

# Eine Wanderung zu den Kirschen

wandern  
wenden  
wandern  
wandeln  
winden

Der Hexenwasser **BARFUSSWEG** führt durch den Kirschgarten und dort laden wir dazu ein, den Weg zu unterbrechen, unter den Kirschen einen Moment zu verweilen und innezuhalten. In einer **BEGEHBAREN KIRSCHEN** zeigen wir Ihnen das Wunder, wie aus einem steinharten Kern ein so zarter Kirschzweig wachsen kann. Jeder kann sich einen Kirschkern zusammen mit einer kleinen Anleitung mitnehmen und so das „Hexenwasser“ in die Welt hinausbringen. Der Kirschbaum liefert uns eines der schönsten Möbelholzer, ein herrlich gezeichnetes Holz.

Oberhalb des Kirschgartens sind unsere **BIENEN** beheimatet und hier beobachten wir auf der Bühne die „Bienenflugschau“. Denn ohne Bienen keine Kirschen. Eine einzige Biene kann bis zu 2.000 Kirschblüten täglich bestäuben und eine „Ernte“ dieses Bienenfluges ist der Honig!



süß  
fruchtig  
sauer  
schmecken  
riechen



Blüte, verblüht, junge Frucht, reife Frucht

## In jedem Kirschkern liegt die Wirkkraft für einen Obstgarten

Während eines gemeinsamen Ganges durch das Hexenwasser erzählen die Kollerbrüder Simon und Sepp vom Unverständnis über die aktuellen welt-politischen Verhältnisse. „**WARUM FINDEN DIE KEINEN FRIEDEN?**“ Der Weg führte uns dabei in den Kirschgarten auf Hochsöll. Simon erzählt davon, wie die Kirschen aus Russland nach Söll gebracht wurden.

## Zukunft & Herkunft

Im 1. Weltkrieg, vor 100 Jahren, war der Tiroler Soldat Georg Laihartering aus Söll im Russlandfeldzug. Beim Marsch durch Galizien/ Ukraine entdeckte er die prächtigsten Kirschbäume. Während sich seine Kameraden über die Kirschen hermachten und den Baum aberneteten, schnitt sich der Tiroler einen Zweig aus der Krone. Nach seiner glücklichen Heimkehr pflanzte er den welken Zweig in seinen Garten in Söll. Der Bauer Simon Koller (1914 - 1995) beobachtete den einzigartigen Kirschbaum aus Russland. Auch er schnitt sich Triebe und veredelte die eigenen Kirschbäume zu wetterfesten Obstatbäumen. Sie bestanden in 1.200 m Höhe und Simon Koller taufte sie „**SCHWARZE SALVENKIRSCHEN**“.

## Staunen · Begreifen · Verstehen

Einen Kirschbaum als Kirschbaum zu sehen. Wer kann das? Wer kann sich an einem Baum erfreuen? Ein Kirschbaum? Ich sehe Bretter, Holzpreise, Ertrag bei der Ernte? Kirschsaff? Kirschmarmelade ... Preise, Schädlinge. Ein Kirschbaum spricht sich selber aus. Wie mache ich es, dass ich seine Sprache verstehe? Was muss ich anstellen, damit die Wahrnehmung für den Kirschbaum geweckt wird?



## Haut, Schutz, Berührung, Sichtbarkeit

„Ohne den Kirschgarten würde ich mein eigenes Leben nicht mehr verstehen“, sagt die Ranjewskaja in Anton Tschekow's „Kirschgarten“

Rot wie der schwere Wein,  
Samtschwarz im Aussehen,  
Fest im Fleisch,  
Süß wie Honig.

So beschrieb Simon Koller die Qualität seiner russischen Kirschen. Experten folgern bis heute zur Grundlalm am Fuße der Hohen Salve. Die Salvenkirschen gelten als ein erlesenes Beispiel für findigen Obstanbau und Bauernfleiß.

## Die Haut des Baumes

Wie köstlich Kirschen sind, weiß jedes Kind. So ein Kirschbaum hat aber weit mehr zu bieten als seine süßen (oder sauren) Früchte. Auch die Rinde eines wilden Kirschbaums und die Stiele einer Kirsche finden eine Menge Verwendungsmöglichkeiten. Aus den Stielen kann man zum Beispiel einen Tee zubereiten, der leicht beruhigend wirkt und bei Keuchhusten und anhaltendem Reizhusten hilft. In der Rinde ist übrigens Salicylsäure - ein Mittel gegen Kopfschmerzen - enthalten und man findet ihren Extrakt wegen seiner Glanzwirkung auch bei natürlichen Haarpflegeprodukten. Zu guter Letzt macht die Kirschbaumrinde die Welt sogar noch etwas lauter: Aus ihr kann man Farben gewinnen und Wolle oder Textilien wie Seide damit färben. **RINDE GUT, ALLES GUT!**

