

OFFENE BRENNEREIEN



Geschmacksreiche Brände: Der Kirsch Old Cherry hat seine cognacbraune Farbe vom Eichenfass. (Bilder: Lucas Huber)

Wenn die Schweiz brennt

Am Samstag brannte die Schweiz. Der Tag der 51 offenen Brennereien lockte landauf, landab Genussmenschen, Aficionados und auch den einen oder anderen Promi an. Ein Besuch bei Brennmeister Roland Buser in Sissach BL.

LUCAS HUBER

Wenn die Schweiz brennt, ist Maya Graf zur Stelle. Die ehemalige Nationalratspräsidentin, die heute für die Grünen das Baselbiet im Ständerat vertritt, ist einem guten Brand nicht abgeneigt. Nur auf Obstbasis sollte er sein. Und natürlich von einem Hochstammbaum, schliesslich präsierte die Biolandwirtin einst den Verband «Hochstamm Suisse».

Grafs Grossvater brannte

Nicht falsch verstehen: Maya Graf nippt lediglich hie und da und ausschliesslich zum Genuss am Spirituosenglas, schliesslich sei sie quasi mit der Brennkunst grossgeworden, denn schon ihr Grossvater betrieb eine Hofbrennerei. Den Geruch habe sie schon damals gemocht. Gepaart mit dem grossen Respekt für das Destillierhandwerk, dessen Tradition sie unbedingt hochhalten will, ergibt das eine ziemlich grosse Leidenschaft fürs Brennen. Darum überrascht es wenig, dass es sich die Politikerin nicht nehmen liess, am diesjährigen Branchenanlass «Die Schweiz brennt», im Grunde Tag der offenen Brennereien, bei der Destillerie ihres Vertrauens reinzuschauen. Und das ist natürlich jene, die auch das Obst von ihrem Hof zu Bränden veredelt, Zwetschgen und Kirschen vor allem, bio und natürlich von Hochstammbäumen.

Und diese Brennerei des Vertrauens ist die General Sutter Distillery in Sissach BL, im Volksmund auch schlicht als «Nebiker» bekannt, unter dessen Dach die Brennerei gehört. Das Handelsunternehmen ist so vielfältig wie die Landwirtschaft selbst, vertreibt Produktions- und Futtermittel, betreibt Treibstoffhandel, eine Treuhand AG und eine Getreideannahmestelle.

General Sutter, ein Exilschweizer von hier, der es im Kalifornien des späten 19. Jahrhunderts zu Ruhm und Reichtum brachte, stand Pate für den Namen. Während er lange als Held und Pionier gefeiert wurde, kennt man mittlerweile auch seine zwielichtigen Seiten als Abenteurer, Milizenführer und Maulheld. Denn General notabene war er nie. Doch militärischer Dienstgrad hin oder her: General Sutter ist ein Begriff in der Brennerszene, insbesondere der Kirsch ist bekannt mit des Generals Antlitz auf grüner Flasche, schlichtweg unverkennbar. Doch es ist nicht dieser Kirsch, den Maya Graf und all die zahlreichen Gäste vor und nach ihr zum Probieren erhalten.

Geballtes Kirscharoma

Brennmeister Roland Buser kredenzt ihr stattdessen ein Dreigestirn der Kirsche mit dem Versprechen eines geballten Kirscharomas. Den Anfang macht ein sortenreiner Brand von der Lauber-Kirsche. Diese alte Sorte wurde früher vor allem zu Konfitüre verarbeitet. Doch, weil ihre Farbe eher gelblichorange wird anstatt des heutzutage erwarteten ins Schwarz nuancierenden Dunkelrots, verlor die Lauber-Kirsche ihren Verwendungszweck. «Doch ihr Geschmack ist dermassen gut.» «Bei uns zählen



Brennmeister Roland Buser kredenzt besondere Brände.

die inneren Werte», kommentiert Roland Buser und schmunzelt. Also werden die Lauber zum Brand, wo Farbe fürderhin keine Rolle spielt. Klar ist sein Kirsch allerdings nicht, denn er setzt ihn zur Veredelung zusätzlich mit Dörrikirschen an, was ihm eine goldene Farbe verleiht. Im zweiten Glas folgt der Old Cherry, ebenfalls ein Kirsch, der seinen Teint jedoch vom Eichenfass hat. Er ist süsslicher, milder und der perfekte Übergang zu Glas Nummer drei, dem Saft aus Süs- und Sauerkirschen, den Roland Buser mit einem Sprutz Apfelsaft für die Viskosität anreichert, ganz ohne Alkohol, aber nicht minder ertüfelt, jede Menge Annäherungsversuche.

Beliebter Zwetschgenbrand

«Und, Maya Graf, ist es, wie versprochen, das geballte Kirscharoma?» Sie nickt begeistert und betont, aber auch die Zwetschge, die Nummer zwei unter den Baselbieter Früchten, nicht zu vergessen. Denn besonders der Zwetschgenbrand von ihrem Hof, selbstredend gebrannt von

Roland Buser aus Früchten von Sissacher Hochstammbäumen, finde reisenden Absatz im Bundeshaus, erzählt die Parlamentarierin augenzwinkernd.

Das Burgermeisterli

Brennmeister Roland Buser, ein Brückenbauer zwischen Tradition und Moderne, hat sich derweil einiges einfallen lassen für seine Besucherschaft. Während sich die Gäste in der Brennstube, die 1854 übrigens einst als Stall gebaut wurde, durch das Sortiment nippen, veranstaltet Busers Ehefrau Esther in der Probierstube im Obergeschoss eine burgermeisterliche Zeitreise. Drei Flaschen Burgermeisterli stehen vor ihr. In einer schwappt der aktuelle Schnaps, wie es ihn zu kaufen gibt, in den beiden anderen eigens hergestellte nach überlieferten Rezepten von 1900 respektive 1930. Das Burgermeisterli ist die Baselbieter Spirituosspezialität schlechthin, ein würziger Schnaps, der seinen Namen tatsächlich vom Bürgermeister hat und nichts anderes als dessen Spezialmischung war, klas-



Das Burgermeisterli: Eine Baselbieter Spirituosspezialität.



Maya Graf (rechts) ist einem guten Brand nicht abgeneigt.

sische Bestandteile sind Anis, Sternanis, Kümmel, Fenchel oder Zimt. Als Basis dient hier übrigens ein Apfelbrand. Roland Buser hat aber eine ganze Burgermeisterli-Reihe im Sortiment. Egal, ob auf Quitten-, Birnen- oder Zwetschgenbasis: alles da. Sogar einen im Barrique ausgebauten führt er.

51 Brennereien öffneten zur siebten Auflage von «Die Schweiz brennt» ihre Brenn-

stuben. Augustin Mettler, Geschäftsführer ihres Verbandes, zieht eine durchwegs positive Bilanz. «Der Anlass hat sich nicht nur etabliert, wir hatten volle Häuser.» Er schätzt, rund 10000 Interessierte mit dem Anlass erreicht zu haben. «Das Interesse daran, eine Brennerei kennenzulernen, die einen landwirtschaftlichen Rohstoff in etwas so Edles wie einen Obstbrand verwandelt, ist riesig.»