

Wer soll das alles trinken?

Make Kirsch great again! An gesunden Kirschen als Basis für den Schweizer Nationalbrand hat es in diesem Sommer nicht gemangelt. Doch Kirschproduzenten müssen einiges leisten, um ihren Schnaps auch ans junge und städtische Publikum zu bringen.

Daniel Böniger

Hermann Röllin hat die Hände, wie so oft, in den Hosentaschen. Er steht im Schuppen vor seinem Bauernhaus im Zugerland, seit sechs Uhr in der Früh ist die mit Brennholz betriebene Destillieranlage in Betrieb. Die dunkelrote Maische blubbert, zu sehen durch ein kleines Fensterchen an der Brennblase. Der Flüssigkeit entsteigt ein kostbarer Dampf, der später heruntergekühlt wird und sich verflüssigt. Endlich läuft am anderen Ende des Apparats ein feines, glasklares Rinnsal aus einem silbernen Hahn: Es ist dies der sogenannte Vorlauf des Kirschs, der merklich nach Aceton riecht, «sodass es eine hindenuse jagt», wie Röllin träf -bemerkt. Es ist inzwischen kurz nach acht Uhr.



So viel Schnaps. Diesen Sommer wurden schweizweit über 3500 Tonnen Brennkirschen geerntet – mehr als doppelt so viel wie 2017. Bild: Urs Jaudas

Besagten Vorlauf verwendet der Bauer aus Notikon natürlich nicht. Er trennt ihn ab, wie es in der Fachsprache heisst. Erst was danach aus der Destille läuft, wird gesammelt: das Herzstück, das viel fruchtiger riecht. Reinsten Kirsch, mit etwa 80 Volumenprozent. Röllin wird dieses Destillat in urige Korbflaschen füllen, die er dann in seinem Estrich lagert, teilweise jahrelang, bis sich die Aromen abgerundet haben.

Schräge Blicke

Mit der Kirschenernte dieses Jahr sei er zufrieden, sagt der 68-Jährige. Wegen der Trockenheit seien die Pilzkrankheiten ausgeblieben. Die Früchte hätten einen besonders hohen Zuckergehalt, das Aroma sei konzentriert. Und die gefürchtete Kirschessigfliege – seit 2015 der grösste Feind beim

Anbau der Früchte – sei Gott sei Dank diesen Frühsommer auch nicht aufgetaucht. 19 Tonnen Kirschen habe er eingemaischt, so Röllin. Bis im Dezember wird er damit beschäftigt sein, drei- bis viermal pro Woche morgens Kirsch zu brennen.



Bis im Dezember wird Hermann Röllin mit Kirschbrennen beschäftigt sein. Bild: Urs Jaudas

Bloss: Wer trinkt dieses Getränk eigentlich noch? Wer ausserhalb der Fonduesaison in einer Trendbar in der Stadt einen Kirsch bestellt, wird schräg angeschaut. Der junge Mann hinter der Bar (wahrscheinlich trägt er weisse Turnschuhe und einen balkenförmigen Schnauz) weiss mit aller Wahrscheinlichkeit nicht einmal, wovon die Rede ist. Geschweige denn, in welchem Glas er das Destillat servieren soll. Und was darf er danach dafür einkassieren, falls er irgendwo in einer Ecke noch eine verstaubte, angebrochene Flasche findet? Hermann Röllin aber sagt, er habe keine Probleme, seinen Kirsch ab Hof, per Postversand und am Wochenmarkt zu verkaufen. «Die Leute wollen wieder wissen, woher ein Produkt kommt.» Und dass es in Einklang mit der Natur produziert worden sei. Er verweist auf die Hochstammbäume auf seinem Hof, die die Landschaft prägen. Damit wäre Schweizer Kirsch ja das Getränk der Stunde. Wo man hinhört, vernimmt man am Ende dieses Hochsommers dasselbe: Die Ernte im Juni und Juli sei hervorragend gewesen. Gemäss Schweizerischem Obstverband wurden schweizweit über 3500 Tonnen Brennkirschen geerntet – mehr als doppelt so viel wie 2017. Damals hatte der Frost den Obstbauern einen Strich durch die Rechnung gemacht (der durchschnittliche jährliche Wert liegt bei etwas über 2000 Tonnen). Handgelenk mal Pi kann man also davon ausgehen, dass mit der Ernte 2018 rund eine halbe Million Liter Schnaps gebrannt wird. Wer soll das alles trinken?

Wer ausserhalb der Fonduesaison in einer Bar einen Kirsch bestellt, wird schräg angeschaut.

