



«Es darf nicht zu schnell gehen.» Brennmeister Andreas Gerber in seinem Element. Die kupfernen Brennhäfen verwandeln die Maische (unten rechts) in klaren Kirsch. Fotos Kostas Maros



Wasser des Lebens aus Arisdorf

Destillieren heisst die Geister der Frucht unterscheiden – ein Besuch beim Brennmeister und seinem Kirsch

Von Dominik Feusi, Arisdorf

Wer je eine Destillerie besuchte, kennt diesen schweren, süssen Geruch, egal ob es im französischen Cognac, den schottischen Highlands oder eben im heimischen Arisdorf war. Er kommt aus den vergärenden Früchten und er ist betörend wie die Erinnerung an den letzten Sommer, seit dem diese Früchte eingelagert sind.

Gesteigert wird dieser Duft nur noch, wenn man die Maische – so nennt man die nicht besonders appetitlichen, vergorenen Früchte – langsam erhitzt und daraus das reine Destillat gewinnt. So auch bei der Ernst Zuber AG in Arisdorf an einem frühlinghaften Donnerstag. Die Brennerei – und bald darauf die eigenen Sinne – füllen sich mit dem Duft der reinen Frucht.

Das ist das grosse Missverständnis mit dem Alkohol. Ein gutes Destillat ist eine Botschaft der Vergangenheit. Essenz der Frucht, ihrer Herkunft und des Jahres, in der sie entstand. Der Alkohol ist nur der Träger der Essenz. Ihm geht es wie jedem Überbringer einer Botschaft. Er wird verfermt und bekämpft. Aber ohne ihn kommt die gute Botschaft nicht an.

Pure Physik ohne Hilfsmittel

Sie wird herausgeholt aus der vergorenen Frucht, in einem eigentlich einfachen Vorgang. Alkohol und Aroma verdunsten bei 78 Grad Celsius, Wasser erst später. Wird die Maische erhitzt, lässt sich Aroma und Alkohol aus der Maische herausziehen. Aus der schlammigen Fruchtmasse wird klares Getränk. Destillieren ist pure Physik. Da wird nicht mit Hilfsmitteln aus der Chemie geschönt, gerade bei Lebensmitteln eine selten gewordene Ehrlichkeit.

Die Kunst des Brennmeisters ist das Abtrennen, der Entscheidung, ab welchem Punkt er das, was aus dem Brennhafen kommt, als edles Destillat auf die Seite legt und wann er damit aufhört. Denn noch vor den kostbaren Aromen verdunstet der Vorlauf. Der riecht nach Nagellackentferner statt nach Frucht. Und am Ende kommt der Nachlauf, bei dem die Aromen in einem muffigen Kellerduft verschwinden. Der Brenner ist ein Magier des rechten Augenblicks, aber einer mit beschränkten Mitteln. Andreas Gerber, Brennmeister bei der Ernst Zuber AG in Arisdorf, sagt es so: «Ich küber aus gutem Rohmaterial etwas noch Besseres machen.» Oder er kann alles zerstören, wenn er im falschen Moment den edlen Mittellauf vom Vor- und Nachlauf abtrennt. Und was er gar nicht kann: aus schlechten Früchten ein gutes Destillat brennen.

Die Weichen für die Qualität werden darum bei der Warenannahme im Sommer gestellt. Die Kirschen werden inspiert und ihr Zuckergehalt gemessen. Gut sind sie nur, wenn sie mindestens

«18 Grad Brix» enthalten, was rund 18 Gramm gelöstem Zucker pro 100 Gramm Kirschsafte entspricht. Das ist deutlich mehr als bei Tafelkirschen üblich. Stiele oder Blätter sind unerwünscht, weil sie das Fruchtroma beeinträchtigen. Die Kirschsteine hingegen bleiben drin, sie bringen ein dezentes Marzipanaroma – wenn sie unverseht sind.

«Ich kann aus gutem Rohmaterial etwas noch Besseres machen – oder alles zerstören.»

Kurz nach acht Uhr morgens hat Gerber seine drei kupfernen Brennhäfen mit je 350 Kilogramm Kirschenmaische gefüllt und Dampf an die Kessel gelassen. Dann geschieht eine ganze Weile nichts. «Es braucht Zeit», sagt er zum ersten Mal. Er wird es noch mehr als ein Dutzend weitere Male an diesem Tag betonen. Je schneller die Maische erhitzt wird, desto schwieriger ist es, die verschiedenen Phasen der verdunstenden Stoffe voneinander zu unterscheiden und im richtigen Augenblick zu trennen. Das Resultat wäre zwar immer noch alkoholisch, aber kein Genuss. Der Brennmeister ist Herr über die Unterscheidung der Geister, die aus dem Brennhafen aufsteigen.

