

## Der beste Kirsch der Schweiz stammt aus Frauenhand

Von: Gaby Gerber (eingesandt)

**Die besten Schweizer Edelbrände werden von der Vereinigung Distisuisse alle zwei Jahre prämiert. Die Präsentation der Ergebnisse dieser einzigen nationalen Prämierung im Bereich Spirituosen fand am vergangenen Donnerstag im Bellevue in Bern statt. Das Baselbiet brillierte unter anderem mit dem besten klassischen Schweizer Kirsch. Er stammt aus der Brennerei Zuber in Arisdorf und wird von Brennerin Yvonne Zuber hergestellt.**



Die beiden Schwestern Rosmarie und Yvonne Zuber

Die Schweiz hat fünf neue «Goldbrenner». Dazu gehört die Brennerei Zuber in Arisdorf, die bereits bei vielen Edelbrandprämierungen immer wieder zu den Besten zählte. «Besonders stolz macht uns natürlich, dass im Kirschenland Schweiz unser Baselbieter Mühle Kirsch zum Edelbrand des Jahres erkoren wurde», betont Rosmarie Zuber, Geschäftsführerin der Ernst Zuber AG in Arisdorf.

Die erneute Ernennung zum «Goldbrenner des Jahres» zeugt von Können und Kontinuität und ist gleichzeitig Beweis dafür, wie wichtig Individualität ist. Nebst dem Kirsch hat Zuber auch den besten Schnaps des Jahres in der Kategorie Kirsch-Likör mit dem «Cherry Brandy», in der Kategorie Sortenreines Zwetschgenwasser mit dem «Bühlerzwetschgen» und in der Kategorie Williams-Likör erreicht. Ebenfalls mit Gold ausgezeichnet wurden der Kräuterbrand «Burgermeisterli». Alle Produkte gehören zu den typischen Bränden, die in engem Bezug zur Nordwestschweiz stehen. Bei Zubers legt man Wert darauf, dass die Früchte direkt aus der Region stammen. Eine kleine Ausnahme bilden die Williamsbirnen, die Zubers seit Jahrzehnten bei den gleichen Produzenten im Wallis einkaufen.

Die Ernst Zuber AG ist seit über siebzig Jahren im Obsthandel tätig und betreibt eine Brennerei. Der Betrieb wird von den beiden Schwestern, Rosmarie und Yvonne Zuber geführt. Yvonne Zuber steht im Winter am Brennkessel und stellt die besonderen Edelbrände her. Aber nicht nur dieser Vorgang ist wichtig. Besonders bedeutungsvoll ist auch die hohe Qualität der Rohstoffe. «Als Obsthandelsunternehmen gegründet, pflegen wir bis heute einen sehr engen Kontakt zu den Bauern; das ist ein wichtiger Garant für unsere hervorragende Qualität», betont Brennerin Yvonne Zuber. Dass Zubers den besten klassischen Kirsch der Schweiz herstellen, beweist nicht nur ihr grosses brennerisches Können, es ist auch eine Hommage an die Kirschenregion Nordwestschweiz.

In den folgenden Kategorien siegten die Produkte der Brennerei Zuber aus Arisdorf:

### **Schnaps des Jahres: Baselbieter Mühle Kirsch:**

Der beste klassische Kirsch der Schweiz mit 91.25 Punkten. Die Kirschen stammen aus dem Baselbiet und dem angrenzenden Fricktal. Das Baselbiet gilt seit jeher als eines der wichtigsten Produktionsgebiete für charaktervollen Kirsch, wobei Liebhaber gerade auf die komplexen Brände aus mehreren Kirschsorten schwören.

### **Schnaps des Jahres: Kirsch-Likör «Cherry Brandy»**

Der beste Kirschlikör der Schweiz mit 93 Punkten. Die Kirschen stammen aus dem Baselbiet und dem angrenzenden Fricktal. Ab Beispiel des Kirschlikörs zeigt sich eindrücklich, wie Süsse das Aroma und den Gaumeneindruck von Destillaten zum Strahlen bringt.

### **Schnaps des Jahres: Williams Likör**

Der beste Williamslikör der Schweiz mit 92 Punkten. Das Produkt wurde 2010 gebrannt. Die Früchte stammen aus der aus dem Wallis. Die Sorte Williams baut man in der Schweiz hauptsächlich im Wallis, erst seit rund 70 Jahren, an. Dank ihrer charismatischen Aromatik setzt sich die Williamsbirne schnell als Brennbirne Nummer eins im Land durch – und ist es bis heute geblieben. Der frische Duft und der vollmundige Abgang ergeben im Mund eine betörende Harmonie und Länge.

### **Schnaps des Jahres: Zwetschgenwasser sortenrein «Bühler»**

Der beste sortenreine Zwetschgenbrand der Schweiz mit 91 Punkten. Die Sorte Bühlerzwetschgen ist eine traditionell im Baselbiet verbreitete Frühzwetschge mit vollmundigem Aroma. Sie stammt ursprünglich aus Bühl (Deutschland) und wird schon über 50 Jahre in der Schweiz angebaut. Im Baselbiet entwickelt sich ihr Aroma besonders vielschichtig, was dem Zuber-Bühlerzwetschgen-Brand unschwer anzumerken ist.