Die grüne Nationalrätin Maya Graf lebt auf dem familieneigenen Hof, zu dem seit Generationen über 200 Kirschbäume gehören. Ihrem Bruder und der Schwägerin hilft sie jedes Jahr bei der Ernte. Die Politikerin, Co-Präsidentin bei Hochstamm Suisse, weiss zu berichten, dass es bei ihr zu Hause im Baselbiet bis heute dazugehöre, dass man Gästen zum Kaffee auch einen Kirsch anbiete. Natürlich werde der Schnaps auch fürs Fondue oder zum Würzen von Desserts verwendet: «Aber in einer Bar», so gibt sie unumwunden zu, «bestellen heute natürlich die meisten lieber einen Gin. Das tönt halt besser.» Doch im Bekanntenkreis sei der Bio-Kirsch von ihrem Hof sehr beliebt. Ihren letzten Kirsch habe sie vor einigen Tagen am Geburtstag ihres Vaters getrunken.

Schnapskonsum hat sich halbiert

Was Maya Graf, wie Hermann Röllin, trotzdem glaubt: dass die Popularität von Kirsch bald wieder zunimmt. «Da hilft nicht zuletzt das gewachsene Bewusstsein für Swissness, Regionalität und Qualität.» Der Konsument und die Konsumentin wollten die Geschichte hinter einem Produkt kennen.

Auch beim Schnaps? Wer die Statistik konsultiert, erfährt, dass die Schweizerinnen und Schweizer inzwischen nur noch 3,7 Liter Gebranntes jährlich konsumieren; vor fünfzig Jahren war es praktisch das Doppelte. Was die Sache auch nicht besser macht: Ausländische Brände – wie etwa der industriell produzierte Wodka, der im Ausgang gern mit Red Bull gemischt wird – sind da auch schon mit eingerechnet. Den Kafi Kirsch mit zwei, drei Zuckerwürfeln – früher das perfekte Getränk zur Bauernrösti zum Zmorge –, den scheint es so kaum mehr zu geben. Und wer kommt schon auf die Idee, einen veganen Avocadokuchen mit einem Kirschwasser runterzuspülen?

Brenner wie Lorenz Humbel, im aargauischen Stetten zu Hause, verneinen nicht, dass unser ehemaliger Nationalschnaps ein Imageproblem hat: «Viele erinnern sich beim Kirsch zuerst ans Kopfweh nach einem lustigen Abend in der RS», sagt er. Genau gegen dieses Bild tritt Humbel seit nunmehr über zwanzig Jahren an. Und er hat schon viel versucht, um das Getränk auch bei den Jungen zu etablieren.

Humbel gilt als Pionier für sortenreine Kirschbrände – zwischen den Varietäten gibt es nämlich geschmacklich grosse Unterschiede. Er macht mit Brennerkollegen einen speziellen «Brenzerkirsch», weil er diese Spezialität, gebrannt aus schwarzen kleinen Süsskirschen, für erhaltenswert hält. Auch Humbel macht sich stark für Hochstammkulturen, weil er von deren Früchtequalität überzeugt ist. Sein Einsatz in Sachen Qualitätskirsch dauert nunmehr seit 1991 an. Als damals andere Brenner jammerten, weil das erneuerte Alkoholgesetz die Konkurrenz aus dem Ausland nicht länger benachteiligte, setzte er auf kleinere Margen und bessere, sprich teurere Produkte.

Das macht Humbel bis heute: Letztes Jahr zum Beispiel hat er eine Kirsch-Cuvée namens XK abgefüllt – eine Mischung aus Hochstamm-Süsskirschen- und Sauerkirschendestillat. Den Brand setzte er im Rahmen eines Wettbewerbs je 25 Schweizer und deutschen Bar-Keepern vor, damit sie daraus je einen Drink kreierten. Und noch diesen September wird er mit den Brenzer-Kollegen den «Brenzer hoch vier» lancieren: «Er soll dafür stehen, welche Freude wir am Kirsch haben.» Dieser neue Brand wird notabene in einem angesagten Schnapslädeli in Zürich vorgestellt.

Etwas für Geniesser

Humbel erntet, so sagt er selber, inzwischen die Früchte seiner Bemühungen: «Es gibt inzwischen wieder eine Szene, die checkt, was Kirsch wert ist.» Geniesser, die etwas von Destillaten verstünden und auch mal einen Rum aus den Bahamas oder einen Whisky aus dem Norden Schottlands im Glas hätten. Nicht zufällig seien seine Anlässe in der Stadt besser besucht als so manches Kirschseminar in ländlicher, früher kirschaffiner Gegend. «Wer nur auf die 60-, 70-Jährigen setzt, dürfte längerfristig verlieren.»

Die erfolgreiche Ernte 2018 nützt auch Lorenz Humbel, um sein Lager aufzufüllen: Er habe in den letzten Wochen ungefähr drei- bis viermal so viele Früchte eingemaischt wie 2017 – was zurzeit destilliert wird, komme voraussichtlich ab nächstem Jahr auf den Markt. «Wir sind momentan fast Tag und Nacht am Brennen», sagt Humbel. Das sei wichtig, «damit die Maischetänke wieder leer werden». Die Zwetschgenernte steht vor der Tür. Und die Früchte seien dieses Jahr von besonders hoher Qualität.