Roland Buser lässt nichts anbrennen

Sissach | Die General Sutter Distillery am nationalen Brennertag

Am vergangenen Samstag hat die General Sutter Distillery in Sissach im Rahmen der fünften nationalen Brennertage ihre Tore geöffnet. Eine Brennerei, in der schon seit über 80 Jahren Obstbrände hergestellt werden.

Heiner Oberer

«Nur mit einwandfreiem Grundmaterial ist es möglich, ein qualitativ hochstehendes Destillat zu erzeugen», sagt Roland Buser, der seit rund fünf Jahren bei der General Sutter Distillery in Sissach für die Brände verantwortlich ist. Bevor sich der 42-jährige Brennmeister an das Brenngeschirr wagte, war er 15 Jahre in der IT-Branche tätig. Vom Computermenschen zum Brennmeister – ein eigentlicher Quantensprung. «Ich wollte etwas mit den Händen machen. Die IT war eine ziemlich trockene Sache», sagt er.

Die General Sutter Distillery der Hans Nebiker AG, die sich im ehemaligen Stall aus dem Jahr 1854 befindet, hat am vergangenen Samstag zum Nationalen Brennertag geladen. Die Türen der Brennerei stehen weit offen. In der Luft liegt der Duft von «Chiirssiwasser». Majestätisch aufgereiht, präsentieren sich die fünf Kupfer-Brennhäfen. Das klare Destillat fliesst einem dünnen Faden gleich in die bereitgestellten Chromstahlkessel. Brennmeister Roland Buser empfängt die Gäste und erklärt den Vorgang des Destillierens.

Dabei wirft er immer wieder einen Blick auf den Spindel, der den Alkoholgehalt im Destillat anzeigt. «Das Trennen des Vorlaufs, Herzstücks und Nachlaufs des Destillats ist der wichtigste Vorgang und macht die Kunst des Destillierens aus», erklärt er.

In Reih und Glied stehen die kupfernen Brennhafen da, in denen unter anderem der Kirsch gebrannt wird. Bilder Heiner Oberer

Apfellikör mit Kaffee und Orange

Man könne den ersten Liter des Destillats getrost entsorgen. Das Herzstück erkenne man anschliessend daran, dass das Destillat nicht auf der Zunge brennt, sondern mild und fruchtig schmeckt. Verschwinde die Fruchtigkeit, ist der Nachlauf erreicht, der ebenfalls entsorgt werden könne. «Wir wollen Qualität, keinen Fusel. Wir verwenden dafür zu 100 Prozent Früchte aus der Region.»

Seit über 80 Jahren werden in der General Sutter Distillery Obstbrände hergestellt. Das Aushängeschild ist der General Sutter Kirsch, benannt nach Johann August Sutter, dem Baselbieter, der nach Amerika auswanderte, um Kalifornien zu kolonialisieren. «Wir setzen auf Tradition, sind aber auch offen für Neues», sagt Buser. Neben dem traditionellen Kirsch findet man im Sortiment den «Red Cherry», einen sortenreinen Lauber Kirsch, veredelt mit Dörrfrüchten, und einen Wildpflümli Likör. Als neuste Kreation gilt der Papua Mega. Ein Apfellikör, aromatisiert mit Kaffee und Orange.

Einen Sommer lang hat Buser seinem Vorgänger Ueli Gysin, der 48 Jahre für das Brennen verantwortlich war, über die Schultern geschaut. Zudem hat er sich in Kursen in der Schweiz und Deutschland weitergebildet. Als nächstes plant er, sich zum Edelbrand-Sommelier ausbilden zu lassen. «Die praktische Arbeit ist aber noch immer die beste Ausbildung», zeigt sich Buser überzeugt. Ohne Leidenschaft könne man aus einer Frucht kein perfektes Destillat herstellen. Fehle das Herzblut, entstehe nur Mittelmässiges.

