

Wässerchen – bar jeder Trübung

Wie sich Schweizer Obstbrenner gegen ausländische Billigkonkurrenz wehren



«Noch und noch prüft und kostet der Brennmeister das Destillat.»

Wenn der noch minderjährige und also nicht trinkberechtigte Göttlib an einer Pfömliflasche schnuppert und begeistert feststellt, der in die Nase steigende Duft sei ja besser als jener von reifen Früchten, dann muss etwas dran sein. Natürlich – er hält nicht irgendeinen Fusel eines Billiganbieters in Händen. Er macht, wenigstens über den Geruchssinn, Bekanntheit mit einem der Schnäpse von edler Qualität, wie sie beispielsweise in Weinhandlungen und in der gehobenen Gastronomie mehr und mehr angeboten werden. Die Zeiten, da in der Schweiz im Wesentlichen Kirsch, Trester und Kräuter ausgedünstet wurden, sind vorbei. Das Wort «Obstverwertung» bedeutet seit einigen Jahren nicht mehr ganz das, was während Jahrzehnten galt. Wer sich hin und wieder ein Gläschen genehmigt, weiss, was damit gemeint ist: Dass es eben so, wie es aus dem «Fass» des Brenners riecht, später auch aus der Flasche duftet – oder eben auch nicht.

Leicht verstaubtes Image

Der Wandel im Schnapsangebot hat sehr direkt mit der Situation der Schweizer Brennereibranche zu tun: Einerseits geht der Konsum von gebranntem Wasser stetig zurück. Alle inländischen Fruchtdestillate kämpfen, besonders bei den Jungen, mit einem etwas verstaubten Image. Auf der andern Seite verschärfte der seit gut zehn Jahren zugelassene Import von Kirschen die Situation. Und seit dem 1. Juli 1999 ist der Grenzschutz für einheimische Brände ganz entfallen, die Steuersätze für in- und ausländische Produkte sind harmonisiert, es gilt in jedem Fall der Ansatz von 29 Franken pro Liter Reinalkohol. Zudem ist es ebenfalls seit 1999 erlaubt, aus ausländischen Kirschen Schweizer Kirsch zu brennen. Der Pessimismus und das Wehklagen in der Branche waren gross, als sich die rechtliche Neuordnung am Horizont abzeichnete. Nicht wenige prophezeiten den Schweizer Destillateuren das Ende, weil sie keine Chance sahen, gegen die ausländische Billigkonkurrenz zu bestehen. Probleme bietet auch der Rohstoff. Es gab Zeiten, da ein Kilogramm Brennkirschen für 2 Franken 40 gehandelt wurde. Im Sommer 1999 löste der Bauer dafür gerade noch 66 Rappen, mit den entsprechenden Folgen für das Angebot und dessen Preis.

Gewachsene Experimentierfreude

Für mehrere, gerade jüngere Brenner war das Elend Anlass, in die Hände zu spucken. Einer von ihnen ist der 37-jährige Lorenz Humbel. Vor gut zehn Jahren übernahm er in dritter Generation den 1918 gegründeten Familienbetrieb im aargauischen Stetten, unweit der Reuss gelegen. Die Schweizer Brenner oder jedenfalls ein Teil von ihnen, sagt er, seien aus der Lethargie des Mittelalters erwacht, als die hohen Schutzölle, welche ihnen die ausländischen Mitbewerber vom Leib hielten, plötzlich wegfielen. Humbel kann der Neuregelung auch positive Seiten abgewinnen. Sie habe die Bereitschaft zum Experimentieren erhöht, was sich in einer neuen Vielfalt des Angebots ausdrücke. Die ausländischen Destillate seien ein Stück weit «entmystifiziert» worden, inländische Brände erfreuten sich einer höheren Wertschätzung. Auf der anderen Seite bedauert der Chef der, so nennt sie sich heute, Spezialitätenbrennerei in Stetten, dass heute nicht mehr klar sei, was ein Schweizer Kirsch ist.

Äpfel, Birnen, Mirabellen

Für Humbel steht fest, dass sich die inländische Branche nur halten kann, wenn sie auf Qualität setzt. Das betreffe zum einen die Rohprodukte. Zu 90 Prozent entscheide die Frucht über die Qualität des Brennerzeugnisses. Auch ein brillanter Brennmeister könne aus Ware minderer Qualität kein Produkt herstellen, das Freude bereite. Auf die Obstbauern müsse man sich also verlassen können. Kurze Transportwege sind da natürlich von Vorteil. Am besten, man baut die Früchte gleich selbst an. Wer sich dem Dorf Kern von Stetten nähert, gewahrt beidseits der Strasse ausgedehnte Obstgärten mit Apfel-, Birn- und Mirabel-

lenbäumen. Selbst Holunder wird mittlerweile in grösserem Stil kultiviert. Der Hauptrohstoff, die Kirschen, muss in der näheren und weiteren Umgebung zugekauft werden. Entscheidend sei, so Humbel, dass die Früchte noch am Abend des Erntetages eingemaischt werden, mitsamt den für das Aroma des Kirschdestillats unentbehrlichen Kernen. Im Juli ist es normalerweise heiss; da fänden die Essigbakterien ideale Bedingungen zur Vermehrung vor.

