



Gabriel Galliker-Etter produziert an den Brennblasen den berühmten Etter Zuger Kirsch

SPIRITUOSE OBSTBRAND



In der Destille wird der Brand schonend destilliert

WIE SCHWEIZER BRENNER OBSTBRÄNDE NEU DEFINIEREN

Es ist wie in Hans Christian Andersens berühmtem Märchen: Der Kaiser spaziert nackt durch die Stadt, während seine Untertanen seine vermeintlich prächtigen Kleider bewundern. Nur dass in unserem Fall der Kaiser – die hiesige Spirituosenindustrie – tatsächlich die schönsten Kleider trägt, sie aber jahrzehntelang übersehen hat. Diese Kleider sind die heimischen Obstbrände: handwerkliche Meisterwerke von aussergewöhnlicher Komplexität, die viel zu lange im Schatten von Whisky, Gin und Rum standen.

Von Pat Braun.

Hinter der vermeintlich sperrigen Bezeichnung "Obstbrand" verbirgt sich eine Spirituosenkategorie, die in puncto Aroma und Intensität ihresgleichen sucht. Während industrielle Massenprodukte immer noch das Bild in den Regalen prägen, entdecken zwischen Bodensee, Zentralschweiz und Wallis Spirituosenliebhaber und Barkeeper neu, welche Schätze in den kleinen Brennereien entstehen.



In der Blüte der Obstbäume liegt die Grundlage für den kompletten Prozess

Unabdingbar ist die hochwertige Qualität des Rohstoffes Obst für den späteren Geschmack



Die wahren Kleider des Kaisers: Warum Obstbrände Meisterwerke sind!

Die anstrengende Arbeit beginnt bereits bei der Ernte. Während industrielle Spirituosenhersteller auf maschinell einfach zu verarbeitende Rohstoffe setzen, ist bei hochwertigen Obstbränden Handarbeit gefragt. Bei seltenen Sorten wie der weissen Traubenkirsche wird es besonders aufwendig. Nur wenige Bäume tragen die zu Trauben angeordneten Früchte, und sie müssen mühevoll von Hand geerntet werden. Ein Baum liefert nur wenige Kilogramm der aromatischen Früchte – für die Abfüllung der Destillerie Humbel sind oft mehrere Tage Ernte nötig.

Qualität beginnt beim Rohstoff

Das Wichtigste ist sauberes, gereiftes, gesundes und exakt zum richtigen Zeitpunkt geerntetes Obst. „Wir verwenden für unseren Kirsch ausschliesslich bestes, frisch geerntetes Obst aus unserer Region. Von Produzenten, die wir über Generationen kennen.“ sagt Gabriel Etter von der Etter Destillerie Zug. Was banal klingt, ist in der Praxis die grösste Hürde. Eine einzige Charge fauler Kirschen

kann eine komplette Maische ruinieren. Der Aufwand beginnt im Obstgarten und endet nicht bei der Anlieferung. „Wir überprüfen jede einzelne Charge von Hand“, so Etter. Denn Obstbrände sind extrem rohstoffintensiv. Aus einer Tonne Getreide gewinnt die Whiskyindustrie rund 400 Liter New Make. Dieselbe Menge erstklassiges Obst ergibt – je nach Sorte – bestenfalls 40 bis 60 Liter Feinbrand. Alles andere ist Marketing.

Aromagenese: Das Besondere am Obstbrand

Was Obstbrände fundamental von anderen Spirituosen unterscheidet, ist der Ursprung ihrer Aromatik. Whisky entwickelt Komplexität durch Fassreifung, Gin durch Botanicals. Beim Obstbrand ist das Aroma bereits vollständig in der Frucht enthalten. Fermentation und Destillation konzentrieren und präzisieren lediglich das, was die Natur vorgibt. „Bei uns macht die Gärführung etwa ein Fünftel der Aromatik aus“, erklärt Bruno Eschmann von der Säntisblick Destillerie in Bischofszell TG. „Die restlichen vier Fünftel kommen ausschliesslich aus der Frucht.“ Diese Tatsache macht Kompromisse unmöglich. Reifegrad, Sorte, Herkunft, Lagerung – jeder Fehler bleibt im Glas sichtbar.

