

FEUER UND FLAMME FÜR SCHWEIZER FRÜCHTCHEN

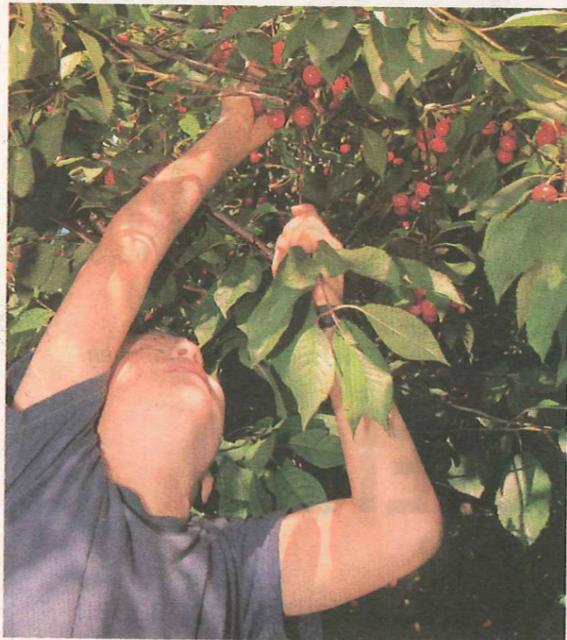


Häfelibrand tönt so urschweizerisch wie Chuchichäschtli. Hiesige Schnapsbrenner sind Traditionalisten, aber innovativ. Wie Lorenz Humbel aus Stetten AG.

D ESTHER SCHEIDEGGER

Die Aemli, eine alte einheimische Sauerkirsche, wachsen im benachbarten Künten AG. Brennerei-Chef Lorenz Humbel holt auf dem Saumhof persönlich ab, was die Grossfamilie Peterhans keine Stunde vorher vielhändig gepflückt hat. Aemli sind eine der 576 Kirschsornten, die laut der Zählung von 1996/99 hierzulande noch kultiviert werden. Auf dem Saumhof sind es immerhin 25 Sorten. Mehr Kirschbäume pro Kopf der Bevölkerung als in der Schweiz gibt es übrigens in keinem anderen Land.

Die Schweizer Schnapsbrenner hätten allerdings lange Jahre geschlafen, stellt Humbel selbstkritisch fest: «Hohe Schutzzölle haben unserer Branche die ausländische Konkurrenz vom Leib gehalten. Lange waren unsere Brände mittelmässig. Kirsch wurde nur noch als «Fondue-Accessoire» gehandelt, war nicht «trendig». 1999 entfielen die Zölle, wir müssen uns nun neu auf dem Markt behaupten.» Ab nun mit den Aemli in die



«Chum wer wänd go Aemli gönne ...»: Kirschernte auf dem Saumhof in Künten AG.



Nur die besten Früchte sind ihm gut genug: Lorenz Humbel (rechts), Bauer Franz Peterhans.

Brennerei in Stetten. Seit zwölf Jahren leitet der 38-jährige «Kirschbrenner aus Leidenschaft» den 1918 gegründeten Familienbetrieb mit dem kalenderschönen Hochkamin samt Storchen nest. Schon der Grossvater brannte und mostete. Der altmodisch legendäre

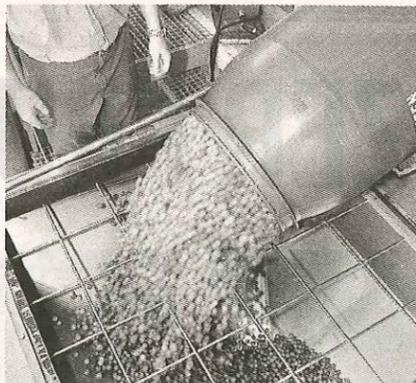
«Fricktaler Bure Kirsch» ist weiterhin gefragt. Als ambitioniertem und erfolgreichem Pionier im Brennen sortenreiner Kirschdestillate werden Humbel aber immer bereitwilliger seltene Kirschsornten angeboten. Die jüngs-

Bitte umblättern.