Kirschland Schweiz

Hier drängt sich ein Exkurs ins Kirschland Schweiz auf. Nirgendwo sonst stehen derart viele

Kirschbäume pro Kopf der Bevölkerung. Die Schweizer Brenner haben eine jahrhundertlange Erfahrung mit dem Destillieren dieser Frucht. Und die Sortenvielfalt ist geradezu atemberaubend. Der Botaniker Fritz Kobel von der Eidgenössischen Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau beschrieb in seinem Werk «Die Kirschenarten der deutschen Schweiz» im Jahr 1937 rund 250 Sorten – und damit nur einen Teil. Bekannt sind heute landesweit gut 500 Sorten. 70 Prozent der Ernte werden den Brennereien angeliefert. Und Kirsch wird durchaus nicht nur getrunken, sondern, gut zur Hälfte, «gegessen», als Beigabe zum Fondue, im Gebäck, etwa in den Basler Leckerli, und natürlich als Schokoladefüllung.

Lorenz Humbel und eine Handvoll vorab jüngere Obstbrenner sehen, vorab bei der Kirsche, die grösste Zukunftschance in den sortenreinen Destillaten. Damit könne man sich von der Masse absetzen. Und in diesem Segment seien, nebst der Bio-Linie, die besten Preise zu erzielen. Die Brennerei in Stetten jedenfalls hat Erfolg damit. Immerhin verkauft sie pro Jahr 120 000 Liter Schnaps, zu einem Drittel Kirsch. «Ohne diese Spezialitäten hätte unser Betrieb die Marktumwälzungen nicht überlebt», sagt Humbel. Herkömmlich werden Destillate verschiedener Kirschenarten, zum Teil auch verschiedener Jahrgänge gemischt. Nicht so in Stetten. Die Humbel'schen Halbliter-Kirschflaschen sind beschriftet mit «1998 Rote Lauber», «2000 Basler Langstüeler»,

«1996 Lampnästler», «2000 Dolleseppler», «1999 Hemmiker», «1998 Ämli» und so weiter. Wer daran schnuppert, nimmt die stupend unterschiedlichen Düfte auch ohne geschulte Nase sofort wahr. Kirsch ist wahrlich nicht Kirsch. Lorenz Humbel will weiter experimentieren, und man weiss mittlerweile von seiner Lust am Prüfen. Es wurden ihm immer öfter alte und seltene Kirschenarten angeboten. So stand er, Ende 2000, in seinem Keller, umgeben von über 30 Kirschdestillaten. Und es reifte eine Idee: eine Cuvée mit möglichst vielen, abgestimmten Kirschenarten, gereift im Holzfass eines Kirschaums. Der «K 66» (66 Kirschenarten) hatte vergangene Woche an der Schnaps gala in der Wirtschaft Neumarkt in Zürich Premiere. – Es hätte übrigens auch anders kommen können. 1994, als Humbel erstmals mit einer Kirschenart in Konservenqualität einen rensortigen Kirsch destillierte, sei das Resultat so niederschmetternd gewesen, dass er fast den Mut verloren hätte. Nach neun Jahren und Experimenten mit Dutzenden Sorten sei er mittlerweile sicher, auf dem richtigen Weg zu sein.

Vor-, Mittel- und Nachlauf

Schauen wir dem «Kirschenbrenner aus Leidenchaft» – dieser Zusatz fehlt auf keinem Schriftstück des Hauses Humbel – einmal bei der Arbeit zu. Wenn die vergorene Kirschenmaische sieben Volumenprozent Alkohol gebildet hat, wird sie, nicht unbedingt ein schöner Anblick, in einen der vier Brennhäfen gefüllt. Sind 78 Grad Celsius erreicht, beginnen die aromatischen Alkoholdämpfe aufzusteigen. Sie schlagen sich in der gekühlten Kupfersäule oberhalb des Kessels nieder. Und bald beginnt der Schnapsstrahl, vielleicht anderthalb Zentimeter dick, zu fließen. Der Vorlauf, übel nach Lackentferner riechend, wird abgetrennt. Der Brennmeister muss mit Geschmacksproben entscheiden, wann die Grenze zum verwertbaren Mittellauf erreicht ist. Und auch danach wird dauernd an einem Probegläschen geschnuppert, geschmeckt, ausgespuckt und mit der