Gärführung als Wissenschaft

Obwohl die Tradition des Obstbrennens in der Schweiz jahrhundertlang ist, arbeiten moderne Brenner heute mit analytischer Präzision. „Eine überwachte, temperaturkontrollierte Einmischung und Fermentation ist zwingend“, so Gabriel Etter. „Dieser Prozess dauert bei uns zwischen zwei und fünf Wochen. Wir messen laufend Säure, pH-Wert, Zucker- und Alkoholgehalt.“ Diese Akribie war früher undenkbar, als es primär um die Verwertung von Überschussobst ging. Heute ist sie Voraussetzung für konstante Spitzenqualität – und der Grund, warum Schweizer Obstbrände international führend sind.

Neue Gewänder für alte Traditionen

Schweizer Brennereien zeichnen sich durch eine bemerkenswerte Offenheit aus. Bewährte Techniken aus anderen Spirituosenkategorien werden adaptiert, hinterfragt und neu interpretiert. Ein herausragendes Beispiel für diese experimentelle Herangehensweise ist zum Beispiel Thomas Heiner von Heiner's Destillate, der seinen Himbeerbrand zwölf Monate lang in einem Kastanienfass reifen lässt. Das Resultat ist ein aussergewöhnliches Destillat mit vollreifen Himbeeraromen, die durch elegante Fassnoten veredelt werden. Solche interdisziplinären Ansätze zeigen, wie sich die lokale Brennerszene kontinuierlich weiterentwickelt und dabei sowohl traditionelle Werte bewahrt als auch mutig neue Wege beschreitet. Diese Experimentierfreude führt zu völlig neuen Geschmackserlebnissen. Es ist, als würde der Kaiser sein Gewand den Moden der Zeit anpassen, ohne dabei seine königliche Würde zu verlieren.

Des Kaisers wahre Pracht: Die Renaissance ist unaufhaltsam

Was wir heute erleben, ist mehr als nur ein Trend – es ist die überfällige Korrektur eines historischen Missverständnisses. Obstbrenner haben ihre "neuen Kleider" nicht erst kürzlich geschneidert; sie trugen sie bereits, als andere noch nicht hinschauten. Ihre Kunst lag verborgen in kleinen Brennereien, in generationenalem Wissen und in der Leidenschaft für Perfektion. Mirco Bösch, Brenner der Mosterei Möhl, Arbon TG, betont: "Die Bewahrung und Vermittlung des Wissens um historische Obstsorten und deren komplexe Aromenwelt ist entscheidend, um Menschen für deren Geschmacksvielfalt zu begeistern." Der Kaiser trägt endlich seine wahren Kleider. Die UNESCO-Anerkennung in Deutschland, innovative Barkonzepte und die wachsende internationale Aufmerksamkeit markieren einen Wendepunkt. Nach Jahrzehnten im Schatten treten Schweizer Obstbrände endlich zurück ins Rampenlicht – nicht als gustatorische Randnotiz, sondern als das, was sie schon immer waren: Spirituosen von Weltniveau. In einer Zeit voller Massenprodukte und künstlicher Aromen sind handwerklich hergestellte Obstbrände ein Bekenntnis zur Authentizität. Sie erzählen Geschichten von jahrhundertealten Landschaften, vom Leben mit den Jahreszeiten und menschlicher Leidenschaft. Sie sind das, was der Kaiser schon immer getragen hat – nur hat es lange niemand bemerkt.

Die Moral von der Geschichte? Manchmal sind die schönsten Kleider diejenigen, die schon immer da waren. Man muss nur bereit sein, sie zu sehen.



Pat Braun kreiert vielseitige Cocktails aus hochwertigen Obstbränden wie einen Obstbrand-Eistee und Raspberry Coast.



Distillerie Etter, Zug

Die Distillerie Etter aus Zug zählt zu den renommiertesten Obstbrand-Produzenten der Schweiz und steht seit über 150 Jahren für kompromisslose Qualität, Handwerk und Tradition. Als Familienunternehmen in fünfter Generation verbindet Etter klassisches Brennwissen mit moderner Präzision. Verarbeitet werden ausschliesslich sorgfältig ausgewählte Schweizer Früchte, die in einem aufwendigen Destillationsprozess zu charakterstarken Edelbränden veredelt werden. Besonders bekannt ist Etter für seine Zuger Kirsch-Vielfalt, aber auch für die holzfassgereiften Fruchtbrände, limitierten Spezialitäten, fruchtigen Likören sowie ihre weiteren innovativen Produktlinien. Die Destillate zeichnen sich durch aromatische Tiefe und Eleganz aus und geniessen sowohl national als auch international hohes Ansehen. Etter steht sinnbildlich für die hohe Kunst der Schweizer Obstbrandkultur.

—— www.etter-distillerie.ch