Über 130 Tonnen Kirschen

Wegen der ausserordentlich guten Kirschenernte im Jahr 2018 war Roland Buser besonders gefordert. Es galt 106 500 Kilogramm Kirschen für den Eigenbedarf und über 26 000 Kilogramm Kirschen für Lohnbrand zu destillieren. Im Gegensatz zum Jahr davor, als nur rund 13 Tonnen Kirschen angeliefert wurden. «Ich habe bis August dieses Jahr beinahe jeden Tag gebrannt, um der grossen Menge Herr zu werden.»

Zum Abschluss der Führung zeigt der Brennmeister noch ein wahres Bijou. Etwas Abseits steht ein frisch herausgeputzter Brennhafen der ehemaligen Kupferschmiede und Spenglerei A. Cleis aus Sissach. Andreas Cleis-Völlmy betrieb seit 1885 im aus dem Jahr 1669 stammenden Haus im Dorfzentrum von Sissach eine Werkstatt. Neben Brennapparaten, Waschherden und Badewannen fertigte und verkaufte er zusätzlich Nähmaschinen, Hüte und Kappen.

Neue Gäste treffen ein. Roland Buser muss weiter. Wortreich erklärt er den Neuangekommenen seine Arbeit. Man spürt, hier ist ein Mann am Werk, der seine Arbeit liebt. Der das Gespür dafür besitzt, wie ein perfekter Kirsch zu schmecken hat.

Brennmeister Roland Buser und Mitinhaberin Susanne Nebiker begrüssen die Gäste an der Bar zum Degustieren.

Ein nachahmungswerter Anlass

Buus | Mission B wie Biodiversität

Die Buusner Landwirte und der Natur- und Vogelschutzverein haben am Sonntag den Besuchern des Obsttags gezeigt, wie man sich für mehr Biodiversität einsetzen kann und wie diese unseren Alltag beeinflusst.

Brigitt Buser

Bei Biodiversität handelt es sich um die Vielfalt des Lebens, die sich in Milliarden von Jahren entwickelt hat. Sie umfasst die unterschiedlichen Lebensgemeinschaften von Tier- und Pflanzenarten in ihren Lebensräumen, auch Habitate oder Biotope genannt. Wir Menschen sind ein Teil davon und für uns ist eine intakte Biodiversität überlebenswichtig. Denn sie sorgt dafür, dass wir Trinkwasser, genügend Nahrung und Sauerstoff sowie medizinische Wirkstoffe haben und bietet uns zudem Erholungsraum. Wir stehen also in der Pflicht, sie zu bewahren.

Der Obsttag in der Buusner Mehrzweckhalle ist sehr gut besucht. Bild Brigitt Buser

Biodiversität ist ein grosses Anliegen des Natur- und Vogelschutzvereins Buus, der am Sonntag wiederum für die Organisation des Obsttags zuständig war. Und so erwarteten die zahlreichen Besucher in der herbstlich dekorierten Mehrzweckhalle viele Angebote. Dazu gehörten neben Bildshows und den beiden Vorträgen von Gabriela Hofer vom Ebenrain-Zentrum spannende Wettbewerbe, interessante Degustationen, eine Bienen- und eine Obstausstellung mit Bestimmung der verschiedenen Obstsorten, ein Vogelwettbewerb, die altbekannte, aber immer wieder beliebte Tombola, um nur einige Attraktionen zu nennen.

Im Zentrum stand jedoch der überaus beliebte Bauernmarkt mit köstlichen Hofprodukten aus naturnaher und nachhaltiger Produktion. Für das leibliche Wohl wurde ein reichhaltiges Mittagessen und mit wunderbaren Desserts angeboten.

