

„Chirschmueset“ in Wimmis

Als Einleitung zum Chirschmuesen einen kurzen geschichtlichen Abriss:

Die Süsskirsche (*prunus avium*) stammt von der heute sehr seltenen, ursprünglich in ganz Europa vorkommenden Vogelkirsche ab. Die Heimat der Tafelkirsche liegt am Schwarzen Meer. Es war die Süsskirsche, die der dortigen Stadt Kerasos den Namen gab. Der römische Feldherr Lucullus – ein Feinschmecker – entdeckte diese edle, süsse Steinfrucht im Jahr 62 v.Chr. und brachte einige Kirschbäumchen nach Rom. Von hier aus gelangte die edle Frucht mit den Römern nach Helvetien. Kirschbäume und Rebstöcke pflanzte man vorwiegend in Seengebieten. Ein Seelein befand sich auch am Fusse des Pintel, wo ein Verein seit dem Jahre 1994 (Jubiläum 1000 Jahre Wimmis) wieder einen kleinen Rebberg hegt und pflegt. Der Kirschbaum und seine Früchte waren, sind und bleiben sehr beliebte Produkte.

Seit 1982, nach zehn Jahren Unterbruch, hat Wimmis Tourismus (damals Verkehrsverein) das Chirschmuesen wieder im grossen Stil ins Leben gerufen. Viele Wimmisbürger kennen den alten Brauch schon seit Jahrzehnten! Die „Alten“ wie Ast Gottfried sel., Meier Bertha sel. und vor allem die Gebrüder Fritz, Jakob und Rudolf Lehnerr hatten grosse Erfahrung. Von ihnen konnte ich die wichtigsten „Griffe und Kniffe“ lernen, man kann auch sagen die Grundbegriffe und Zusammenhänge des Chirschmuesens in Erfahrung bringen. So wurden die nötigen Utensilien zusammengetragen und zum Teil auch gekauft. Die erste „Chirschmuesstätte“ installierten wir bei Lehnerr Hermann und Anni im Mühligässli. Von ihnen kam sehr viel und grosse Unterstützung. Ein paar Bilder zeigen den Anfang von einem kleinen Abendteuer! Aufwändig gestaltete sich das Bereitstellen der Kilo- und Pfundgläser. Wir sammelten gebrauchte Gläser. Die Keller vieler Haushaltungen wurden vom Altglas gesäubert, aber die meisten Gläser kamen sauber daher. Aus hygienischen Gründen reinigte man sie nochmals im „Wäschetrog“. Die Deckel legten wir nach dem Trocknen in Kartonschachteln. Zum verschliessen der abgefüllten Gläser kam Frau Lengacher arg ins Schwitzen. Bis alle 600 Gläser den passenden Deckel aufgesetzt bekamen, vergingen viele, viele Stunden!

Im Jahr 1984 bezogen wir neue Standplätze, bei der Militärunterkunft nahmen wir die Kirschen an. Für 2 Kupferkessi montierte man eine bleibende Feuerstelle inkl. Aufhängevorrichtung. Das Vermuesen der Kirschen geschah von da an mit einem Spezial- Mixerstab, konstruiert von Fritz Ryser, angetrieben mit einer starken Bohrmaschine. Die Streifsäcke hängten wir bei Ruedi Mumenthaler in der Garage auf, da war auch genügend Wasser zum Auswaschen der Streifsäcke. Aus den Vereinen 47 In 25 Jahren haben wir 18mal Chirschmues gekocht. Liebhaber findet man schweizweit. Wer sind denn unsere Kunden? Weil es ein Naturprodukt ist, ohne Zuckerzusatz eingekocht, ist das Chirschmues bei den Diabetikern als Brotaufstrich sehr beliebt. Zum Backen von Spitzbuben als Zwischenlage, für Kuchen und „Chutziträll“: Mehlrösten unter Beigabe von 1 Esslöffel Mues, dann mit „Gschwellten“ verzehren. Auch als „Husmitteli“ findet es Anwendung: bei Halsweh und Katarrh, fördert die Verdauung bis zum Darmende. Aber auch bei kränkelnden Tieren soll es erfolgreich eingesetzt worden sein. Verkaufsstellen sind der „Treffpunkt“, Mühligasse 1 und im Tourismusbüro bei der Gemeindeverwaltung.

Nun zügelnd wir diesen Frühling zum Mehrzweckgebäude im Chrümig. Die Hauptversammlung von Wimmis Tourismus bewilligte einen Kredit von Fr. 2'800.- für die neue Infrastruktur. Will uns Petrus gut gesinnt sein, wollen wir auch heuer wieder „Chirschmuesen“.

„So ne Chirschmuesete isch immer äs tolls Erläbnis. Mir tüe nid nume Chrampfe, äs wird o jede Tag guät verpflegt! U ne gmüetliche Abschlussabe gits de o no. Wetisch o gärn derby sy? Alli si härzlech willkomme! Si säge öppe, kennsch der Chirschmuesvatter? Auso im nächscte Summer, ufwiederluege.“

Im Jubiläumsbuch 1000 Jahre Wimmis hat Claude Hämmerli seine Chirschmuesgeschichte verfasst. Erhältlich im Tourismusbüro.