

SCHNAPS: Schweizer Schnapsprämierung 2008

Wie Schoggi und Heu in die Flasche kommen

Das Schweizer Schnaps-Forum zeichnet jedes Jahr die besten Schnäpse aus. Das ist bei der Vielfalt in der Schweiz nicht einfach.

MARTINA MÜLLER RICHLI

180 Schnäpse stehen im Raum. Vor jedem steht ein Gläschen, an dem der Schnapsfreund schnuppern kann. Wenn ihn der Geruch überzeugt, darf er sich ein Gläschen einschenken. Diese 180 hochprozentigen Wässerchen sind im Rahmen der traditionellen Schnaps gala des Schweizer Schnaps-Forums ausgestellt und wurden alle mit der Gold-Vignette ausgezeichnet. Das ist also kein Fusel, der da auf den Tischen steht. Zum Wohl!

Alles ist brennbar

Brennbar scheint fast alles zu sein. Neben diversen Früchten und Trester haben auch Fenchel und Kartoffeln einen Platz im Brennshafen. Aber auch Bergheu oder Schoggi finden den Weg in die Flasche. Sogar Bier kann gebrannt werden. Wer gerade noch den lieblichen Duft eines Himbeerbrandes in der Nase hatte, zuckt beim Händöpfeler zurück. Der Händöpfeler ist aber auch nicht in erster Linie Genussmittel, sondern Medizin. Gegen allerlei Gebrechen wie beispielsweise Alterszucker soll er helfen. Gesundheit!

Für die Prämierung wurden 270 Produkte eingesandt. Beurteilt wurden Sauberkeit im Geruch, Frucht- bzw. Sortencharakter im Geruch, Geschmack und Harmonie. Gebranntes, das bei der Sauberkeit im Geruch alle 5 Punkte erreichte und insgesamt 16 Punkte erreichte, erhielt die Gold-Vignette.

Ausspucken statt trinken

Produkte, die 18 und mehr Punkte erhielten, kämpften in ihrer Kategorie um den Titel «Schnaps des Jahres». Bei dieser Auszeichnung durften die Prüfer ihr Lieblingsprodukt wählen. Da kann auch mal ein 18-Punkte-Schnaps gegen einen 20-Punkte-Schnaps gewinnen.

Die 270 eingesandten Produkte wurden von 21 geschulten Prüfern beurteilt. In 3er-Gruppen testeten sie einen ganzen Tag lang Hochprozentiges. Die Schnäpse wurden aber nicht getrunken, sondern wieder ausgespuckt. Die Arbeit ist anspruchsvoll und belastet Nase und Gaumen extrem. Immer wieder mussten deshalb Pausen gemacht werden. Die Produkte wurden blind verkostet. Das heisst, der Tester weiss nicht,



Die Schweiz ist ein Schnapsland. Die Qualität der gebrannten Wasser ist hervorragend. (Bilder: Martina Müller Richli)



Freuen sich: Lisbeth und Bruno Herrmann haben das erste Mal ein Produkt eingereicht und dafür gleich 19 Punkte erhalten.



Brannten gleich zwei Mal einen «Schnaps des Jahres»: Luz Linder, Martin Kunz, Beat und Lorenz Humbel (v.l.).

SCHWEIZER BRENZER KIRSCH

Kirsch soll kein verstaubtes Produkt mehr sein



Brenzer Kirsch ist noch selten. Er wird mit Siegel und spezieller Kennzeichnung verkauft. (Bild: mum)

Kirsch ist ein Schweizer Kulturgut. Nur: Kirsch hat kein besonders gutes Image. Lorenz Humbel von der Spezialitätenbrennerei Humbel in Stetten AG wollte etwas gegen dieses verstaubte Image unternehmen. In der Organisation Slow Food fand er den richtigen Partner. Slow Food bekämpft den Verlust der Esskultur und fördert nachhaltige Landwirtschaft und traditionelles Lebensmittelhandwerk. Das Destillat dieser Zusammenarbeit ist das Produkt «Schweizer Brenzer Kirsch». Das Ziel des Projektes ist die Erhaltung der Kirschenhochstamm-bäume und die Erhaltung und Förderung der Qualität und der Identität der Kirschbrände in der Schweiz.

Der Schweizer Brenzer ist eine Cuvée, destilliert aus traditionellen, kleinen bis mittelgrossen schwarzen Hochstamm-Süsskirschen. Der Kirsch besticht durch ausgewogene Marzipan-, Mandel-, Schokolade- und Zimtaromen. Das charakteristische Aroma ist an alte Landsorten gebunden, die nur auf Hochstamm-Obstbäumen vorkommen. Die Kirschen stammen aus den typischen «Kriesi-Regionen» Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Solothurn, Aargau, Luzern, Schwyz und Zug. Bis jetzt machen drei Brennereien beim Förderkreis Brenzer Kirsch mit (Spezialitätenbrennerei Humbel, Stetten AG, Dettling Arnold, Brunnen, und Hermann Röllin, Baar).

