

### ERMSTÄLER KNORPELKIRSCH

Die Erbstäler Knorpelkirsche ist eine traditionsreiche, witterungsbeständige Süßkirschensorte mit festem Fruchtfleisch. Sie ist charakteristisch für das Landschaftsbild des Erbstals am Fuß der Schwäbischen Alb und zählt zu den bedeutendsten regionalen Kirschsorten. Die Erbstäler Knorpelkirsche ist nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch ein lebendiges Zeugnis regionaler Obstbaukultur. Ihr Erhalt trägt wesentlich zur Biodiversität und zum kulturellen Erbe der Schwäbischen Alb bei.



Synonym	Erbstaler, Erbstalperle oder Herzkirsche
Herkunft	Erbstal im Landkreis Reutlingen, Dettingen an der Erms seit dem 19. Jahrhundert.
Baum	starkwüchsig mit hochstrebenden, schlanken Leitästen und mächtiger, hochkugeligter Krone zu hohen, teils steilen Bäumen. Späte Blüte, daher weniger Spätfrostschäden. Trägt erst im fortgeschrittenen Alter, liefert unter günstigen Bedingungen dann aber gute Erträge.
Frucht	Klein / mittelgroß, Farbe dunkelrot bis schwarz. Fest, saftig, mit intensiven Kirscharoma und leichter Mandelnote, Früchte hängen einzeln, nicht in Büscheln, dadurch schnelles Abtrocknen nach Regen, somit weniger Pilzkrankheiten. Früchte sind gut lagerfähig.
Pflückreife	Reife Mitte Juli (6. bis 7. Kirschwoche). In der Regel nur alle zwei Jahre Vollertrag.
Verwendung	Frischverzehr, hervorragend zum Brennen aufgrund des hohen Zuckergehalts und intensiven Aromas, Marmeladen, Dörckirschen, Säfte, Mus oder Kuchen.
Sonstiges	Witterungsbeständig, zeigt eine gewisse Resistenz gegenüber Pilzkrankheiten. Bevorzugt obere Hanglagen zur Vermeidung von Spätfrost; während der Fruchtentwicklung empfindlich gegenüber Temperaturschwankungen. Früchte entsprechen nicht den Handelsnormen, daher ist der Anbau rückläufig. Dennoch ist sie ein wichtiger Bestandteil der regionalen Kulturlandschaft und ihr Anbau ein Beitrag zum Erhalt der Sortenvielfalt.

Text: LOGL BW

Fotos: Landratsamt Reutlingen

Quellen: Korrespondenz Thilo Tschersich, Landratsamt Reutlingen; [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de);

Freilichtmuseum Beuren; [www.freilichtmuseum-beuren.de/erlebnisgenusszentrum/alte-sorten-vorgestellt/erbstaeleer-knorpelkirsche/](http://www.freilichtmuseum-beuren.de/erlebnisgenusszentrum/alte-sorten-vorgestellt/erbstaeleer-knorpelkirsche/) ; 20.04.2025.



Weitere Infos finden Sie auf unserer LOGL-Internetseite:

[Streuobstsorte des Jahres 2026](#)

Rezeptvorschlag: [Erbstäler Kirschen-Chutney](#) nach Roland Lieb

Flyer: [Obstbäume richtig pflanzen](#)