

Brenzerkirsch

Die Kultur der Hochstammbäume ist gefährdet – und damit die berühmte Brennkirsche namens Brenzer. Wie die Kirschbäume erhalten werden.

Bloss ein Buchstabe trennt die Kirsche vom Kirsch. Doch wie viel Wissen, Erfahrung, und Arbeit liegt zwischen der süssen Frucht eines ausladenden Hochstamm-Kirschbaumes und dem durchsichtigen, duftenden Klaren! Und natürlich das Feuer, das die zwei unwiderruflich verbindet und dem Ergebnis dieser Metamorphose Namen wie Brand oder Feuerwasser schenkte.

Der Kirschenanbau und das Brennen von Kirsch hat in der Schweiz, vor allem in der Nordwest- und in der Innerschweiz, Tradition. Dafür wurden die «Brenzer», Synonym für kleinfruchtige, schwarze Brennkirschen, verwendet. Sie wachsen an Hochstämmern, die bis heute durch alle Jahreszeiten hindurch unsere Landschaft prägen und bestimmten Vogelarten sowie Insekten Lebensraum bieten.

HOCHSTAMMBÄUME ERHALTEN

Die Produktion des Brenzerkirsches und somit auch die Hochstammbäume sind aber gefährdet. Die 1999 eingeführte Reduktion der Schutzzölle auf importierte Destillate sowie Kirschen und das Angleichen der Steuersätze auf inländischen Kirsch an diejenigen aus dem Ausland liessen den Preis von Brennkirschen bis auf magere 35 Rappen pro Kilogramm purzeln.

Die Hochstammproduktion ist aufwändig, und der Preissturz führte zum Teil dazu, dass in schlechten Kirschjahren nicht mehr geerntet wurde. Trotz ihrer qualitativ hochstehenden Brennkirschen werden so die Hochstammbäume laufend durch Niederstammbäume ersetzt, und ein Teil der Kirschen wird aus dem Ausland importiert. Um diesen Prozess zu stoppen, rief Slow Food, zusammen mit

engagierten Kirschproduzenten – den Brennereien Humbel (Stetten/AG), Arnold Dettling (Brunnen/SZ) und der Bauernhofbrennerei Röllin (Baar/ZG) – den Förderkreis Schweizer «Brenzerkirsch» ins Leben.

Hauptziel ist es, die für Landschaft, Tier und somit auch Mensch so wichtigen Hochstamm-Kirschbäume zu erhalten und die Qualität und das Image des Kirschs durch den Austausch unter den Produzenten und Brennern zu fördern. Schrittweise soll der Kilopreis von Brennkirschen auf Fr. 1.65 angehoben werden bis zum Jahr 2012, um den Mehraufwand an Zeit und Kosten, den die Kirschbäume fordern, zu decken.

Wenn Hermann Röllin, einer der drei Brenner des Förderkreises, von seinen Kirschbäumen und dem Bren-

Die Schweiz hat eine lange Tradition im Brennen von Kirsch

nen spricht, spürt man die Leidenschaft fürs Handwerk. Auf seinem Land wachsen 230 Hochstammbäume mit 36 verschiedenen Kirscharten. Von einzelnen, wie etwa der Brenzerkirsche Ramsler, hat er zum Teil nur noch einen einzigen Baum, den er sorgfältig pflegt. Für das Brennen des Brenzerkirschs braucht es nach Richtlinien des Förderkreises die schwarzen, kleinen bis mittelgrossen Schweizer Hochstamm-Süsskirschen. Der Brenner aus dem Kanton Zug, der seine eigenen Kirschen brennt, zählt einige der Sorten mit markigen Namen auf: Buholzer, Mischler, Zopf, Lauerzer, Tüfebächler, Wölfsteiner oder Dollesppler. Jede hat ihren eigenen Charakter, ihre eigene Blüte- und

Reifezeit. Einige wachsen nur regional, andere zum Teil auch in den übrigen, für den Brenzerkirsch zugelassenen klassischen Kirschanbaugebieten der Kantone Basel-Stadt und -land, Solothurn, Aargau, Luzern und Schwyz. Die Kirschen müssen am Erntetag eingemaischt werden, nach mindestens vierwöchiger Fermentierung heizt Röllin mit Holz ein und bringt die Maische im 180 Liter fassenden Kessel zum Sieden. Aus der dunklen Masse entsteht nach 4 bis 6 Stunden ein Destillat mit 78 Volumenprozent Alkohol. Der Brenner setzt den Kirsch mittels entmineralisiertem Wasser auf eine Trinkstärke von mindestens 40 Volumenprozent und erhält nach dem ganzen geheimnisvollen Prozess etwa 18 Liter Kirsch, der nun mindestens ein Jahr in geschmacksneutralen Behältern wie Glas gelagert werden muss, um seinen Namen zu verdienen.

Brenzerkirsch kann direkt bezogen werden bei:

*Bauernhofbrennerei Röllin,
Tel. 041 761 11 59*

*Humbel Spezialbrennerei
Tel. 056 496 50 60, www.humbel.ch
Arnold Dettling AG*

Tel. 041 820 24 24, www.dettling.ch.

Auch in ausgewählten Coop-Filialen ist Brenzerkirsch als Förderkreis-Produkt erhältlich. www.coop.ch/slowfood

KONTAKT

Slow Food Förderkreis-Referent:
Erich Wintsch, Convivium Aargau
Am Falter 10, 8966 Oberwil-Lieli
wintsch@pro.agri.ch



Vom blühenden Hochstamm-Kirschbaum bis zur Flaschenabfüllung: Die Herstellung von Brenzerkirsch ist pure Alchimie.

