

# Medienmitteilung

Amt für Landwirtschaft / Telefon 041 819 15 10 / Telefax 041 819 15 19 / E-Mail afl@sz.ch

Schwyz, 26. April 2017



## **Die Vorbereitungen fürs Zentralschweizer Chriesifäscht auf dem Hof Mächler, Hergisroos in Wollerau sind in vollem Gange**

Die Chriesisteispuckmeisterschaft und die Schaubrennerei werden die Highlights sein.

---

**(AFL/i). Das Zentralschweizer Chriesifäscht ermöglicht allen Interessierten einen Einblick in den hiesigen Kirschenanbau. Die ersten Kirschen dürften bis dahin reif sein.**

### **Am 17. Juni 2018 zum achten Mal im Kanton Schwyz**

Das Zentralschweizer Chriesifäscht wird von der Arbeitsgemeinschaft Zentralschweizer Obstproduzenten organisiert, um Jung und Alt einen Einblick in die lokale Kirschenproduktion zu ermöglichen. Der Anlass findet abwechslungsweise in den Kantonen Luzern, Zug und Schwyz statt. Nachdem letztes Jahr das Fest aufgrund des Spätfrostes Ende April abgesagt werden musste, freut sich das Schwyzer Organisationskomitee umso mehr auf das diesjährige Fest in Wollerau.

### **Das Chriesierlebnis will gut vorbereitet sein**

Eröffnet wird das Chriesifäscht traditionellerweise mit einem Gottesdienst. Nach einem kleinen Apéro für die Kirchgängerinnen und Kirchgänger werden in der Festwirtschaft unter anderem verschiedene Kirschenspezialitäten angeboten, wie z.B. die Chriesiwurst, Chriesidesserts und Chriesikaffee. Wer möchte, darf an Kulturführungen durch die Kirschenanlage teilnehmen. Dabei wird den Besucherinnen und Besuchern erklärt, auf was beim Kirschenanbau geachtet werden muss, und wie auf dem Hof Hergisroos die feinen Chriesi gepflegt werden, bis sie genossen werden können. Für die Kleineren gibt es eine Kinderecke mit Malwettbewerb. Ein Highlight des Festes ist die Zentralschweizer Meisterschaft im Chriesisteispucken. Die Besten unter den Mitmachenden dürfen die Zentralschweiz dann an der Schweizerischen Meisterschaft in Luzern vertreten. Ausserdem bietet eine Schaubrennerei Einblick in die Produktion von Edelbränden. Die Einsiedler Buebe werden mit Ländlermusik aufspielen, und so das gemütliche Beisammensein am Chriesifäscht abrunden.

### **Hof Mächler Hergisroos in Wollerau**

Stattdessen wird das Fest bei Obstbauer Theo Mächler. Mit vier bis fünf Tonnen machen die Kirschen einen Hauptteil seiner Früchte aus. Daneben pflegt Herr Mächler Bäume und Sträucher in Hausgärten und hat selber Bienen. Produkte vom Hof und aus der Region gibt es im Hofladen Hergisroos.

### **Die feinen Früchtchen wachsen bereits**

Nach dem warmen Februar und darauf folgenden kalten März blühten die Kirschen Mitte April. Speziell wichtig für die Kirschenernte ist, dass es während der Blüte prächtig warm ist, und die Blüten gut bestäubt werden. Auch danach sind die jungen Früchtchen bis zum „Schornigelstadium“ sehr krankheitsanfällig. Dieses Jahr dürfen wir durch das Prachtswetter in diesem Zeitraum eine gute Kirschenernte erwarten. Diese beginnt jeweils ca. 60-70 Tage nach der Blüte. Bis zum Chriesifäscht am 17. Juni werden also gerade die ersten Kirschen reif sein, und die Festbesucherinnen und -besucher dürfen sich auf feine Probiererli freuen.

Amt für Landwirtschaft, Abteilung Beratung und Weiterbildung

Auskunft: Kathrin von Arx, Tel. 055 415 79 26; erreichbar am Donnerstag, 26. April von 13-14 Uhr