Zurück zu den Ursprüngen

Brenzer heisst der aus traditionellen, kleinen bis mittelgrossen schwarzen Hochstamm-Süsskirschen gebrannte Kirsch aus der Nordwest- und Zentralschweiz.

Text: Stefan Keller, René Zimmermann



Das charakteristische Aromaspektrum für die Produktion von hochklassigem Kirsch ist an alte Landsorten gebunden, die in Hochstammkulturen wachsen.

• Die Idee, einen Brenzer Kirsch zu lancieren, kam Lorenz Humbel anlässlich der Veranstaltung Salone del Gusto in Turin. Die von Slow Food organisierte Messe bietet Herstellern besonderer und handwerklich hergestellter Produkte eine Plattform, um sie einem internationalen Publikum bekannt zu machen. Die Schweiz als eines der wichtigen europäischen Länder mit grosser Brenntradition stand abseits - Ärgernis und Chance für Lorenz Humbel, der bereits mit den sortenreinen Kirschbränden Mitte der 1990er Jahre für frischen Wind in der behäbigen Schweizer Brennerszene gesorgt hatte.

«Das charakteristische Aromaspektrum für die Produktion von hochklassigem Kirsch ist an alte Landsorten gebunden, die in Hochstammkulturen wachsen. Da in der Kirschenproduktion die Umstellung auf Niederstammanlagen relativ spät erfolgte, ist der Rohstoff hierzulande vorläufig noch vorhanden. Er kann aber nur erhalten werden, wenn die Produzenten Rohstoffpreise erzielen, die den Mehraufwand für die Hochstammproduktion einigermassen abgelten», fasst Humbel den Ausgangspunkt zum Brenzer Kirsch zusammen.

Brenzer heisst seit eh und je klassischer Kirsch aus der Nordwest- und Zentralschweiz, der aus traditionellen, kleinen bis mittelgrossen schwarzen Hochstamm-Süsskirschen gebrannt wird. Er soll durch ein ausgewogenes Aroma charakterisiert sein, das an Marzipan, Mandel, Schokolade und Zimt erinnert. Mit den Firmen Etter, Dettling und Röllin einigte man sich auf ein Reglement, das unter anderem festhält, dass die reifen Kirschen noch am Erntetag eingemaischt und der Brand nach der Destillation mindestens ein Jahr lang gelagert werden muss. Je nach Hersteller wird der Alkoholgehalt mit Quellwasser oder entmineralisiertem Wasser auf 40 bis 43 Volumenproduzent eingepegelt. Und: das Produkt muss durch eine externe Fachjury verkostet und freigeben werden.

Das Projekt hat auch die Slow-Food-Verantwortlichen überzeugt. Der Brenzer Kirsch wurde 2008 in den Förderkreis aufgenommen. Förderkreise haben zum Ziel, kleinere Produzenten zu schützen und traditionelle Qualitätsprodukte zu erhalten. In der Schweiz besteht eine Partnerschaft zwischen Slow Food und Coop; Brenzer Kirsch hat damit auch Eingang in gewisse Coop-Filialen gefunden. Die vier bisher im Verein Brenzer Kirsch zusammengeschlossenen Brennereien bezahlen für entsprechenden Rohstoff mehr als das Marktübliche, 2009 doppelt so viel wie der offizielle Preis für Schweizer Brennkirschen. Bis 2016 soll für «Brenzer-Kirschen» immer etwas mehr bezahlt werden, Fr. 1.65 pro Kilo ist die Zielgrösse. «Wegen des Preiszerfalles bei den Brennkirschen ist in den letzten Jahren bereits die Hälfte der hochstämmigen Kirschbäume der Motorsäge zum Opfer gefallen», schreibt der Verein.

SHORT FACTS KIRSCHEN

In der Schweiz gibt es die meisten Kirschbäume. Pro Kopf, weltweit. Bis heute wurden über 800 verschiedene Sorten gezählt. Das Standardwerk dazu heisst «Die Kirschensorten der deutschen Schweiz» und ist bereits 1937 erschienen. Verfasst wurde es vom Direktor der Forschungsanstalt Wädenswil, Dr. Fritz Kobelt. Über 250 Sorten sind darin haargenau beschrieben und mittels kriminalistisch anmutender Erkennungsfotos festgehalten. Basis für Brenzer Kirsch sind kleine bis mittelgrosse Süsskirschen von Hochstammbäumen. Sie tragen Namen wie Ramsler, Dolleseppler, Baschimairi oder Seppetoni.

BRENZER KIRSCH DETTLING Arnold Dettling, Brunnen

Zur Herstellung einer Flasche (35 cl à 40 Vol.-%) brauchte es drei Kilo Kirschen. Gereift in Korbflaschen zu 50 Liter. Fr. 37.-Herbe, erdige Frucht mit dezentem Steinaroma, dunkle Schokolade und Malz. Im Gaumen volles Aroma, schwarze Früchte, langer Abgang. Ein typischer, erfreulicher Kirsch mit den schweren Aromen

der Lauerzer Kirsche.

18/20

NR. 22 BRENZER KIRSCH HUMBEL

Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten 50-cl-Flaschen (43 Vol.-%) Fr. 52.50 Aus kontrolliertem biologischem Anbau (knospenzertifiziert) Elegante, frische Frucht mit viel Komplexität, dunkle Schokolade und Marzipan. Im Gaumen intensive Frucht, sehr sauber, voll und rund, langer Abgang ohne Schärfe. Ein feiner, aromatischer Kirsch.

18/20

BRENZER KIRSCH ETTER

Etter Söhne, Zug 35-cl-Flaschen (41 Vol.-%) Fr. 39.50 Würzige, etwas verhaltene Frucht mit leicht dumpfen Noten, etwas stechend in der Nase. Im Gaumen kräftig, würzige Fruchtaromen, gut eingebundener Steinton, belegende Schärfe im Abgang. Ein nicht ganz harmonischer Kirsch mit vielschichtigen Würzaromen.

15/20

BRENZER KIRSCH RÖLLIN Erika und Hermann Röllin,

Raar 35-cl-Flaschen (41 Vol.-%) Fr. 30.-450 hochstämmige Obstbäume auf 5 Hektaren, fast die Hälfte davon Kirschbäume von 30 Sorten Intensive, würzige Frucht mit etwas krautigen Komponenten, ausgeprägter Steinton, gut mit den Fruchtaromen harmonierend. Im Gaumen kraftvoll, sehr aromatisch, pelzige Schärfe im Abgang,

rustikal, typische Aromen

von Innerschweizer Kirschen.

16/20