

Die Veredelung der Schweizer Kirsche

Der Fusel ist tot, jetzt erlebt der edle Obstbrand eine neue Blüte – dank innovativen Schnapsbrennern wie dem Aargauer Lorenz Humbel. Er ist der Pionier im sortenreinen Kirschbrennen.

Von **Brigitte Ulmer**

«Sie machen sich keinen Begriff, Studer, welchen Einfluss das Milieu hat. Zehn Schnapsler und Faulenzer können 100 anständige Menschen schlecht machen.»

Aus: Friedrich Glauser, «Der Chinese»

Draussen versinkt die Februarsonne hinter dem Horizont, drinnen senkt sich die Nase des Hausherrn ins Glas. Der Gast tut es ihm gleich, nimmt einen Schluck. «Schmecken Sie die Würze?» fragt Lorenz Humbel erwartungsfroh. Der Geschmackssinn fahndet nach Assoziationen: erdig, fruchtig, grasig? Man philosophiert beim Kirsch über geschmackliche Subtilitäten wie beim Bordeaux.

Verschämt steht der Spucknapf hinter den 43-Prozentern. Eine der schlanken Flaschen sind noch in weisses Seidenpapier eingewickelt, alle mit dezenten Jahrgangs- und Herkunftsetiketten versehen, darin abgefüllt sind die nach strikten Regeln gebrannten Wasser. Mindestens ein halbes Jahr wurden sie gelagert. Dieser Kirsch, ahnt die Besucherin, kann mit dem Fondueschnaps im Küchenschrank nur noch den Namen gemeinsam haben.

Darf man einen Humbel-Jahrgangs-Brand



Kirschbrenner Lorenz Humbel und seine preisgekrönten Kirschbrände «Hemmiker» (o.) und «Seppetoni».

BILDER DOMINIQUE MEINBERG

nen, Kirsch nach Sorten getrennt zu brennen, und zwar – Ehrensache – ohne Zugabe von Neutralalkohol. Diese Strategie trägt Früchte: Humbel-Brände wie der «Hemmiker Kirsch» (süßlich) und «Seppetoni» (deftig) holen bei Schnapswettbewerben in Österreich und der Schweiz regelmäßig Preise ab.

Im Schnapsland Schweiz hat eine neue Zeitrechnung begonnen. Was Lorenz Humbel und ein paar Kollegen anzubieten haben, erin-

nert kaum mehr an die Schnapseligkeit im Glauser-Land der dreissiger Jahre. Damals sofften sich Aussenseiter und Vaganten im dichten Rauch der Zehnerstumpen mit Fusel ins Elend. «Schnapsler», wie sie der Chronist der Schweizer Armut in seinen «Wachtmeister Studer»-Romanen beschrieb, gibt es kaum mehr, dafür Kenner, die immer öfter sortenreine Brände geniessen. Sie pilgern zu den urbanen Treffs, stellen ihre Kennerschaft etwa in der Zürcher Destille am Neumarkt

unter Beweis, wo allein 70 Sorten Spirituosen im Angebot stehen.

130 000 Liter im Jahr

Woran sie dann vergeistigt nippen, könnte durchaus aus dem aargauischen Dorf Stetten kommen. Dort, neben dem familien-eigenen Bauernbetrieb und nur wenige Meter von der Reuss entfernt, betreibt Lorenz Humbel seine Forschungen. Der Sechspersonenbetrieb produziert jährlich 130 000 Liter Brände.

Die reine Not habe ihn erfunden gemacht, erzählt Humbel. Da stehen, neben seinem «Hemmiker Kirsch» und dem «Seppetoni» auch «Mirabelle», «Holunder», «Cox Orange Apfelbrand» und «Löhrpflaume» – feinst Obstbranntweine, von denen er überzeugt ist, dass sie eine Renaissance erleben werden.

Doch kann man mit Schweizer Bränden überhaupt noch die Jungen erreichen, die derzeit von alkoholversetzten Trendgetränken namens «Funky Frog» und «Cyber» umworben werden? Oder die Grappa-Freaks, die auf den italienischen Traubenbrand in schicken Designer-Flaschen schwören? Humbel pariert: «Wenn ein Jodel mit Ethno-Chüeli Furore macht, wird man die Leute auch für eine «Seppetoni» begeistern können.»

