

SCHWEIZER KIRSCH

Bald nur noch Luxus pur?

Schweizer Kirsch entwickelt sich immer mehr zum Luxusprodukt. Für einen Liter guten Kirsch bezahlt man heute schnell einmal zwischen 100 und 350 Franken. Deshalb werden die Flascheneinheiten auch immer kleiner, schreibt der Kirsch-Experte Lukas Fassbind und fragt sich in einer Studie: Wie sieht die Zukunft des helvetischen Kirschwassers aus?

TEXT Lukas Fassbind

Es gibt kein Land der Welt, das eine derart grosse Kirschsartenvielfalt aufweist wie die Schweiz. Heute spricht man von insgesamt 800 Sorten. Den Grundstein für diese Studie legte bereits im Jahr 1937 Dr. Fritz Kobelt, Botaniker an der Eidgenössischen Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil, als er systematisch 576 Sorten der deutschen Schweiz bis ins kleinste Detail beschrieb. Das Werk, das gegen 300 Seiten umfasst, gilt bis heute als «Bibel» für einen passionierten Kirschbrenner.

Die Vielfalt der Kirschsensorten ist aktuell allerdings bedroht. Es gibt immer weniger Obstbauern, welche die Kirschenkultur und Leidenschaft besitzen, Kirschbäume zu pflanzen, die Bäume zu pflegen und die Kirschen zu ernten. Dafür sorgte während der 90er-Jahre die Politik, die für die WTO-Abkommen nicht nur das Echtheitszeichen opferte – es durften bis zu diesem Zeitpunkt weder Kirsch noch Kirschen importiert werden –, sondern auch gleich noch die Alkoholmonopolsteuern harmonisierte. Feinsprit, Whisky, Cognac, Rum, Gin und Kirsch werden heute, ungeachtet der Rohstoffkosten, mit 29 Franken pro Liter reinem Alkohol «alle gleich» besteuert.

Woher stammt der Schweizer Kirsch?

Vermutlich geht die Geschichte des Schweizer Kirschs bis ins späte Mittelalter zurück. Bekannt ist, dass ein Jahrgangskirsch aus dem Jahr 1824 – von Mathias Fassbind (1778 bis 1862) und später von seinem Sohn Godfroi (1829 bis 1879) hergestellt – 1857 an der ersten Industrieausstellung in Bern als Rigi-Kirschwasser ausgestellt wurde. Nach Angaben der Vereinigung «Zugerchriesi.ch» schlossen sich 1870 die «Chriesi»-Bauern und Kirschbrenner zusammen und gründeten die «Kirschwasser-Gesellschaft in Zug», um die Qualität des Kirschs zu verbessern und den Export anzukurbeln. Die mit unzähligen internationalen Auszeichnungen und Goldmedaillen prämierte Vereinigung unterhielt um 1900 eigene Depots und Agenturen in Europa, Russland, Kleinasien, Nord- und Südamerika sowie in der Karibik. Sogar auf Kuba wurde Zuger Kirsch verkauft.

Es gab mal 3,5 Millionen Kirschbäume

Die Bedeutung des Schweizer Kirschs wurde 1949 derart wichtig, dass man für dieses Produkt sogar ein Echtheitszeichen einführte. In den 50er-Jahren zählte die Schweiz gegen 3,5



Millionen Kirschbäume, und bis 1992 durfte weder eine Kirsche noch ein Kirschbrand in die Schweiz importiert werden. Damit war dieses Produkt landesweit das wohl bestgeschützte Produkt überhaupt.

