

Mixology

MAGAZIN FÜR BARKULTUR

KAFFEE- COCKTAILS 3.0

MEHR ALS EIN
WACHMACHER: DIE
BOHNE WIRD ZUR
ECHTEN ZUTAT



**NORWEGISCHE
TRINKKULTUR
GEGEN DAS KLISCHEE
VOM SAUFENDEN
WIKINGER!**


**BARS IN KIEL
GIBT'S IM »ECHTEN
NORDEN« AUCH ECHTE
DRINKS?**

MIXO ON THE ROAD

Im wahrsten Sinne des
Wortes schöne Aussichten
für die Schweizer Hoch-
stammkirsche



STAMM. BAUM.



Lorenz Humbel gehört nicht nur zu den besten Schweizer Obstbrennern. Er ist auch einer der führenden Protagonisten, wenn es um die Bewahrung und zeitgemäße Pflege der heimischen Kirsch-Tradition geht – denn die lag einst am Boden. Ein Lokaltermin unterm Hochstammbaum.

Text & Fotos Anika Mester

Ich blinzele in die Mittagssonne. Über mir klettern zwei Männer im Baum. Ihre Hände tauchen aus den dichten Blättern hervor und verschwinden in den Körben, die an ihren Gürteln befestigt sind. Dann beginnt das Spiel von Neuem. »Magst du auch mal hochkommen?« LORENZ HUMBEL, den Schlapphut ins Gesicht gezogen, lacht. Vorsichtig betaste ich die knorrige Holzleiter und klettere schließlich zwei Stufen nach oben. Vor meinem Gesicht baumelt ein Paar kleiner dunkelroter Kirschen. Das ist genug. Hier bleibe ich.

Ich blicke auf die Hügel der Mittelschweiz. Ein Dreiklang aus Dörfern, Wald und Obstbäumen unter blauem Himmel. Die traditionelle Kulturlandschaft lässt sich leicht erkennen, sie ist gespickt vom Kirschanbau mit Hochstammbäumen. Und der Mann mit dem Schlapphut ist der Brenner, der will, dass das auch so bleibt.

Lorenz Humbel hat sich nicht nur in der helvetischen Kirschwasserszene einen Namen gemacht, sondern auch als einer der wenigen im Ausland bekannten Schweizer Brenner. Sein Großvater hat die Brennerei im 400-Seelen-Dorf Stetten im Aargau gegründet. Heute ist das Haus bekannt für sortenreine Kirschwasser. »Kirsch, das ist für die Schweizer ein Kulturgut. Der Brand wurde nach dem Zweiten Weltkrieg – lang bevor das AOC Siegel in Erscheinung trat – von staatlicher Seite geschützt. Nur in der Schweiz angebaute Früchte dürfen verwendet werden.« Heute, erzählt Humbel, dürfe das Kirschwasser auch aus importierten Früchten gebrannt werden. Dass ein Brenner so eng mit lokalen Bauern zusammenarbeitet wie er, ist eine Seltenheit geworden.



Purple Hands vor lauter Kirsche

Kirschwasser: eine Frage der Heimat!

In meiner halbschweizerischen Familie begegnete mir Kirsch vor allem im Käsefondue, mit dem der jährliche Wintereinbruch rituell eingeläutet wurde. Ich wuchs in dem Bewusstsein auf, dass sich das geschmackliche Endresultat des Fondues mit drei Parametern steuern ließ: »Welcher Käse in welchem Anteil?« (will man in der Schweiz Grundsatzdiskussionen begegnen, hat man hier *die* Gelegenheit!), »Wie viel Weißwein?« und ganz besonders »Wie viel Kirschwasser?« Glücklicherweise waren meine Eltern geschmacklich interessiert, und so fanden sich immer verschiedene Kirschwasser im Vorrat.

Bis zu 25 verschiedene sortenreine Kirschwasser hat Humbel schon pro Jahr gebrannt, seit 1995 sind sie bio-zertifiziert. »Ausschlaggebend, ob aus einer Sorte ein eigener Brand wird, ist ihr Aroma.« Der Bauer, mit dem Humbel eben noch im Baum hing, streckt mir eine knorrige Hand voll glänzender, tiefschwarzer Kirschen entgegen. *Lampnästler* nennt man die Sorte. Der daraus gebrannte Kirsch ist würzig und kräftig, er schmeckt nach Heidel- und Brombeeren. Andere alte Sorten der Gegend heißen *Basler Langstiel*, *Hemmiker* oder *Ämli Sauerkirsch*. Alle riechen und schmecken anders, mal nach Marzipan und Kakao, mal nach Ingwer oder Flieder. Und einige von ihnen kommen nur noch in ein paar Gemeinden überhaupt vor: »Der Seppetoni zum Beispiel. Den gibt es nur noch in drei Ortschaften.«

Als die Bauern nicht mehr geerntet haben ...

