

# BRANDNEUE ERKENNTNISSE

## Spielt es eine Rolle, mit welchem Kirsch man das Fondue würzt? Und ob, ist das Fazit der grossen Degustation am Schmelztiegel der Nation

Von Karin Oehmigen

Ohne Kirsch ist das Fondue geschmolzener Käse. Deshalb sei dem Koch, der den Fruchtbrand 1923 erstmals in den Caquelon kippte und die Zutat im Rezept notierte, ein Kränzlein gewunden. Auch wenn er die Nachwelt über seine Beweggründe im Dunklen liess. Ob er an das Märchen von der verdauungsfördernden Wirkung glaubte oder ob er dem rührigen Gericht einen Schweizer Touch verleihen wollte, ist nicht überliefert.

Im Gegensatz zum Fondue, das ein Sennengericht diverser Alpenländer war, ist der Kirsch eine Schweizer Delikatesse. Kein anderes Land auf der Welt kann sich so vieler Kirschsorten rühmen - über 800 konnten bis anhin inventarisiert werden. Kirschen und Kirsch zählen zum kulinarischen Kulturgut des Landes.

### Mit jedem Kirsch entstand ein neues Fondue

Umso erstaunlicher, dass dem nationalen Fruchtbrand so wenig Bedeutung beigemessen wird. Würden die Schweizer ihren Kirsch so gut vermarkten wie die Italiener ihr Olivenöl, wäre er längst zum Exportschlager avanciert. Brenner aller Regionen bemühen sich um Topqualität, brennen sortenrein, stellen raffinierte Cuvées zusammen und werden international dafür prämiert. In den Fondue Rezepten aber steht weiterhin «Kirsch», als schmecke der eine wie der andere, als würden die fein aromatischen Bouquets vom Gout der Käse ertränkt.

Dabei ist das Gegenteil der Fall. Als das Schweizer Schnaps Forum, eine unabhängige Organisation, die sich um die Qualitätsförderung einheimischer Destillate bemüht, vor wenigen Tagen zur ersten Kirsch-Fondue-Degustation im Walliser Keller in Zürich rief, waren selbst die teilnehmenden Verkoster von den Unterschieden überrascht: Mit jedem Kirsch wurde aus der identischen Käsemischung ein anderes Fondue.

---

## Im Gaumen oder im Fondue

---

### Rangliste Degustation Kirsch

1. Dettling
2. Humbel
3. Rüttimann
4. Schwaller
5. Zogg
6. Etter
7. Z'graggen
8. Röllin



### Rangliste Degustation Kirsch im Fondue

1. Z'graggen
2. Dettling
3. Schwaller
4. Rüttimann
5. Humbel
6. Röllin
7. Etter
8. Zogg



---

## HIER BEKOMMEN SIE DIE EDLEN BRÄNDE

**Dettling Kirsch Réserve**  
Arnold Dettling AG,  
47 Fr., Brunnen SZ,  
[www.dettling.ch](http://www.dettling.ch)

**Etter Zuger Kirsch**  
Distillerie Etter Söhne AG  
26.50 Fr., Zug,  
[www.etter-distillerie.ch](http://www.etter-distillerie.ch)

**Humbel Brenzer Kirsch**  
Humbel Spezialitätenbrennerei,  
50 Fr., Stetten AG,  
[www.humbel.ch](http://www.humbel.ch)

**Röllin Wildkirsche**  
Bauernhofbrennerei Röllin,  
25 Fr., Baar ZG,  
Tel 041 761 11 59

**Rüttimann Kirsch**  
Brennerei Rüttimann,  
24 Fr., Abtwil, AG  
[www.brennerei-ruettimann.ch](http://www.brennerei-ruettimann.ch)

**Schwaller Eigenbrand**  
Spezialitätenbrennerei  
V. & M. Schwaller,  
21 Fr., Gipf-Oberfrick AG,  
Tel 062 871 45 74

**Z'graggen Kirsch**  
Z'graggen Distillerie,  
49 Fr., Lauerz SZ,  
[www.zgraggen.ch](http://www.zgraggen.ch)

**Zogg Kirsch**  
Mosterei + Brennerei  
Hans und Peter Zogg,  
24 Fr., Grabserberg SG.,  
Tel 081 771 32 46

---

Der klare Unterschied zwischen Kirsch und Kirsch, Fondue und Fondue war umso erstaunlicher, als dass die Probe nicht im stillen Kämmerlein, sondern unter realen Bedingungen stattfand: Es roch nach heissem Käse und kühlem Wein. 21 Verkoster - Profis wie Amateure - nahmen an der Blinddegustation teil, probierten und bewerteten acht Kirschbrände pur, bevor sie zur Käseverkostung übergingen und acht Fondues benoteten, ohne dass sie wussten, in welchem Caquelon sich welcher Kirsch befand.

Hansjürg Zehnder, erfahrener Juror beim Schweizer Schnaps Forum, hatte die acht Brände ausgewählt. Dabei sei es ihm nicht darum gegangen, die Spreu vom Weizen zu trennen, wie er sagt. «Alle Schnäpse waren von guten Brennern.» Viel wichtiger sei ihm deren unterschiedliche Aromatik gewesen. «Wir sind ursprünglich davon ausgegangen, dass die rustikalen Brände pur degustiert schlechter und im Fondue besser abschneiden würden.» Unter rustikal verstehen die Profis jene Schnäpse, die im Gaumen als eher scharf und in der Nase als «estrig» wahrgenommen werden. Bei anderen Lebensmitteltests wie bei Kirschtorten oder Truffes wurden diese Rustikalen jeweils besser beurteilt, sagt Zehnder, «während die geschmeidigen, modernen Kirsch, die pur verkostet Spitze sind, in Lebensmitteln oft untergehen.»

### Die Fonduerezepte müssen neu geschrieben werden

Beim Fondue aber war alles anders. Der Kirsch Réserve von Dettling, ein weicher, harmonischer Brand modernen Stils, war auch im Käse top, der Brenzer Kirsch von Humbel, zum «Schnaps des Jahres 2008» gekürt, belegte pur Rang zwei und kam trotz seiner feingliedrigen Aromatik im heissen Käse auf den fünften Platz. Während der «estrige» Kirsch von Röllin, von dem Fachleute wie Hansjürg Zehnder glaubten, er würde genau aus diesem Grund beim Fonduetest einen der obersten Plätze belegen, nur auf den sechsten Rang kam.

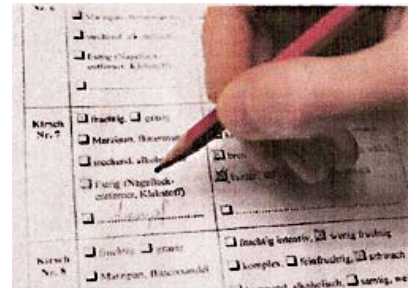
Fazit: Die Fonduerezepte müssen neu geschrieben werden. Denn was pur gefällt, muss nicht zwangsläufig im Käse schmecken. Und umgekehrt: Was beim Essen den Gaumen kitzelt, sollte nicht unbedingt pur dazu getrunken werden. Besser ist, den optimalen Kirsch zur Käsemischung zu finden und sich als krönenden Abschluss einen anderen grossen Brand zu gönnen. Die Schweiz hat mehr davon zu bieten, als der Fonduefan in der Saison geniessen kann.



Riechprobe : klare Unterschiede in der Nase



Blindverkostung : Die acht „Kandidaten“



Urteil : Ein „Hauch von Nagellack“



Kostprobe : Jedes Fondue mit anderer Duftnote