

Brenzerkirsch

Unter der Bezeichnung Brenzer werden verschiedene alte Hochstamm-Kirschensorten zusammengefasst, welche vor allem in der Nordwest- und Zentralschweiz vorkommen. Die Bäume tragen schwarze, kleine, weiche und zuckersüsse Früchte, die sich besonders gut zum Destillieren eignen. Der Brenzerkirsch wird aus einer Mischung von Kirschen dieser alteingesessenen Hochstammsorten gebrannt. Weil die Kirschen klein sind, ist die Steinaromatik im Kirsch – Bittermandel, Marzipan, Schokolade - besonders ausgeprägt und das Destillat der eigentliche Inbegriff des klassischen Schweizer Kirschbrandes.

Landschaftsprägende Hochstammbäume

An den Hängen von Rigi und Wildspitz über dem Zuger- und Lauerzersee und im malerischen Hügelland der Nordwestschweiz bestimmen die mächtigen Kirschbäume schon seit alter Zeit das



Prächtig blühende Hochstamm Kirschbäume im April 2014 bei Gipf-Oberfrick. (Bild: Lorenz Humbel)

Landschaftsbild. Nun ist dieses vertraute Bild aber bedroht. Schweizer Kirsch muss nicht mehr ausschliesslich aus Schweizer Kirschen gebrannt werden. Der Ursprung des Destillats wird heute nur noch nach dem Brennort bestimmt. Seit der Liberalisierung 1999 werden billige Brennkirschen aus dem Ausland eingeführt und in der Schweiz gebrannt. Das Produkt darf sich Schweizer Kirsch nennen. Das wiederum hat zur Folge, dass der Preis für einheimische Brennkirschen am Boden ist. Wenn mit den einheimischen Brennkirschen nichts mehr verdient werden kann, kümmert sich aber auch niemand mehr um die alten Hochstämme. Viele Bäume sind alt und seit Jahren nicht mehr gepflegt worden. Bereits sind viele Bäume der Motorsäge zum Opfer gefallen und neue werden kaum gepflanzt. Über kurz oder lang werden so die landschaftsprägenden Kirschbäume verschwinden.

Der Verein Brenzer Kirsch

Gegen diese Entwicklung stemmt sich nun eine kleine Gruppe von eingefleischten Kirschbrennern.

2008 wurde der Verein Brenzer Kirsch gegründet. Die Brennereien Humbel, Stetten (AG), Dettling, Brunnen (SZ), Röllin, Notikon (ZG), und Heiner, Zug, setzen sich gemeinsam für dieses akut bedrohte Schweizer Kulturgut ein. Der Niedergang des traditionellen Schweizer Kirsch aus heimischen Früchten soll gestoppt werden. Dazu und für eine Richtungsänderung der Brennerei-Branche soll der Brenzerkirsch beitragen. Der Verein hat ein Reglement erarbeitet, welches eine gleichbleibend hohe Qualität des Brenzerkirchs garantiert.



Existenzsichernde Brennkirschenpreise

Zunächst ist es ein wichtiges Anliegen des Vereins Brenzer Kirsch den Bauern einen existenzsichernden Preis für ihre Hochstammkirschen zu zahlen. 2016 lagen die Preisempfehlungen des Schweizer Obstverbandes (SOV) für Kirschen „Suisse garantie“ bei Fr. 1.09 pro Kilogramm. Heuer wurden die SOV-Empfehlungen wegen der Ausfälle durch Frost auf Fr. 1.40 erhöht. Die Brenzer-Brenner zahlen ihren Lieferanten jedoch einen Preis, der immer um mindestens 35% höher ausfällt.

Qualitätssicherung

Um Brenzerkirsch-Qualität zu erreichen, müssen die Früchte vollreif gepflückt, bzw. geschüttelt werden. Angeschlagene Kirschen werden sofort entfernt. Das gesunde Erntegut wird noch am Tag der Ernte eingemaischt und nach erfolgter Gärung so bald als möglich gebrannt. Nach dem Destillieren muss der Brenzerkirsch mindestens ein Jahr lang gelagert werden. Ein Kirsch, auch wenn er aus Brenzer Kirschen gebrannt wurde, bekommt seine „Akkreditierung“ nur wenn er von einer Degustationsjury geprüft und für gut befunden wurde. In einer Anforderungspalette mit verschiedenen Kriterien, muss er mindestens 16 von 20 möglichen Punkten erreichen.

Unterstützung durch Grossverteiler

In Zusammenarbeit mit dem Slow-Food-Förderkreis «Traditioneller Schweizer Brenzerkirsch» wurde eine Sortenliste für Brennkirschen erarbeitet, welche unter dem Begriff Brenzer fallen (siehe Tabelle unten). Einige davon sind bekannte Sorten wie Lauerzer, Hemmiker, Basler Adler oder Basler Langstieler, andere sind dagegen so gut wie unbekannt: Benjaminler, Lämpchler, Kapuziener. Um die grösst mögliche Breitenwirkung zu erzielen, wurde auch der Grossverteiler Coop, welcher eng mit Slow Food zusammenarbeitet, um Unterstützung gebeten. So ist nun Brenzer Kirsch nicht nur bei den Produzenten, sondern auch in ausgesuchten Coop-Filialen erhältlich.

Brenzer Kirschen: Liste der zugelassenen Kirschensorten

Stand: 02.07.2008

Baschimeiri	Litzler
Basler Adler	Magda
Benjaminler	Mischler (Mischtler)
Bieler Rieskirsche Karl Jungo	Reding
Brenzler	Sauerhäner
Buholzer	Schauenburger (muss gut reif sein)
Dolleseppler	Schuhmacher
Frenkendörfler Holinger	Schüttler schw.
Hemmiker	Schüttler Offenburger

Grenzacher
Hofkirsche
Kapuziner
Kusterhof
Lampnästler
Basler Langstieler
Läpächler
Labbacher ?
Lauber
Lauerzer

Schwarze Adler
Schwarze Schüttler Fäsacker
Seppetoni
Späte Holinger
Surhäner (muss gut reif sein)
Tannlikirsche
Webers Sämling
Wittnauerli
Wölflinssteiner
Zopf

Föderkreis Schweizer Brenzerkirsch

10.07.2017 / ze