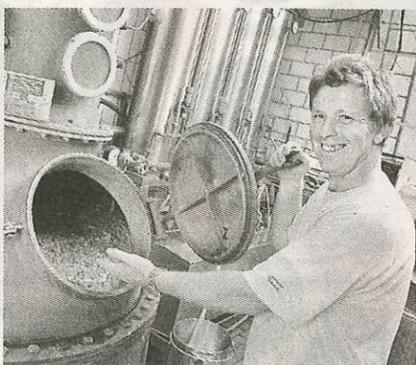
FOTOS: CHRISTIAN LANZ



Mit Beat Humbel ist gut Kirschen essen. Der nächste Traum des Brenners und Obstbauern ist ein exklusiver Holunderschnaps.



180 Kilo Aemli fassen die blauen Fässer. Die Kirschen werden am gleichen Tag geerntet und eingemaischt.



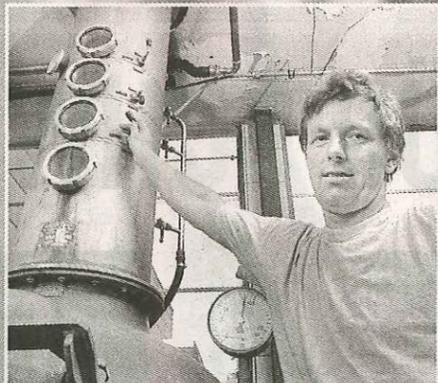
Im Brennofen entwickelt sich aus der vergorenen Maische der subtile Hochprozentler, ein Aemli-Unikat.