Die Zeiten für die rund 615 Ge- werbebrenner in der Schweiz waren gar nicht rosig, als Humbel junior, nach einem Praktikum in einer Cognac-Fabrik in der Charente und in einem Hotel bei Rimini, ins väterliche Geschäft einstieg. Das war vor acht Jahren. Zwar bestand für den Kirsch an sich immer eine solide Nachfrage vor allem aus der Lebensmittel-

überhaupt noch Schnaps nennen? «Natürlich», beruhigt Humbel. «Ich bin Schnapsbrenner. Schnaps bleibt Schnaps.»

Lorenz Humbel, 33jährig und Schnapsbrenner in dritter Generation, ist ein neugieriger Mann. Seine Entdeckungslust hat ihm in der Branche den Ruf eingebracht, das Image des Schweizer Kirschs gerettet zu haben. Wo früher nur Kirschverschnitten den Markt beherrschten, in Österreich dem Obst sogar Reinalkohol beigemischt wurde, hat er begon-

Schnaps in der Küche

Schnäpse im Essen

- Gebratene Entenleber auf Sauce vom Apfelbrand.
- Kürbiskaltschale mit in Mirabellenbrand marinierten Früchten.
- Zanderfilet auf Kraut mit Rieslingtraubenbrand.
- Geschmorte Kaninchenkeule auf Wildkirschsauce mit Kirsch.

Schnäpse im Dessert

- Zitronensorbet mit Mirabellenbrand.
 - Brand vom Gravensteiner Apfel in einer Süssmostcrème.
 - Birnen in Williams pochiert.
 - Zimt-Honig-Parfait mit Honigbrand.
- (ulm)



Humbel-Produkt: «Lampnästler»-Kirsch.

Fortsetzung auf Seite

Die Veredelung der Kirsche

industrie: Sechzig Prozent der Schweizer Kirschproduktion fliessen noch immer in Kirschstengeli, Fasnachtschüechli und Brezeln, und ein grosser Rest verflüchtigt sich im Fondue. Doch der rückläufige Spirituosengenuss setzte den Brennern zu, und – schlimmer noch – das Damoklesschwert des EWR. Seit klar wurde, dass der zolltechnische Heimatschutz gegenüber der ausländischen Konkurrenz im Zuge der Gatt-Verhandlungen sukzessive fällt, kamen die Brenner unter Zugzwang. «Wir mussten uns etwas einfallen lassen», sagt Humbel.

Die Kirsche als Kapital

Der erste Einfall, eine modischere Verpackung, brachte keinen dauerhaften Erfolg. Versprechen etwa geschmäckerliche Goldhähnchen, an die Flasche appliziert, Qualität? «Modisches Zeug», verwirft Humbel heute die Hände, hinter ihm, im untern Regal, stehen die inkriminierten Objekte noch immer. Also besann er sich statt auf Korrekturen kosmetischer Art auf die Grundwerte. Die Schweiz sei das Land mit der grössten Kirschenvielfalt, schwärmt er – über 500 Sorten insgesamt. Daraus folgerte Humbel: «Die Kirsche ist unser Kapital!»

Seit dieser Erkenntnis stösst Humbel immer tiefer vor in die Geheimwissenschaft der Kirsche. Bis anhin hat er sieben Sorten getrennt gebrannt, und er wird nicht müde, bei Bauern im Fricktal und im Baselbiet nach neuen Sorten zu forschen. Er testet Kirschen mit immer aberwitzigeren alten Namen und konsultiert dazu sein Fachbuch aus dem Jahre 1937, das sämtliche Schweizer Kirscharten spezifiziert. «Meine Bibel», sagt er. Die Qualitätskontrolle übernimmt seine Frau, die mittlerweile professionell an Brand-Degustationen teilnimmt. «Manchmal ist sie brutal streng», sagt Humbel.

Markenbewusstsein und Corporate-Identity-Denken haben in Stetten Einzug gehalten – das beweist Humbels konsequentes Vorgehen. Der Erfolg lässt auch nicht auf sich warten. Inzwischen beliefert er, meist höchstpersönlich, qualitätsbewusste Bars und «Gault Millau»-geweihte Spitzenrestaurants («Wirtschaft zur Höhe» in Zollikon, «Flühgasse» in Zürich). Und der Export hat bereits angezogen: Seinen Hemmiker Bio-Kirsch setzt der Brenner über eine grosse deutsche Bio-Ladenkette ab. Doch Lorenz Humbel scheint mit seinem Kirsch noch Grösseres im Sinn zu haben. Seine Broschüren hat er prophylaktisch ins Japanische übersetzen lassen.

