

Gute Nachrichten für Hochstammkirsch

Kirsch / Coop nimmt den Schweizer Brenzerkirsch ins Slow-Food-Sortiment auf. Damit wird die schwarze Süsskirsche von Hochstämmen gefördert und der Produzentenpreis gesichert.

STETTEN ■ «Endlich gibt es gute Nachrichten für den Schweizer Kirsch und ganz speziell die Hochstamm-Kirschbäume», freute sich Toni Eberhard vergangenen Dienstag in der Spezialitätenbrennerei Humbel vor den eingeladenen Medien. Lange genug, so Eberhard, sei es mit dem Schweizer Kirsch abwärts gegangen. Auf dem Markt habe sich «eine depressive Stimmung ausgebreitet», als der Preis für Brennkirschen bis auf katastrophale 35 Rp. je Kilo hinunter gesaut sei. «Mit der Produktion des Brenzer Hochstammkirschs leistet die Arnold Dettling AG ihren Beitrag zur Erhaltung des traditionellen Landschaftsbilds in der Innerschweiz», betonte Eberhard.

Brennkirschenpreise steigen jährlich um 10 Rp./kg

Eberhard freut sich, weil Slow Food Schweiz (Ableger des internationalen Slow Food, die Esskultur und Geschmacksvielfalt fördert) den Förderkreis «Traditioneller Schweizer Brenzerkirsch» gegründet hat. Dieser Förderkreis setzt sich für die Erhaltung des traditionellen Schweizer Brenzerkirschs aus Hochstamm-Bäumen ein. Was ist an diesem Kirsch speziell?

- Der Schweizer Brenzerkirsch ist aus den traditionellen, kleinen bis mittelgrossen, schwarzen Hochstamm-Süsskirschen destilliert.

- Früchte, Lagerung, Gärung, Destillation und Abfüllen erfol-



Sie brennen den Brenzerkirsch, der bei Coop zu kaufen ist (v. l. n. r.): Toni Eberhard, Brennerei Arnold Dettling AG aus Brunnen SZ; Lorenz Humbel, Stetten AG, und Hermann Rölli, Baar ZG. (Bild Hans Rüssli)

gen in den Kantonen der beiden Basel, Solothurn, Aargau, Luzern, Schwyz und Zug.

- Nur Kirschen in optimaler Reife werden geerntet. Der gesamte Ertrag der gesunden Früchte des Baums wird für den Kirsch verwendet.

- Brennkirschenpreise pro kg Brennkirschen: 2008 Fr. 1.25, 2009 Fr. 1.35, 2010 Fr. 1.45, 2011 Fr. 1.55 und 2012 Fr. 1.65.

Der Initiant des neuen Slow-Food-Förderkreises ist Lorenz

Humbel von der Spezialitätenbrennerei AG in Stetten AG.

Der Förderverein fördert die Hochstamm-Süsskirschen

Humbels Idee: Der Slow Food «Traditioneller Schweizer Brenzerkirsch» fördert den Anbau der Hochstamm-Süsskirschen. So werden die unverzichtbaren Hochstamm-Süsskirschen-Bäume erhalten. Jetzt kommt der erste Brenzerkirsch aus der Ernte 2007 aus den Destillieren Ar-

nold Dettling AG, von der Bauernhofbrennerei Rölli in Baar und von der Humbel Spezialitätenbrennerei in den Verkauf. Brenzerkirsch ist in den erwähnten drei Destillieren erhältlich und auch in den Coop-Läden, die Slow-Food-Produkte führen. Bereits gibt es zwei Slow-Food-Produkte mit dem Schweizer Kreuz in den Coop-Läden. 2008 kommt unter anderem der «Schweizer Brenzerkirsch» dazu.

Hans Rüssli