Beim Destillieren kann also viel schiefgehen. Wer zu früh den Vorlauf oder zu spät den Nachlauf abtrennt, ruiniert den Geschmack. Jede Gier nach mehr Ausbeute wird bestraft. Im Unterschied beispielsweise zu Whisky oder Cognac gibt es bei einem Fruchtbrand keine jahrelange Nachbehandlung in aromatischen Fässern oder mit Zusatzstoffen, welche Fehler des Brenners übertünchen helfen. Jeder Fehler bleibt. Viele macht Gerber nicht, das belegen eine eindrückliche Sammlung an goldenen und silbernen Auszeichnungen an den alle zwei Jahre stattfindenden Schweizer Meisterschaften «Distisuisse».

Tropfen im «Kotzboden»

Jetzt tut sich im Brennhafen etwas. Aus dem Kessel steigen die ersten Dämpfe empor, sichtbar in den runden Fenstern im Brennturm. Sie werden an zwei durch Wasser gekühlten Zwischenböden oberhalb des Kessels abgekühlt und tropfen zurück in einen Trichter, den «Kotzboden», und von dort zurück in den Brennhafen. Das verlangsamt den Prozess und reinigt den Alkoholampf. Über den Zwischenböden kommt noch ein Raum mit durch Wasser gekühlten Stäben und zuoberst noch der Katalysator, der mechanisch im Dampf enthaltene Stoffe ausgleicht.

Die Schweiz ist stolz auf ihre Berufsbildung, aber ausgerechnet eine Lehre als Brenner gibt es nicht. Es gibt eidgenössische Fähigkeitszeugnisse für Büh-

nantänzer, Diätköche und Geigenbauer, aber wer Brennmeister werden will, muss in das Handwerk hineinwachsen. Das ist auch Folge des Alkoholgesetzes, das von 1933 bis 1999 den Destillieren einerseits ein Auskommen garantierte und sie mit hohen Zöllen vor ausländischer Konkurrenz verschonte, dafür aber jeden Liter Schnaps kontrollierte. Destillieren war für die Politik nicht Kulturgut, sondern Gefahr für die Volksgesundheit. Bis 1997 konnten die Brennereien ihren Kernobstbrand im Notfall zu einem guten Preis an die Eidgenössische Alkoholverwaltung verkaufen, die ihn tanklastwagenweise verscherbte.

Das «Schnapsmonopol» belohnte so auch unsorgfältige Brenner und zerstörte das Qualitätsbewusstsein in der Produktion. Noch schlimmer: Es verhinderte, dass hierzulande eine Genusskultur und Freude an den heimischen Destillaten entstand. Als die Zölle für ausländische Produkte 1999 fielen, stürzten sich Herr und Frau Schweizer auf Whisky, Cognac und Grappa, die zu trinken man ihnen jahrzehntelang verweigert hatte. Schärfere Verkehrsregeln und jahrelange genussfeindliche Kampagnen mit Steuergeldern gaben dem Schweizer Brennereihandwerk den Rest. Der Anteil heimischer Destillate am gesamten Markt sank innert wenigen Jahren von 80 auf rund 15 Prozent.

Andreas Gerber wurde von seiner Tante Yvonne Zuber angeleitet. In Kursen an der Obst- und Weinbauschule in Wädenswil und an der Universität Hohenheim in Deutschland bildete er sich zum Brenner weiter. Das Diplom hängt an der Wand in der Brennerei. «Schnaps brennen kann jeder, destillieren nicht», habe man ihm dort gesagt. Es ist der Unterschied zwischen Alkoholproduktion und Qualitätsbrand. Gerber steuert die Verwandlung von Maische in reines Destillat nur von aussen – mit mehr oder weniger Dampf, den er auf seine Brennhäfen lässt und die durch die Kupferwand den Inhalt mehr oder weniger heizen.



Hochprozentig. Guter Kirsch ist die Essenz des vergangenen Sommers.

Jetzt dreht Gerber an der Dampfzufuhr nur ein paar wenige Millimeter nach rechts. «Es darf nicht zu schnell gehen», sagt er wieder. Am Anfang habe er ständig viel zu viel hin- und hergedreht. «Ich musste lernen, ganz fein zu fahren, ruhig zu bleiben», er zieht die Augenbrauen hoch wohl in der Erinnerung an seine ersten Brennversuche. «Ein Jahr habe ich gebraucht, bis ich die Anlage im Griff hatte», sagt er. Jeder Brennhafen habe seinen eigenen Charakter. Er tönt dabei wie ein Lehrer, der über seine Schüler spricht.