Mit der Aufgabe des Echtheitszeichens und der späteren Steuerharmonisierung folgte der radikale Schnitt. Von den 916 Spirituosengewerbetreibenden im Jahre 1991 schrumpfte die Zahl



**SOGAR AUF KUBA
WURDE ZUGER KIRSCH
VERKAUFT.**

bis ins Jahr 2010 auf 234. Mit 247 Herstellern im Jahr 2013 scheint nun der Trend gebrochen. Der Bestand an Kirschbäumen in der Schweiz wird heute noch auf etwa 400 000 bis 500 000 Bäume geschätzt. Diese sind zu einem grossen Teil überaltert, sodass in den nächsten Jahren mit einer Versorgungslücke gerechnet werden kann. Auffällig für das Jahr 2014 ist, dass der Kirschenpreis, ungeachtet der Kirschenmenge – und diese schien seit dem Jahr 1993 «pro Baum» rekordverdächtig – um mehr als 20 Prozent zugenommen hat. Der Kirschenpreis wurde zudem schon im Januar an der Obstbörse in Olten – ungeachtet des Volumens der bevorstehenden Kirschenenernte – festgelegt. Das ist doch einmalig in der Kirschgeschichte. Der Kirschmarkt war völlig ausgetrocknet. Es wurde in der Branche bis zur Grossernte 2014 um jeden Kirschliter gefeilscht!

Edel-Champagner unter den Spirituosen

Nach der radikalen Bereinigung des Marktes haben sich zwei Hände voll Edelkirsch-Brenner neu positioniert. Zwei Hände voll? Eine geringe Zahl, wenn man bedenkt, dass es doch eine Vielzahl von traditionellen Kirschenregionen gibt: das Zuger Rigikirschegebiet, das Luzerner Seeland, das Fricktal, das Baselbiet und das Berner Seeland. Und trotzdem: Es kann heute festgestellt werden, dass die Menge von «Schweizer Kirsch aus Schweizer Kirschen» stark beschränkt ist und die Preise wie auch der Beschaffungsdruck für Schweizer Kirsch steigen werden. Um diesem Zustand entgegenzuwirken, haben sich erneut, wie vor 140 Jahren, die «Kirschwasser-Gesellschaft Zug», Brenner und Kirschenproduzenten aus der Region Zug und Rigi zusammengesetzt, um gemeinsam eine AOP-Region (Appellation d'Origine Protégée) zu bilden. Politisch wurden sie von den Kantonen Zug, Schwyz und Luzern sowie von den im Perimeter liegenden Gemeinden unterstützt. Seit April 2014 gibt es zum ersten Mal «weltweit» AOP-Kirsch.

«Fliegendes» Problem für Obst- und Weinbau

Neuerdings macht aber den Fruchtproduzenten die sich rasant vermehrende «Drosophila Suzukii», eine Essigfliege, grosse Sorgen. Laut Angaben der Forschungsanstalt Agroscope in Wädenswil ist die Kirschessigfliege erst seit 2011

in der Schweiz. Doch ihre Fähigkeit, diverse Nutzpflanzen zu befallen und sich in Waldgebieten zurückzuziehen, macht sie zu einem ganzjährigen, schwierig zu bekämpfenden Schädling. Die Fliege befällt Früchte im Beeren-, Obst- und Weinbau. Agroscope-Experten testen diverse Ansätze zur Bekämpfung. Die daraus entstehenden Kosten zur Bekämpfung dieser Fliegen oder des zusätzlichen Arbeitsaufwandes sind für den einzelnen Kirschenproduzenten für Hochstammbäume im Moment überhaupt nicht abschätzbar.

Regionalität und Swissness

Kirschbrände werden sich von daher in Zukunft vermehrt als Edelspirituose in den Regalen von Feinkostläden, Fachhändlern, in Edel-Bars oder auf Digestiv-Wagen von Michelin- und Gault & Millau-Restaurants hochpreisig als Luxusgut positionieren. Ebenso wird der Trend «Regionalität und Lokalität» dem Schweizer Produkt in die Hände spielen. Der vermögende Gast aus dem Ausland wird in Schweizer Lokalen künftig nicht mehr nur nach Whisky, Cognac oder Rum, sondern nach Schweizer Spezialitäten fragen. Alles andere hat er ja schon zu Hause, auch das wird dem Schweizer Kirsch im In- wie auch im Ausland Aufwind geben.