Im Jahr 2008 haben die genannten Brennereien Fr. 1.25 für das Kilo Brennkirschen bezahlt. Sie wollen nun jedes Jahr 10 Rappen mehr pro Kilo vergüten. Der Brenzer Kirsch wird für 35 Franken pro 35 cl verkauft. Bis jetzt wird das Produkt über Coop vertrieben. Es ist aber das Ziel, auch andere Kanäle zu beliefern. Kirschenproduzenten müssen nach den Richtlinien von Hochstamm Suisse produzieren. Auch Brennereien, die beim Projekt mitmachen wollen, müssen ein Pflichtenheft erfüllen. Die Qualität der Brände wird regelmässig überprüft.

Interessierte Kirschenproduzenten und Brennereien melden sich bei: Humbel Spezialitätenbrennerei, Tel. 056 496 50 60, oder bei Slow Food, info@slowfood.ch und Tel. 031 311 82 2.

SCHNAPS DES JAHRES

• **Birne:** Palmischbirne, Rüttimann Brennerei, Abwil. • **Quitte:** Quitten 2007, Churfürsten-Brennerei, Walenstadt. • **Kirsche, sortenrein:** Brenzer Kirsch Nr. 22, Spezialitätenbrennerei Humbel, Stetten. • **Pflaume Damassine:** Damassine 2007, Jean-Paul Crelier, Chevenez. • **Traubentrester Blauburgunder:** Marc et Lie Pinot Noir 2006, Rebbaugenossenschaft Oberhofen, Oberhofen. • **Birne Williams:** Williams 2007, Z'graggen Schaubrennerei, Lauerz. • **Kirsche:** Oberficker Kirsch Eigenbrand 06, Spezialitätenbrennerei V&M Schwaller, Gipf-Oberfrick. • **Pflaume und Zwetschge:** Bérudge, Jean-Paul Ruedin, Cressier. • **Aprikose und Mirabelle:** Eau-de-vie d'abricot de Saxon 2007, Bernard Dupont, Saxon. • **Traubentrester:** Edelbricker Riesling x Sylvaner, Liechtensteiner Edelbrand, Schellenberg LI. • **Traube und Hefe:** Muscat Bleu Traubenbrand Nr. 11, Spezialitätenbrennerei Humbel, Stetten. • **Fruchtbrand Holz:** Gravensteiner 2007, Churfürsten-Brennerei, Walenstadt. • **Wildfrüchte 2007:** Heiner's Destillate, Oberwil ZG. • **Getreide:** Schüga Klösti Bierbrand, Gossau. • **Likör:** Liqueur de Poire William, Africoil SA, Fully. • **Trauben Holz:** Weinbrand Barrique 2001, Gschwend Othmar, Oberriet. • **Beeren:** Himbeer 2007, Brennerei Hans Erismann, Bachenbühlach. • **Gemüse und Wurzel:** Fenchel, Kunz-Keller Weine & Destillate, Maienfeld. Geist und Absinth, Absinth Arianne, Kunz-Keller Weine & Destillate, Maienfeld. mgt

von wem der Inhalt der Flasche stammt.

Nur ganz reife Früchte

Eine der getesteten Flaschen stammt von Bruno und Lisbeth Herrmann aus Baar. Die beiden strahlen. 19 Punkte von möglichen 20 hat ihr Himbeerbrand erreicht. Dabei haben sie zum ersten Mal bei der Schnapsprämierung mitgemacht. Zum Schnaps des Jahres hat es leider nicht gereicht. «Aber ich finde trotzdem, dass unser Himbeer-schnaps der Beste ist», lacht Lisbeth Herrmann. Eigentlich ist der Schnaps nur ein «Nebenprodukt». Herrmanns verkaufen auf ihrem Hof unter anderem auch Himbeeren. «Wir verkaufen sie frisch gepflückt und nur wenn sie ganz reif sind. Da die Beeren richtig reif sind, kann man sie einen Tag später schon nicht mehr verkaufen.» Deshalb wandern die reifen, unverkauften Himbeeren am Abend in die Kühltruhe und dann später in den Brennshafen. «Man merkt einfach, dass die Himbeeren richtig reif waren», sind die Herrmanns überzeugt. Trotz dieses Erfolges mit ihrem Himbeerbrand wollen die Herrmanns jetzt nicht alle Himbeeren zu Schnaps verarbeiten. «Der Direktverkauf von Beeren ist finanziell interessanter.» So bleibt der gute Tropfen rar. Es gibt nur etwa 20 Liter pro Jahr davon. Prost!

