal, Freiamt, Bözberg und Wiliberg.



## Verband Aargauer Obstproduzenten (VAOP)

### Kirschen-Qualitätswettbewerb 2018

| Rang | Name       | Vornanme          | Adresse              | PLZ  | Ort            | Medaille |
|------|------------|-------------------|----------------------|------|----------------|----------|
| 1    | Burkart    | Hansruedi u. Zita | Hof zur Kürze        | 4324 | Obermumpf      | Gold     |
| 2    | Müller     | Paul u. Ruth      | Unteralikon 2        | 5643 | Alikon         | Gold     |
| 2    | Stenz      | Max               | Feldstrasse 10       | 5725 | Leutwil        | Gold     |
| 3    | Baur       | Urs u. Fränzi     | Seengerstr. 38       | 5704 | Egliswil       | Gold     |
| 3    | Rennhard   | Kurt              | im Bifig 2 / Schlatt | 5316 | Leuggern       | Gold     |
| 4    | Baumann    | Martin u. Lotti   | Seestrasse 17        | 5712 | Beinwil am See | Gold     |
| 4    | Bürgi      | Dieter            | Chillweg 1           | 4305 | Olsberg        | Gold     |
| 4    | Hort       | Martin u. Regina  | Kehrhof              | 5064 | Wittnau        | Gold     |
| 4    | Müller     | Stephan           | Tannholz             | 5058 | Wiliberg       | Gold     |
| 4    | Rehmann    | Gregor            | Schulstrass 1a       | 5082 | Kaisten        | Gold     |
| 4    | Seeholzer  | Andreas           | Remetschwilerstr. 3  | 5444 | Künten         | Gold     |
| 4    | Steinacher | Andy u. Pia       | Obermumpfstr. 96     | 4325 | Schupfart      | Gold     |
| 5    | Leimgruber | Urs               | Kornberg 182a        | 5073 | Gipf-Oberfrick | Gold     |
| 5    | Müller     | Christoph         | Hasliweg 386         | 4325 | Schupfart      | Gold     |
| 6    | Hagenbuch  | Peter             | Nusshof              | 8917 | Oberlunkhofen  | Silber   |
| 6    | Reimann    | Urs               | Wingerten            | 5063 | Wölflinswil    | Silber   |
| 6    | Schreiber  | Adrian u. Claudia | Unterwied 213        | 4317 | Wegenstetten   | Silber   |
| 6    | Winkler    | Peter             | Schlatterstrasse 8   | 5316 | Leuggern       | Silber   |



Foto 7: Bei den Medaillen Trägern ist gut Kirschen essen.

Von Links knieend: Siegerfamilie Zita & Hansruedi Burkart, Obermumpf, Pia & Andy Steinacher, Schupfart

Zweite Reihe von links: Adrian Schreiber, Wegenstetten, Gregor Rehmann, Kaisten, Max Stenz, Leutwil,  
Lotti & Dieter Bürgi, Olsberg, Urs Leimgruber, Gipf-Oberfrick, Kurt Rennhard, Leuggern

Hintere Reihe von links: Baur Urs, Egliswil, Ruth & Paul Müller, Alikon, Edith & Christoph Müller, Schupfart



Foto 2: Bei Burkart's in Obermumpf ist gut Kirschen essen

Von rechts: Freiermuth Franz gratuliert den Siegern Hansruedi & Zita Burkart, Obermumpf



Foto 4: Bei Burkart's in Obermumpf ist gut Kirschen essen  
Siegerfamilie Hansruedi & Zita Burkart, Obermumpf