«EIN GUTER KIRSCH SOLLTE IM GAUMEN NICHT KRATZEN»

Interview: Esther Kern. Aktualisiert am 23.11.2012

Brenzer ist der Schweizer Urkirsch. An einem Event kann man ihn degustieren. Was macht ihn aus? Wie setzt man Kirsch generell ein? Der Spezialist Lorenz Humbel gibt Auskunft.

«Zwei Drittel des Kirschs in der Schweiz wird nicht getrunken, sondern in irgendeiner Form gegessen», sagt Lorenz Humbel.

Herr Humbel, Sie sind Präsident des Vereins Schweizer Brenzer Kirsch. Was versteht man unter diesem Hochprozentigen? Brenzer ist ein altes Synonym für Brennkirschen. Das sind kleine bis mittelgrosse schwarze Kirschen von Hochstammbäumen.

Sind Brenzer besonders geeignet zum Brennen?
Ja. Sie sind klein und darum aromatischer als viele der heute verbreiteten Sorten mit grossen Früchten. Der Steinanteil der Brenzer ist gross, was bei Kirsch beliebt ist, da die Steine Mandel- und Marzipanaromen abgeben.

Brenzer steht ja auch für Schweizer Kulturgut, die Hochstammkirschbäume. Viele Bäume wurden in den letzten Jahren gefällt. Weshalb?
In den Neunzigerjahren gab es Gesetzesanpassungen, die ausländischen Kirsch steuerlich gleichstellten mit einheimischem. Zudem kann seither Schweizer Kirsch auch aus ausländischen Früchten gebrannt werden, solange das in der Schweiz passiert. Entsprechend brachen die Preise zusammen. Gerade Hochstammkirschen mit den kleinen Früchten sind für viele Bauern nicht mehr rentabel.

Darum gibt es Ihren Verein?
Wir zahlen Bauern für Brenzer den doppelten Preis wie für normale Brennkirschen. Und wir versuchen, auch mit Unterstützung von Slow Food, Kunden zu zeigen, wie ein guter Kirsch schmecken kann.

Wie schmeckt denn guter Kirsch?

KALENDER

<< < April 2014 > >>

M	D	M	D	F	S	S
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	**24**	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4

EVENTS ANMELDEN

eventbooster

Hier könnt ihr eure Konzerte, Partys, Aufführungen und Ausstellungen anmelden und Promotionen buchen.

FRISCHKOST UND GEBRAUCHTES

Gemüsemärkte
Frisch vom Hof: Wo Bauern aus der Region Früchte, Gemüse und andere Leckereien verkaufen.

Flohmärkte
Wo Liebhaber nach coolen Secondhand-Kleidern, raren LPs oder allerlei anderem Krimkrams stöbern.

Prinzipiell sollte er in der Nase nicht stechen und im Gaumen nicht kratzen. Das stellen wir vom Verein etwa durch Produktionsvorschriften sicher: Die Früchte müssen beispielsweise frisch eingemaischt und relativ rasch gebrannt werden.

In Zürich veranstaltet der Verein einen Brenzer-Fondueabend. Was dürfen die Gäste erwarten?
Drei Kirschbrenner – von Dettling, Röllin und Humbel – sind vor Ort. Es gibt drei Fondues, jeweils mit einem Brenzerkirsch. Durch den Abend führt Sensoriker Patrick Zbinden.

Wie wichtig ist eigentlich Kirsch beim Fondue?
Sehr wichtig. Zwei Drittel des Kirschs in der Schweiz wird nicht getrunken, sondern in irgendeiner Form gegessen. Kirsch hat in einem Lebensmittel, also eben im Fondue, aber auch in einem Fruchtsalat oder Guetsli, harmonisierende Wirkung; man gibt ihn als Gewürz bei, das etwa rezente Aromen abrundet, in ein Ganzes bringt.

Warum harmonisiert Kirsch?
Er hat ein zurückhaltendes, dafür vielschichtiges Aroma, lebt durch Komplexität und drängt sich nicht in den Vordergrund. Kirsch ist auch ein guter Digestif, weil er nicht mit einer Explosion von Aromen kommt, sondern eben abschliesst.

Kirsch gilt ja als Verrisserli. Ist es wirklich so, dass er beim Verdauen hilft?
Wissenschaftlich ist es bislang nicht erwiesen. Aber Alkohol ist ein Lösungsmittel, und ich glaube, dass Kirsch bei fettigen Sachen wie Fondue hilft zu lösen. Klar, auch der Placeboeffekt ist da vielleicht wichtig, das Ritual ebenfalls. Aber: Ich persönlich habe definitiv das Gefühl, dass mir der Kirsch hilft – immer vorausgesetzt, dass ich bei der Menge nicht überborde.