Mehr Infos und Ranglisten finden Sie unter: www.schnapsforum.ch.

IMPRESSUM

Schweizer Bauer

mit SCHWEIZER HANDELS-BÖRSE

Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft

Herausgeber: Verlags-AG «Schweizer Bauer»
Verlag: Betriebsgesellschaft «Schweizer Bauer»
Postfach, Dammweg 9, 3001 Bern
Verlagsleiter: Ulrich Utiger

Redaktion

Rudolf Haudenschild (rh), Chefredaktor; Stephan Jaun-Pfander (sja), stv. Chefredaktor; Robert Alder (ral), Regionen & Gemeinden; Mike Bauert (bau), Markt; Pamela Fehrenbach (pam), Land & Leute, Haus & Familie; Stefan Hilzinger (hil), Regionen & Gemeinden; Simon Marti (msi), Agrarpolitik; Martina Müller Richli (mum), stv. Produktion, Feld & Stall; Christoph Peter (chp), Betriebsführung; Heinz Röthlisberger (röt), Produktion, Landtechnik, Extra; Elsbeth Schär (es), Sekretariat, Agenda; Stephan Schmidlin (schm), Landtechnik; Markus Spuhler (spu), Feld & Stall; Marcel

Wipfli (wfp), Feld & Stall; Hannes Niklaus (nik), Feld & Stall.
Kontakt: Redaktion «Schweizer Bauer», Dammweg 9, Postfach 8135, 3001 Bern, Telefon 031 330 34 44, Fax 031 330 33 95, E-Mail: redaktion@schweizerbauer.ch; www.schweizerbauer.ch Samuel Krähenbühl (sam), Redaktionsleiter; Rainer Menning (rm), Redaktor; Karin Nussbaum (kan), Redaktorin
www.agri24.ch; www.bauernmarkt.ch
Ombudsmann: Arthur Liener, Postfach, 3000 Bern 13

Inserate

Insertionspreise: pro 1-spaltige Millimeterzeile (27 mm breit) Annoncen Fr. 1.55/mm, Grossauflage Fr. 1.80/mm; Rubriken Fr. 1.28/mm zuzüglich 7,6% MWST. Der vollständige Tarif ist bei unten stehender Adresse erhältlich.

Kontakt: Büchler Grafino AG, Anzeigen «Schweizer Bauer», Dammweg 9, Postfach, 3001 Bern; Telefon 031 330 30 16, Fax 031 330 30 57; E-Mail: inserate@schweizerbauer.ch; Leiter Werbemarkt: Daniel Banga; Kundenberatung Aussendienst: Erich Brügger, Daniel Sempach; Online: Lars Brügger, Thomas Altermatt; Anzeigen-Service: Irene Heynen (Teamleiterin), Barbara Gusset, Claudia Heynen (Tel. 031 330 30 16).

Abonnemente

12 Monate Fr. 173.-, 6 Monate Fr. 100.-, 3 Mte. Fr. 62.-
Einzelnummer Fr. 2.00 (inkl. 2,4% MWST)

Kontakt (Bestellung, Adressänderung, Umleitung): Betriebsgesellschaft «Schweizer Bauer», Aboservice, Postfach, Dammweg 9, 3001 Bern; Telefon 031 330 36 46, Fax 031 330 36 48; E-Mail: abo@schweizerbauer.ch

Auflage

30 232 Exemplare: Total verkaufte Auflage;
WEMF/SW-beglaubigt (Basis 2007/08)

34 000 Exemplare: Druckauflage

58 500 Exemplare: monatliche Grossauflage

ISSN 1420-0546

Für unverlangt eingesandte Beiträge wird jede Haftung abgelehnt. Alle Texte, Bilder, Illustrationen und Inserate dürfen von Dritten ausserhalb des Eigengebrauchs nicht ohne Einwilligung des Verlags kopiert oder in irgendeiner Form weiterverwendet oder zugänglich gemacht werden; zulässig ist die ausschliessliche Verwendung in Schule und Ausbildung.



Schweizer Mitglied
EUROFARM



Publikation
Schweizerischer
Verlag

INFO IM ABONNEMENT

Ich möchte den Schweizer Bauer jeden Mittwoch und Samstag in meinem Briefkasten. Ich wünsche folgende Zahlungsweise:

- 1 Jahr Fr. 173.- * 3 Wochen gratis zur Probe
 ½ Jahr Fr. 100.- * * inkl. 2,4% Mehrwertsteuer

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Telefon-Nr.

CHB 0007

Bitte ausschneiden und einsenden an: Schweizer Bauer, Aboservice, Postfach, Dammweg 9, 3001 Bern