Humbel Spezialitätenbrennerei, 5608 Stetten, Tel. (056) 496 50 60, Fax (056) 496 50 62.

«Kirsch darf nicht in die Nase stechen»

Was macht einen guten Schnaps aus?

Peter Dürr, Experte an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil, weiss es.

Mit Peter Dürr sprach Brigitte Ulmer

Herr Dürr, was sind unsere Schweizer Schnäpse wert?

Unsere Stärke liegt im Brennen von Steinobst. Mit dem Wegfall des zolltechnischen Heimatschutzes in der Folge der Gatt-Verhandlungen haben sich die hiesigen Schnapsbrenner wieder auf Qualität besonnen. Brenner wie Humbel in Stetten, Dettling in Brunnen, Röllin in Baar und Kamer in Arth experimentieren erfolgreich mit sortenreinen Kirschbränden.

Was hat denn der Schweizer

Kirsch den Destillaten aus den Nachbarländern voraus?

Wir haben die längste Tradition im Kirschbrennen und mit rund 500 Sorten die weltweit grösste Vielfalt an Kirschbäumen. In diesen alten Brennkirscharten liegt unser grosses Potential. Die Österreicher haben zwar bereits Ende der achtziger Jahre ein neues Qualitätsbewusstsein entwickelt. Doch die Schweiz zieht jetzt nach.

Woran erkennt man einen guten Kirsch?

Er darf nicht in die Nase stechen, er muss nach Kirschen riechen. Im Geschmack soll sich die Komplexität dieses Brandes voll entfalten mit viel Frucht im Rückgeruch, mit Stein und Würze im Abgang.

Dem Kirsch hängt immer noch das Etikett des Altherrenschnapses an. Hat er überhaupt Chancen bei den Jungen?

Bestimmt. Wenn man sich den Boom des Single Malt vor Augen führt, könnte vor allem der sortenreine Kirsch Kultcharakter erhalten. Andere Brände werden nachziehen. Schon jetzt

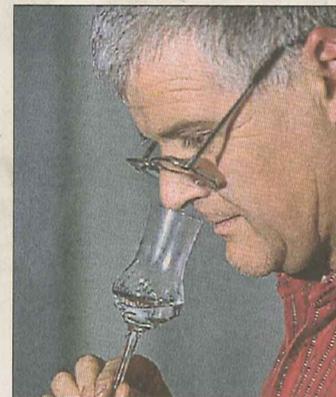


BILD BRUNO SCHLATTER

Peter Dürr, Experte für gebrannte Wasser.

sind Löhrpflaume, Mirabelle, Berudge und Damassine gesuchte Spezialitäten.

Wie trinkt man Schnäpse?

Edle Brände geniesst man meist als Digestif nach dem Essen. Aber die Aromen von Kirsch und andern Bränden lassen sich auch wunderbar in der Küche verwenden. Als Zusatz zum Fruchtsalat etwa. Oder schmecken Sie die Sauce zum Wild oder Kaninchen mit Kirsch ab! Meinem Sauerkraut

gebe ich immer etwas Traubentrest bei.

Wie lagert man gebrannte Wasser?

Kaufen Sie Brände vor allem nur in kleinen Mengen und bewahren Sie sie im Dunkeln auf. Schnäpse sind zum Trinken da, weniger zum lange Lagern.

Was hat es mit dem Jahrgangskirsch auf sich?

Nicht nur der Winzer bangt jedes Jahr um die Qualität seiner Trauben. Auch der Obstbauer ist von den Launen der Natur abhängig. Dies äussert sich genauso in den Bränden. Ein Spitzenjahrgang ist zum Beispiel 1995.

Welches ist Ihr Lieblingskirsch?

Zurzeit habe ich drei Favoriten: Den Urschwyzer Kirsch von Dettling, Brunnen; eine Sortenmischung, ausgewogen würzig im Geschmack. Den Hemmiker-Kirsch 1995 von Humbel – sortenrein, leicht grasig-frisch, ein Traumkirsch! Und den Mischkirsch 1995 von Ruedi Zeltner, Dornach, mit einem wunderbaren Fruchtaroma.