

Hochgradiger Hochstamm

*Ausgezeichnet: der
Brenzer Kirsch von
Lorenz Humbel*



**Versüsst die
Fondue-Saison:
der Kirsch des
Jahres 2008**

Brenzer ist ein Synonym für alte Kirschensorten von Hochstamm-bäumen. Die schwarzen, aromatischen Früchte prägen den Gout des typischen Schweizer Kirschs und sind wie alle Hochstämme von der Ausrottung bedroht. Innovative Brenner wie Lorenz Humbel in Stetten, Arnold Dettling in Brunnen und die Bauernhofbrennerei Röllin in Baar haben sich für den Brenzer Kirsch starkgemacht, der Förderkreis Slow Food Schweiz hat seine Unterstützung angeboten: «Wenn wir mithelfen können, über ein qualitativ hochstehendes Erzeugnis die Hochstammkulturen zu erhalten, dann sind wir dabei.» Diese Produkte sind nun gediehen und mit dem Slow-Food-Label bei Coop erhältlich (je 39.90 Fr). Was mit den Früchten möglich ist, zeigt auch der Brenzer von Lorenz Humbel, der vom Schweizer Schnaps-Forum in der Kategorie Kirsch zum «Schnaps des Jahres» gekürt worden ist.

KARIN OEHMIGEN

www.humbel.ch,

www.schnapsforum.ch