BIO HOCHPROZENTIG

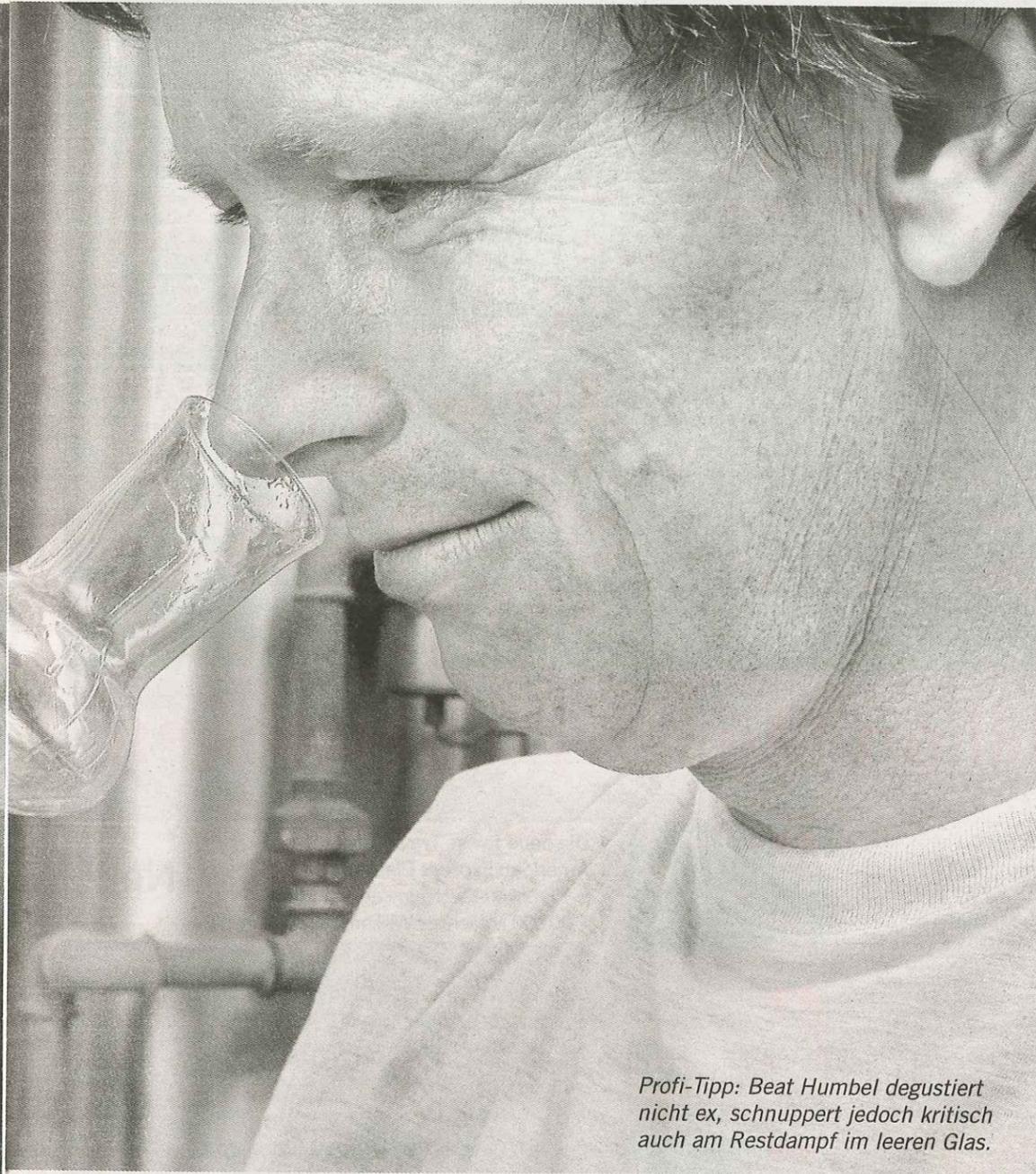
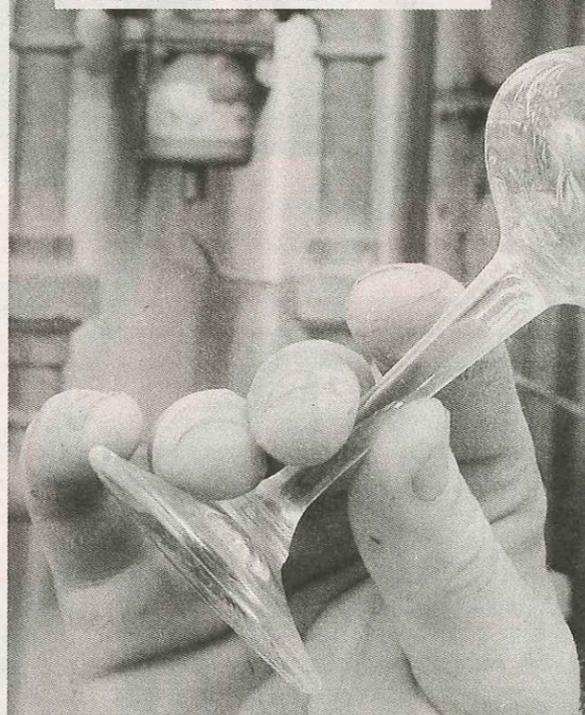
Natur pur, ein Schweizer Geist, der fröhlich stimmt und beschwingt: Der neue Naturaplan Kernobst Schnaps, den die 1977 gegründete Pomdor AG in Sursee speziell für Coop destilliert, besteht zu 100 Prozent aus Schweizer Äpfeln und Birnen und nichts sonst! Wie Christian Gygax, Bereichsleiter Spirituosen erklärt, stammt das Obst – entscheidend für die Qualität eines jeden Destillats! – aus einem kontrollierten Bio-Obstbau. Ein ungetrübter, hochprozentiger Bio-Genuss (37,5 Volumenprozent Alkohol). Weitere Spezialitäten im Bio-Bereich sind die Coop-Eigenmarken Kirsch, Pflümli, der Birnenbrand Williams sowie der Apfelbrand Golden. Es lohnt sich durchaus, jeweils auch die Etikette zu studieren. Informativ!



