

Ein sauberes Früchtchen

Warum in der Ferne anstossen: Die besten Kirschwasser werden in der Schweiz gebrannt

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT)
UND HANS-PETER SIFFERT (FOTOS)

Der Name Kirsch ist eigentlich falsch. Genau genommen ist der Kirsch ein Kirschen-Schnaps, eine Mixtur aus Kirschen unterschiedlicher Sorte, Grösse und Couleur. Nach der Ernte werden sie in wilder Vielfalt eingemaischt und gebrannt. Schon der Grossvater und der Urgrossvater Schnapsbrenner haben das so gemacht. Und immer ist dabei ein rechter Kirsch herausgekommen, oft sogar ein mehrbesserer. Warum also am Bewährten rütteln und Kirschsorte für Kirschsorte separat brennen?

Lorenz Humbel, Schnapsbrenner aus Leidenschaft und aus Stetten im Reusstal, beliebt die Frage mit einer Kostprobe zu beantworten. Er stellt drei Gläser in eine Reihe und giesst in jedes einen sortenreinen Kirsch: ins erste einen Basler Langstieler, ins zweite einen Roten Lauber und ins dritte einen Weissen Traubenkirsch. «Drei Brände von drei verschiedenen Süsskirschen», erläutert er. Sein Lächeln ist siegessicher.

Kaum hat sich die Nase über das erste Glas gesenkt, mit den Aromen Kontakt aufgenommen und mit jenen des zweiten und des dritten Glases verglichen, sind die Zweifel am Sinn des sortenreinen Brennens beseitigt. Kein Schnaps gleicht dem anderen. Der erste duftet nach den dunklen Hochsommerkirschen, deren blauschwarzer Saft beim Entkernen die Finger verfärbt, der mittlere wie die roten Süsskirschen, die in Mutters Küche zu denkwürdigen Konfitüren köchelten, und der dritte hat das herb-süsse, wildfruchtige Aroma der gelben Kirschen. Alle drei Schnäpse vermögen den Gaumen mit ihrer Kraft zu erfüllen, ohne zu kratzen. Ein sicheres Indiz für die hohe Schule des Brennens.

Die Spezialitätenbrennerei Humbel zählt zu den besten des Landes, und Chef Lorenz Humbel, 38, ist der Pionier des sortenreinen Kirsch. Wenn im Herbst das Schweizer Schnapsforum tagt, Kenner und Fachleute gegen 200 eingesandte Brände verkosten und die besten unter ihnen prämiieren, dann liegen Humbels Spezialitäten vorn. 15 hat der Stettener in diesem Jahr zur Prüfung eingereicht, 12 wurden mit der Goldmedaille ausgezeichnet, darunter drei sortenreine Kirsch (siehe Box), zwei Brände wurden zum «Schnaps des Jahres» gekürt.

Trotz allem: Der Kirsch bleibt der Vorzeigeschnaps der Schweiz

Die Ergebnisse des Schnapsforums belegen, dass die Qualität der Schweizer Brände Jahr für Jahr steigt. Nicht nur beim Kirsch, auch bei Pflaumen- und Hohlendernschnäpsen, Birnen-, Quitten- und Aprikosenbränden, Getreide- und Tresterdestillaten. Die Brenner werden nicht müde, neue Spezialitäten zu kreieren, um ihr Können zu beweisen und sich im konkurrenzstarken Markt zu behaupten. Dieses Jahr erstmals dabei und auf An-

trieb zum «Schnaps des Jahres» erkoren: ein Brand aus Heu von Ruedi Käser aus dem Fricktal.

Trotz grosser Innovationen bleibt der Kirsch der Vorzeigeschnaps der Schweiz. Auf diesem Gebiet sind die hiesigen Brenner Weltspitze, was nicht nur mit einer jahrhundertelangen Erfahrung zu begründen ist. Auch die Bodenverhältnisse, «vor allem die kalkreichen Hügelzüge der Jura-Ausläufer bieten weltweit einmalige Bedingungen», sagt Humbel. Kirschen lieben es trocken, der diesjährige Sommer hat sie prächtig gedeihen lassen. «Für die Kirschen war 2003 mit Sicherheit ein Jahrhundertjahrgang.»

Die Früchte werden am selben Tag geerntet, abgeholt und eingemaischt

Gemäss einer Erhebung von 1997 gedeihen in der Schweiz noch immer 500 verschiedene Kirschenarten, 365 allein in der Innerschweiz. Und nirgendwo sonst gibt es mehr Kirschbäume pro Kopf der Bevölkerung. Dennoch: Innert 40 Jahren hat sich die Zahl halbiert, und «60 Prozent der Varietäten wachsen nur noch an ein bis zwei Bäumen», mahnt Sensorik-Experte Peter Dürr von der Forschungsanstalt Wädenswil in seinem Handbuch für Verkoster.