In Deutschland bekommt man selbst in guten Fachgeschäften selten mehr als zwei, drei verschiedene Kirschwasser. In seiner Vielschichtigkeit ist der Brand außerhalb der Schweiz kaum bekannt. Für Humbel liegt das vor allem an der Schweizer Regierung: »Nach wie vor ist ein Gesetz aktiv, das staatliche Fördermaßnahmen für Spirituosen verbietet. Im internationalen Markt haben es Schweizer Brenner deswegen schwer.«



Ohne den direkten Kontakt der Brenner zu den Bauern hätte es die kleine Schweizer Kirsch-Revolution nie gegeben

Und in der Schweiz selbst? »Wir müssen viel kommunizieren, um das Bewusstsein zu erhalten.« Seit 1999 die Schutzzölle auf ausländische Brände und Früchte reduziert wurden, konkurrieren die Schweizer Brände mit teils billigem Stoff aus dem Ausland: »Als die Steuersätze auf inländische Kirschen an die auf ausländische Ware angepasst wurden, stürzten die Preise ein. Viele Bauern haben daraufhin aufgehört, ihre alten Kirschbäume überhaupt zu ernten. Es hat sich wirtschaftlich schlicht nicht mehr gelohnt.« Noch wird der Großteil der Schweizer Kirschwasser aus Hochstammkirschen gebrannt, d. h. von Bäumen, deren Krone mindestens 1,80 Meter in die Höhe ragt. Allerdings verringert sich der Anteil zunehmend gegenüber Kirschen aus niederstämmigen Kirschbaumkulturen.

Die alten Hochstamm-bäume: die Seele des Kirsch

»Hochstamm-bäume sind viel aufwendiger zu ernten. Wir müssen alles mit der Hand machen. Gleichzeitig, und deswegen sind sie so wichtig, sind diese Bäume viel widerstandsfähiger und bieten einen geschützten Lebensraum für Vögel, Insekten und Pilze.« Als Humbel immer mehr der alten Hochstamm-bäume brachliegen sah, hat er mit drei anderen Brennern eine Initiative gegründet. BRENZERKIRSCH heißt der Brand, der dafür sorgen soll, dass die Hochstamm-bäume wieder wirtschaftlichen Sinn machen. Als »Brenzer« werden kleine, fast schwarze Süßkirschen von Hochstamm-bäumen bezeichnet, die aufgrund ihres hohen Zuckergehalts und Aromas traditionell als Brennkirschen verwendet wurden. »Der direkte Kontakt zu den Bauern war dafür enorm wichtig. Sie haben gesehen, dass wir ihre Brennfrüchte wirklich schätzen, und arbeiten jetzt in einem anderen Bewusstsein als z. B. in den Jahren der Liberalisierung und des Preisverfalls.« Und die Brennerei, so Humbel, hat sich dadurch viel eigenes Know-how aufbauen können. Seit einigen Jahren ist der Brenzerkirsch nun auch ein offizielles Schweizer Slow Food Presidio und damit ein Lebensmittel, das als kulturell besonders wertvoll und



In der Destillerie von Lorenz Humbel stehen die Charaktere der verschiedenen Kirsch-Sorten im Mittelpunkt



schützenswert eingestuft wird. 20 solcher Presidi gibt es aktuell in der Schweiz.

Inzwischen sind wir zur Brennerei gefahren. Lorenz Humbel achtet penibel darauf, dass die geernteten Kirschen noch am gleichen Tag eingemaischt werden. Sein Sohn wartet schon, um die Kirschen zu wiegen und ihren Oechsle-Gehalt zu bestimmen. In ein paar Jahren wird er wohl die Brennerei übernehmen, auch die Schwester hat Interesse mit einzusteigen. »Trotzdem«, sagt Lorenz Humbel, »was die Zukunft bringt, das wissen wir erst, wenn wir zurückschauen.«

Die Sommersonne brennt vom Himmel. Bevor wir bei den Destillierkolben tiefer in die Welt des Kirsch eintauchen, will Humbel noch einen jungen Baum vor der Brennerei zeigen, die ersten errötenden Kirschen hängen schon daran. Erst blickt man sie stutzig an, dann erkennt man, wieso: Die Kirschen sehen alle anders aus. Humbel grinst: »Als die Brennerei letztes Jahr 100. Jubiläum feierte, habe ich diesen Baum pflanzen lassen. Für jedes Jahr ist eine Kirschsorte aufgepfropft. Ich dachte mir, es ist doch nie schlecht, wenn wir uns an die Vielfalt erinnern, oder?«