Birnenbrand Williams sowie der Apfelbrand Golden. Es lohnt sich durchaus, jeweils auch die Etikette zu studieren. Informativ!



An der Kupfersäule, dem Herzstück der ganzen Destillier-Anlage, beweist sich des Brenners Meisterschaft.



Profi-Tipp: Beat Humbel degustiert nicht ex, schnuppert jedoch kritisch auch am Restdampf im leeren Glas.

«DAS WAR MEIN BISHER BESTES CHRISI-JAHR»

Kirsch ist der Vorzeigeschnaps der Schweiz. Man kann ihn aber durchaus noch verbessern.



Lorenz Humbel, Kirschbrenner aus Passion.

Coopzeitung: Ihr Kommentar zu diesem Kirsch-Jahr?
Lorenz Humbel: 2003 gab es die schönsten Kirschen, seit ich überhaupt Kirschen esse! Unser Schattentmorelle Sauerkirsch 2002 wurde vom Schweizer Schnapsfo-

rum eben erst zum Schnaps des Jahres gekürt, weitere Spezialitäten bekamen Gold – wir können also zufrieden sein. Aber ich bin Kirschbrenner aus Leidenschaft und glaube, dass man immer noch besser werden kann.

Sie brennen nicht nur Kirsch?
Natürlich nicht, auch aus anderen Früchten

kann man exzellente Schnäpse destillieren. Es werden ja auch ständig neue Spezialitäten kreiert, wie der Brand aus Heu von Ruedi Käser aus dem Fricktal. Zu 90 Prozent entscheidet übrigens die Frucht über die Qualität eines Brandes. Auch ein Super-Brenner muss seinen Bauern trauen können. In meinem Cousin Beat

habe ich ja einen Hauslieferanten.
Sie sind ein Purist?
Man sagt es, weil ich nach Erntejahr und Sorte streng trenne.

Warum?
Sortenreine Destillate sind unsere Zukunft, Erstens haben wir Schweizer jahrhundertlang Erfahrung mit dem Brennen von Kirschen, zweitens

gibt es nirgendwo sonst in Europa so viele Kirschen

Kann man Kirsch lagern, bringt es etwas?
Steinobst-Destillate kann man ewig lagern, aber bitte stehend. Im Gegensatz dazu haben Kernobst-Brände ein Verfalldatum. es

 www.schnapsforum.ch

DIE VIELSEITIGEN

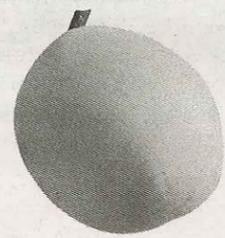
Quitten, nicht nur Gelee

Aus den wieder trendigen flaumigen Früchten gibt es köstlichen «Coing».



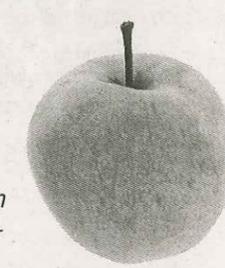
Aprikosen, nicht nur Kuchen

«Barack Palinka» führt auch Nicht-Ungaren in Versuchung.



Äpfel, nicht nur Mus

Aus Kernobst wurden im Brennjahr 02/03 745 037 Liter reinen Alkohol be-steuert.



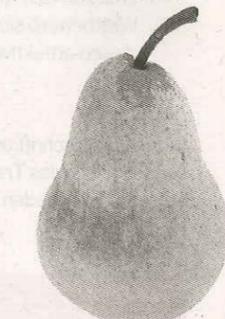
Zwetschgen, nicht nur Kompott

Bätziwasser und Pflümli sind in der Schweiz als Bauern-Schnäpse besonders beliebt.



Birnen, nicht nur zum Dessert

Williams, der Brand, den dem Namen nach jeder kennt. Schuld ist ein birnenliebender britischer Hofgärtner.



FOTOS: CHRISTIAN LANZ, AUS DEM BUCH «OBSTSORTEN», LANDWIRTSCHAFTLICHE LEHRMITTELZENTRALE ZOLLIKOFEN