Die Innovativsten unter den Kirschenbrennern, besonders Humbel, Käser und die Dettling AG (heute im Besitz der Firma Underberg), tragen mit ihrer Affinität zu reinsortigen Destillaten entscheidend zum Erhalt der Kirschenvielfalt bei. Unter Landwirten spricht sich schnell herum, wenn Brenner an ausgefallenen Kirschenarten interessiert sind. So kam es auch, dass Lorenz Humbel immer mehr

alte und seltene Sorten angeboten wurden und «wir bald über 30 Varietäten gebrannt hatten».

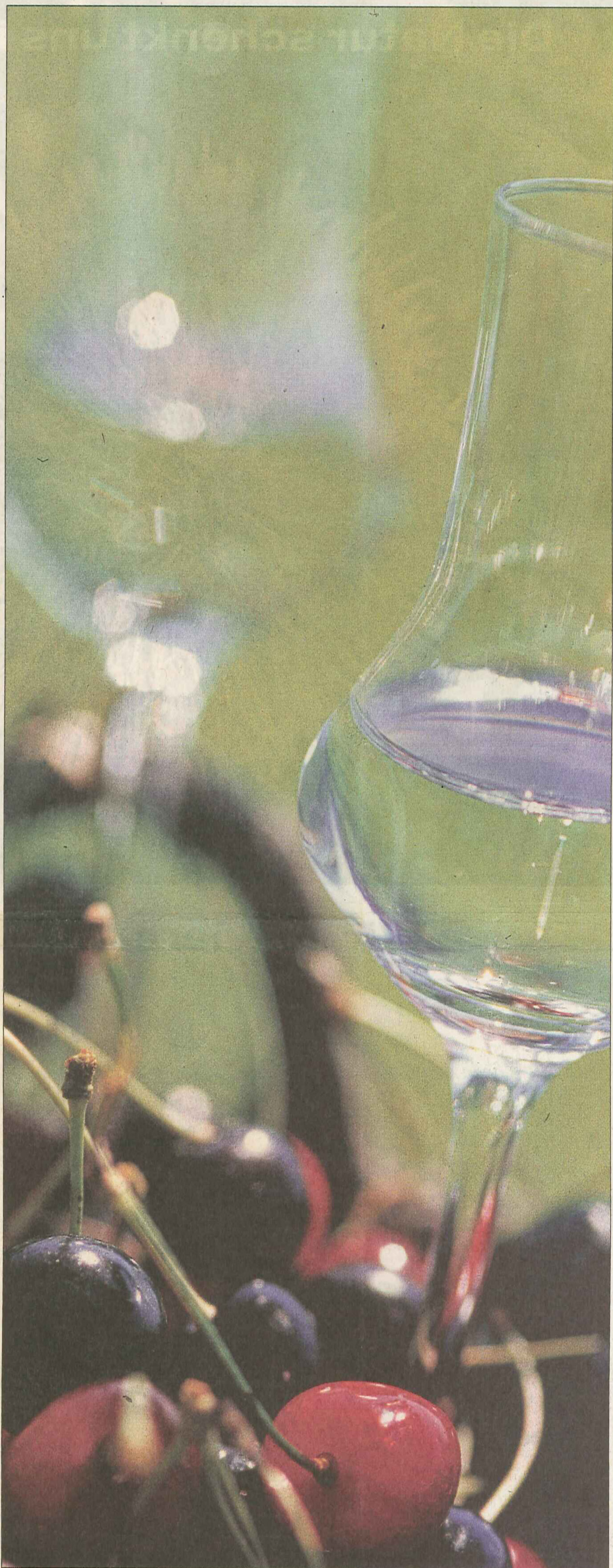
Der Aufwand für seine Destillate ist immens. Die Früchte müssen am selben Tag geerntet, abgeholt und eingemaischt sein. Kirschen sind empfindlich, und nur die fäulnisfreien ergeben einen ausgezeichneten Schnaps. Dennoch ging Humbel noch einen Schritt weiter und begann neben den sortenreinen Bränden seine eigene Cuvée zu kreieren. Kein anderer Schnaps trägt so sehr des Brenners Handschrift. Im Millenniumsjahr 2000 begann er mit ersten Versuchen. Ziel war eine Vermählung von Bränden möglichst vieler, aufeinander abgestimmter Kirschenarten. 66 enthält die Cuvée 2003, bald dürften es weit über 100 sein. Humbel nennt es «das Zusammenführen von Solisten zu einem grandiosen Orchester».

Der Name Kirsch ist eigentlich eine masslose Untertreibung.

Am 23. Oktober ab 18 Uhr findet in der Wirtschaft Neumarkt in Zürich die Schnaps gala 2003 mit einer öffentlichen Degustation aller preisgekrönter Brände statt. Kirsch-Liebhaber können um 19.15 Uhr am Workshop «Vom sortenreinen Kirsch zur Kirsch-Cuvée» mit Lorenz Humbel teilnehmen. Anmeldung über Tel 055 266 13 68, Infos über www.schnapsforum.ch



Einer der Innovativsten:
Lorenz Humbel



Wäre im Fondue viel zu schade: Allein in der Schweiz gibt es gegen 500 Kirschenarten und entsprechend viele Brände