

## Medientext

---

### Aargauer Karikaturist Swen hilft Schnapsbrennern

Vier Schweizer Kirschbrenner machen gemeinsame Sache und vermählen ihre besten Brände zu einem Cuvée. Dazu gesellt sich der mehrfach ausgezeichnete Karikaturist der «Aargauer Zeitung» und Kirschfreund Silvan Wegmann (Swen), der dazu eine ungewöhnliche Etikette entwickelt hat. Am Donnerstag, 27. September 2018, wurde Produkt zum ersten Mal der Öffentlichkeit vorgestellt.

Humbel, Dettling, Röllin und Heiner. Das sind die Namen von vier Schweizer Brenner, die aus Leidenschaft Kirsch machen. Sie nennen sich «Brenzer» und wissen genau, dass es für den besten Kirsch die schwarzen und geschmacksreichen Hochstamm-Süsskirschen braucht, die als Schweizer Kulturgut gelten. Gemeinsam vermählen sie ihre besten Kirschbrände zu einem Cuvée und verbessern das Endprodukt um Faktor 4: **Brenzer hoch<sup>4</sup>**

#### Karikaturist von der Aargauer Zeitung

Für die Gestaltung der Etikette des diesjährigen Brenzer-Kirsches haben sich die vier Kirschbrenner zu einer eigenwilligen Aktion entschieden. Sie boten dem mehrfach ausgezeichneten Karikaturisten der Aargauer Zeitung und Kirschfreund Swen Wegmann (Swen) eine «plaque ouverte» und gaben ihm freie Hand bei der Entwicklung der Verpackung. Herausgekommen ist eine spannende Schnapsetikette, die die vier Brenzer-Häupter als Karikaturen darstellt. Am 27. September wurde die Flasche im Kult-Spirituosenladen «Labat» in Zürich zum ersten Mal der Öffentlichkeit vorgestellt. Das Resultat darf sich sehen lassen.

#### Engagement für mehr Vielfalt

Die vier Brenzer bekennen sich zu «Slow Food». Seit einigen Jahren werden ihre Produkte offiziell als «Slow Food Presidio Produkt» vermarket. Mit diesem Engagement sorgen sie für Vielfalt. Das Presidio entstand, um die alten Kirschensorten, die Kulturlandschaft der Hochstamm-Kirschbäume und damit die Grundlage für den Brenzer Kirsch zu schützen und zu fördern. Der Name Brenzerkirsch wird von den Obstbauern und Destillateuren für die ursprünglichen Chriesi-Sorten verwendet, die ausschliesslich für das Brennen und nicht für den frischen Verzehr bestimmt sind. Heute ist diese Produktion von Kirschwasser hochstämmiger Bäume sehr stark durch günstigere importierte Destillate und Früchte bedroht.