Weitere Highlights warteten draussen vor der Halle auf die Besucher. Wenn in der Nacht auf Sonntag auch der erste Frost übers Oberbaselbiet zog und die Temperaturen tagsüber bei knappen 5 Grad lagen, konnte man hier zuschauen, wie hemdsärmelig mit Motorsägen aus Holz Tiere gesägt oder warm angezogen Schnaps gebrannt wurde. Ebenfalls sehr beliebt war ein Besuch beim Erlebnismobil «Wild und Wald», wo Jäger der Jagd Baselland bereitwillig über unsere einheimischen Wildtierarten informierten.

NOTENBLATT

Kleider machen Musikanten

Hanspeter Thommen

Den Begriff «Kleider machen Leute» kennt man nicht nur im Zusammenhang mit Gottfried Kellers gleichnamiger Novelle. Auch im wirklichen Leben gilt ein gutes Outfit, wie man heute sagt, als einer der Schlüssel zum Erfolg. Bei Musikvereinen ist eine gute Kleidung ebenfalls nicht unwichtig. Zugegeben, eine schöne Uniform kann aus einem mittelmässigen Dorfverein kein Höchstklassorchester machen. Das ist aber auch nicht notwendig. Wenn die Musikantinnen und Musikanten in einer schicken Uniform spielen, strahlen sie einen gewissen Stolz und ein Selbstbewusstsein aus, das sich schlussendlich auch auf die Qualität der Musik auswirkt.

Eine Musikuniform ist aber auch ein Markenzeichen. Die eindrucksvollen Marschmusikshows des Musikvereins Bubendorf kommen erst richtig zur Geltung mit der schnittigen blauweissen Uniform. Damit hat dieser Verein schon am Basel Tattoo, am Christmas Tattoo, an der Polizeishow in Hamburg und an anderen Anlässen Eindruck gemacht. Sogar zu einem kurzen Auftritt in einem Fernsehspot haben es die Bubendörfer vor ein paar Jahren gebracht.

Eine Uniform löst bei den Vereinsmitgliedern aber auch ein Gefühl der Zusammengehörigkeit aus. Man fühlt sich als Einheit. Beim Stil der Uniform kamen die meisten Musikvereine mittlerweile von einer militärisch geprägten Form weg zu Uniformen, die eher einem schicken Anzug gleichen.

Die Beschaffung einer neuen Uniform ist jedoch eine kostspielige Sache. Immerhin kostet ein Exemplar je nach Machart 500 bis 1000 Franken. Deshalb muss es sich ein Verein mehrmals überlegen, ob er eine solche Anschaffung finanziell stemmen kann. Eine Möglichkeit der Geldbeschaffung ist die Suche nach Sponsoren. Doch dies ist heute nicht mehr so einfach. Welcher Verein hat schon gerne das Logo zum Beispiel einer Baufirma auf seiner Uniform?

Der Musikverein Sissach nutzte die Durchführung einer Marschmusikparade im vergangenen Sommer für eine Sammelaktion beim zahlreich erschienenen Publikum im Dorfkern. Auch beim Besuch der Website des MVS sticht einem sofort ein Spendenaufruf ins Auge. Wir wünschen den Sissachern viel Erfolg bei ihrer weiteren Suche nach finanzieller Unterstützung.

Einen Schritt weiter ist in dieser Beziehung die Regionale Jugendband Liestal. Diese konnte am 2. November anlässlich ihres Jubiläumskonzerts an ihrem 70. Geburtstag ihre neue Uniform präsentieren. Unter Mitwirkung ihrer Partnervereine verabschiedete die Jugendband ihre alten und nicht mehr zeitgemässen Gilets. Neu präsentieren sich die Jugendlichen in einem schwarzroten Hemd mit eigenwilligem Dessin und weisser Fliege. Die Jugendlichen entwickelten den Stil dieses Hemdes übrigens selbst. Auch das ist eine Art von Identifikation. Und eben: Kleider machen Musikanten.

Hanspeter Thommen ist Presseverantwortlicher des Musikverbands beider Basel. In dieser Rubrik berichtet er über Neuigkeiten aus den Musikvereinen.