DER AUTOR

Lukas Fassbind ist Besitzer der Event-Agentur «Kirschstrasse Schweiz GmbH» und veranstaltet im Jahr etwa 250 Anlässe rund um das Thema «Kirschen und Kirsch». Fassbind studierte an der Tourismus-Fachschule HFT in Luzern, ist ausgebildeter Quality System Manager und studierte Eventmanagement an den Fachhochschulen Luzern, Winterthur und an der Universität Bern. Lukas Fassbind ist Herausgeber des ersten Schweizer Spirituosenfähers.

www.kirschstrasse.ch

Hotelier wissen

EINE BAR-KARTE FÜR KIRSCH?

Bei der Vielfalt von Schweizer Kirschedelspezialitäten gilt es, je nach Bedarf, eine Bar-Karte systematisch nach folgenden sieben Kategorien aufzubauen:

1. Cuvée/Assemblage: Erstere ist ein Verschnitt von verschiedenen Kirschbränden. Assemblage ist ein Verschnitt von verschiedenen Kirschenarten. Ein Kirsch kann aber auch zugleich eine Assemblage und eine Cuvée sein.

2. Sortenrein: Ein Kirsch wird nur aus einer Sorte hergestellt. In der Szene bekannte Sorten sind Lauerzer, Langstieler, Dollenseppler, Baschimeiri, Zopf (Süsskirschen) oder Aemli, Weichsel, Schattenmorelle (Sauerkirschen).

3. Holzfassgereifte Kirschbrände: Kirschbrände werden traditionellerweise in Korbflaschen oder Stahltanks gelagert. Seit der Aufhebung der Produktionssteuer im Jahr 1999 können nun aber auch Kirschbrände in Holzfässern gelagert werden. Heute werden Kirschbrände in Bourbon-Whisky-Fässern, in Brandy-Fässern, in Jamaika-Rum-Fässern oder sogar in heimischen Barriques wie Kirschholz, Eiche, Maulbeerholz, Kastanie oder Akazie gelagert.

4. Kirschlikör: Ist ein Edellikör aus Kirsch, Kirschsafte und Zucker. Die Kunst eines Edellikörs ist es, die richtige Balance zwischen Fruchtsäure und Fruchtzucker zu finden, und zwar derart, dass der Likör nicht nur klebrig und süß, sondern spritzig und frisch empfunden wird.

5. Vieille Cerise: Vieille-Produkte sind eine Unterkategorie von Likören, wobei der Mindestzuckergehalt von 20 g/l bei der Dosierung eingehalten werden muss. Das Vieille-Produkt darf mit natürlichen Aromen gefärbt werden. Diese können u.a. Holz, Karamell, Schalenextrakte oder Dörrfrüchte sein.

6. Wildkirsch: Wildkirsch wird aus wilden Kirschen hergestellt. Hier vermischen sich oft die Grenzen, was eine Wildfrucht ist und welche Kirschen eben nicht zu den Wildfrüchten gezählt werden können. Als Mass einer Wildkirsche eignet sich die Grammangabe. Eine Tafelkirsche wiegt zwischen 7 und 14 g (oder mehr), eine klassische Brennkirsche wiegt zwischen 3,5 und 4 g, und eine Wildkirsche wiegt gerade mal 1,5 g. In einem Liter Wildkirsch sind rund 6800 Wildkirschen. Das wirkt sich auf den Wildkirschpreis aus, zumal Wildkirschen meistens auch noch von Hand geerntet werden müssen. Für einen Liter Wildkirsch muss man zwischen 300 und 400 Franken rechnen.

7. Jahrgangskirsch: Wurde lange während der Neupositionierungsphase zwischen 1992 und 2010 auf dem Markt vernachlässigt. Er erlebt aber heute eine heimliche Renaissance. Alte Jahrgänge sind nicht nur ein Abbild der Ernte, sondern auch ein Abbild der Produktionsepoche. Alte Jahrgänge haben meistens viel Körper, sind sehr estrig und deshalb auch mit einem kräftigen Espresso zu vergleichen.

Durch die lange Lagerung sind sie bezüglich Mundgefühl sehr weich, samtig und harmonisch. Alte Jahrgangskirschbrände sind sehr wertvoll. Der wertvollste Jahrgangskirsch aus dem Jahr 1944 der G. Fassbind SA – ein Einzelstück – kostet heute 66 000 Franken.