## Die Kirsche als Ausrede

Ein Fuchs, der auf die Beute ging, fand einen Kirschbaum, der voll schwerer Früchte an einem Hang am Berge hing. Sie schienen ihm ein köstlich Ding, allein beschwerlich abzulauben. Er schlich umher, den nächsten Zugang auszuspähen. Umsonst! Kein Sprung war abzusehen. Sie selbst nicht vor dem Trupp der Vögel zu beschämen, der auf den Bäumen saß, lehrte er sich um und spricht und zieht dabei verächtlich das Gesicht: Was soll ich mir viel Mühe nehmen? Sie sind ja herb und taugen nicht.

Karl Wilhelm Ramler

## Geschmack: Mit uns ist gut Kirschen essen!

Ein alter Spruch: Mit dem ist nicht gut Kirschen essen! Man beendet das Gespräch und weist den Gast hinaus. Angeblich waren die Kirschbäume so kostbar, dass man die Früchte nur mit Gleichgesinnten und Gleichgestellten teilen wollte. Im Hexenwasser ist den ganzen Sommer über bis in den Herbst gut Kirschen essen! Wir freuen uns über jeden Besuch!

Möglichmacher  
Berg & Skilift Hochsöll GmbH & CoKG  
Dankeschön  
Fam. Simon und Josef Koller  
Idee: Konzeptium und Begleitung  
Matthias Schenk, Schloß Freudenberg,  
www.schloßfreudenberg.de  
Verwirklichung: Bau und Betreuung:  
Berg & Skilift Hochsöll GmbH & CoKG  
Fotos: Roger Richter  
Texte: Matthias Schenk  
Gestaltung: 99°, www.99grad.de  
Anregung: Loli und Kriati  
Hexenwasserteam, angika@hexenwasser.at  
www.hexenwasser.at

barfuß gehen  
begreifen fühlen  
ertasten

## KLEINE KIRSCHENKUNDE

### Kirschkernkissen

Das ist des Pudels (und der Kirsche) Kern, nicht nur, wenn es um muskuläre Verspannungen geht. Ein Kissen, gefüllt mit Kirschkernen, sorgt für Lockerheit und Entspannung, wenn man es vorher ordentlich erwärmt und auf die verspannten Stellen legt. Zum Erhitzen eignet sich der Backofen mit einer Temperatur von etwa 100° C und der typischen TK-Pizza Backzeit von 12-15 Minuten. Weil Kirschkerne sich aber nicht nur hervorragend eignen, um trockene

Wärme zu speichern, sondern auch in gleichem Maße Kälte, können sie auch in diesem Bereich wahre Wunder bewirken. Überall dort, wo Kühlung gefragt ist, zum Beispiel bei Beulen, Prellungen und Verstauchungen, kann man durch tiefgekühlte Kirschkernkissen Cold Packs ersetzen. Also: Ziffig Kirschen essen und die kleinen Wanderdinger sammeln!



### Kirschkernweitspucken

Rund ist er und klein und leicht - der Kirschkern. Beste Voraussetzungen, um ganz oben auf der Liste natürlicher Sportgeräte zu stehen und sogar eine **EIGENE DISZIPLIN** für sich in Anspruch nehmen zu dürfen. Gemeint ist die Weltmeisterschaft im Kirschkern-Weitspucken, die in Dürren ausgetragen wird, aber nur einmal im Jahr. Für alle Ambitionierten mit ordentlichem Puste kein Grund zum Verzweifeln, das Hexenwasser bietet reichlich Material und Fläche zum Trainieren des richtigen Backendrucks.



### Tiroler Kerschkoche

500 ml Milch  
60 - 80 g feiner Grieß (früher Maingrieß)  
1 EL Butter  
1 Prise Salz  
200 g Kirschen  
Zimt und Zucker zum Bestreuen  
Butter (flüssig, braun zum Beträufeln)

**ZUBEREITUNG**  
Für das Grießkochel die Milch mit Butter in einem Topf langsam aufkochen lassen. Mit einer kleinen Prise Salz würzen. Nun den Grieß langsam einlaufen lassen. Unter ständigem Rühren einige Minuten saug einweichen lassen. (Je länger der Brei kocht, desto fester wird er.) Zum Schluss gibt man 200 g Kirschen dazu. Währenddessen Zucker nach Belieben mit reichlich Zimt vermengen. Fertiges Grießkochel je nach Belieben mit Zimtucker bestreuen (früher ohne Zucker und Zimt), mit brauner Butter beträufeln und in der Pfanne servieren, aus der traditionell alle zusammen mit einem Löffel essen.