«Nur zum Scheiben-Hobeln»

Hat der Alkoholdampf schliesslich alle Hindernisse überwunden, kommt er an der Spitze des Brennhafens über das Geistrohr in einen Röhrenkondensator. In ihm wird aus dem Dampf wieder Flüssigkeit. Die tropft unten aus einem Ausguss heraus. Gerber netzt ein Zeigefingerglied mit den Tropfen, riecht daran und verzeiht sein Gesicht. Da ist er nun, der sogenannte Vorlauf. Er riecht nach scharfem Lösungsmittel. Ungegenussbar. «Taugt höchstens zum Scheiben-Hobeln», sagt Gerber schmitzt. Er lässt den Vorlauf in ein Plastikgefäss laufen. Die Spannung steigt, denn das Abtrennen des aromatischen Mittellaufes rückt näher. Gerber riecht und schmeckt immer wieder, was da aus dem Kondensator auf seinen Zeigefinger tropft. Noch einmal senkt er die Dampfzufuhr, damit es «nicht zu schnell» geht. Bei weiteren Proben verschwindet der Lösungsmittelduft und macht zunehmend der Kirsche Platz. «Jetzt ist es gut», sagt Gerber plötzlich, stellt einen Hahn um und misst mit der Spindel den Alkoholgehalt. 79 Prozent zeigt sie an. Was jetzt aus dem Kondensator kommt, ist Kirsch. Der hohe Alkoholgehalt macht es schwierig, den richtigen Augenblick zum Abtrennen zu treffen. Aber mit einem Spritz Leitungswasser erkennt sogar der Laie die saftige Kirsche im Glas. Die Essenz des Baslerbieters Sommers.

Mit Fleiss und Sturheit

Es ist kurz nach zehn Uhr, der dünne Strahl Kirsch fliesst nun in einen Chromstahlkessel. Die Brennerei füllt sich mit Kirscheuduft, der einem in ein wohliges Delirium entführt. Gerber degustiert das frische Destillat. Auf dem Tisch in der Brennerei liegt ein «Aromarad», eine Systematik mit 65 Düften, von blumiger Lindenblüte bis röstige Schokolade, mit denen das Aroma eines Kirschs beschrieben werden kann. Gerber ist zufrieden. Wir gehen in die frühere Mühle und jetzigen Verkaufsladen hinüber und nehmen einen Kaffee. Ohne Besuch würde er jetzt Kirsch auf Flaschen abfüllen oder etikettieren.

Im Verkaufsraum wartet Rosmarie Zuber, sie hat die Firma zusammen mit ihrer Schwester Yvonne von ihrem Vater Ernst Zuber 1970 übernommen. Eigent-

lich nur für ein einziges Jahr. Jetzt sind es 45 geworden. Damals gab es noch 32 Betriebe in der Region, die «Landesprodukte» von den Bauern abnahmen und verarbeiteten. Dass es ausgerechnet die Schwestern Zuber schafften, damit rechnete am Anfang niemand. «Wir haben mit Fleiss und ein wenig Sturheit unseren eigenen Weg gemacht», sagt Rosmarie Zuber. «Vor allem haben wir uns nicht einem anderen Produzenten angeschlossen, wie es eine Weile lang Mode war.» Die Zusammenschlüsse von Firmen sind längst wieder verschwunden. Die Zubers sind geblieben. Sie werden in Zukunft kürzertreten und das Unternehmen an die nächste Generation übergeben. «Gesund», wie Rosmarie Zuber betont. Die Firma hat sich mit Qualität und Kundenservice über die Region hinaus etabliert.

Es wird langsam Mittag. Andreas Gerber muss wieder in die Brennerei, wo noch immer der dünne Strahl Kirsch aus dem Kondensator rinnt. Der Alkoholgehalt nimmt langsam ab. Bevor das Aroma schal wird, trennt er wieder ab. Jetzt kommt der Nachlauf, ebenfalls nicht geniessbar. Ein Brenner muss das Gute vom Schlechten trennen. Das ist das Geheimnis. Vermutlich ist es für einige Brenner verlockend, den Alkohol schon etwas früher und noch etwas länger ins edle Mittelstück des Brennverlaufes tropfen zu lassen. Nicht für Gerber.

«Ein Jahr habe ich gebraucht, um die Anlage in den Griff zu bekommen.»

Auch nach dem Brennen braucht es wieder Zeit, viel Zeit. In der Brennerei Zuber kommt kein Destillat in den Verkauf, wenn es nicht mindestens zwei Jahre Ruhe bekommen hat. Dann wird es mit Wasser auf 43 Grad Alkohol verdünnt, gekühlt und mechanisch gefiltert. Erst jetzt ist es zum Verkauf bereit. «Das Leben ist zu kurz, um etwas Schlechtes zu trinken», sagt Gerber. Rosmarie Zuber lacht.

Destillieren heisst, die Essenz aus einer Frucht herausziehen. Es geht um Reinheit, Klarheit, auch um Ehrlichkeit. Und in einer Welt der Unklarheiten, der Irrungen und Wirrungen gibt es kaum etwas, das besser eine tiefere, endgültige Weisheiten erinnert als ein gutes Destillat. Wir genehmigen uns einen zweijährigen Kirsch. Geht es nicht auch im Menschenleben um das saubere Abtrennen von Ungegenussbarem, um zur persönlichen Essenz zu kommen?

Das Leben ist nichts anderes als ein Destillationsvorgang mit Kotzboden und Kondensator und der Pflicht zur Unterscheidung der Geister. «Eau de vie» heisst es nicht zufällig auf Französisch – Wasser des Lebens. Aus Arisdorf.