Schweizer Schnaps gala 2003

met. Das Interesse an qualitativ hochstehenden Schweizer Obstbränden ist am Wachsen. Einen Beitrag dazu will auch das 1997 gegründete Schweizer Schnapsforum leisten, das sich zum Ziel gesetzt hat, «die Qualität einheimischer Destillate zu fördern und deren Stellenwert zu erhöhen». Mitglieder sind sowohl Produzenten wie Konsumenten. Zum siebten Mal führte das Forum am 23. Oktober in Zürich seine Schnaps gala durch. 193 Destillate hatte die Jury zu begutachten, nach den Kriterien Sauberkeit im Geruch, Fruchtbeziehungweise Sortentypizität im Geruch, Geschmack und Harmonie. Besonders erfolgreich mit je zwei «Schnäpsen des Jahres» waren die Brennerei Humbel in Stetten (Sauerkirsch, Holunder), Käfers Schloss in Eflingen (Heubrand, Trockenkirschen), Rüttimann in Abtwil/Aargau (Bohnapfel, Scheller Birne) und die Schaubrennerei Z'Graggen in Lauerz (Swissky Single Malt, Dinkelbier-Brand).

www.schnapsforum.ch; www.wineandspirit.ch

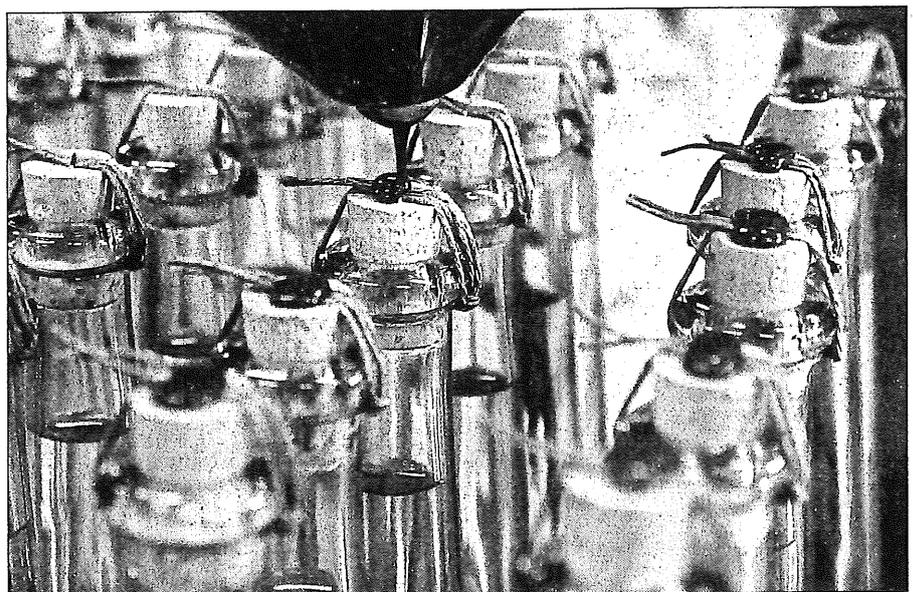
Zunge geschmalt. Erscheinen die störenden Fuselstoffe, geht es auf das Ende des Brennvorlaufs zu; auch der Nachlauf muss abgetrennt werden.

Der Mittellauf landet in grossen Stahlanks. Das Destillat ist mit 70 Volumenprozent Alkohol viel zu stark; erst nach einer Filtrierung und der Verdünnung mit Wasser auf die Trinkstärke von noch 43 Volumenprozent erfolgt die Abfüllung in die hübsch und schlicht etikettierten Flaschen. Geradezu liebevoll nimmt Humbel eine davon zur Hand. Qualität, sagt er, habe nicht nur mit guter Brennertechnik zu tun, sie habe auch eine emotionale Seite. Ziel sei es nicht, einen einheitlich riechenden und schmeckenden Kirsch à la Hamburger von McDonald's herzustellen. Der Schnaps müsse eine eigene Identität haben. So wie die dafür benötigte Kirsche, so wie der Baum, von dem sie stammt und so wie der Bauer, der sie hegt und pflegt hat. Der Göttlib würde fraglos zustimmen, röche und – da mittlerweile volljährig geworden – kostete er eine «Löhnpflaume 1999 Nr. 1» oder einen «Heidelbeerbrand 1998».

Hanspeter Meitler



Mirabellenernte. Die Früchte machten auch als Tafelobst gute Figur.



Zum Verkauf bereit – die vollen Flaschen werden versiegelt. (Bilder Christian Beutler)