

**Der Klassiker Was der Grappa für Italien, ist der Kirsch für die Schweiz: ein Stück Tradition. Sortenreine Brände machen aus ihm weit mehr als nur ein Schnaps fürs Fondue.**

FRANZISKA EGLI

Er ist aus kaum einem Schweizer Haushalt wegzudenken – und das nicht nur wegen seines Stellenwerts beim Fondue: Man denke nur an die Zuger Kirschtorte, an die Kirsch-Stengeli oder an Grossmutter's Schokoladekuchen, der ebenso wenig ohne das gebrannte Obst als Zutat auskommt wie die berühmten Basler Leckerli. Was der Grappa für den Italiener, ist der Kirsch für den Schweizer, könnte man salopp sagen.

Das bestätigt Lorenz Humbel von der gleichnamigen Aargauer Spezialitätenbrennerei. Humbel führt die Firma in dritter Generation und bietet nicht einfach Kirsch, sondern von Rote Lauber Kirsch 2006 über Seppetoni Kirsch 2009 bis zu Ämli Sauerkirsch 2006 über

**1. Roger Ramelet, was für einen Kirsch verwenden Sie für Ihre Stengeli?**  
Wir bevorzugen den Kirsch von der Distillerie Räber in Küsnacht am Rigi. Der Innerschweizer Kirsch ist anders als der feine Basler Kirsch, viel kräftiger. Das passt besser zu der dunklen Schokolade, die wir für die Produkte verwenden.

**2. Im Gegensatz zu den Kirschstengeli-Klassikern von Lindt sind die Ihren ohne Zuckerkruste, warum?**  
Das ist einfach unsere Spezialität. Aber auch unser Verfahren ist anders: Wir giessen das Stengeli und füllen es mit Kirsch. Bei denen mit Zuckerkruste kommt erst der Kirsch in die Förmchen, der dann mit Zucker bestäubt wird. Nach zwei Wochen ist der Zucker kristallisiert, dann wird das Stengeli mit Schokolade übergossen.



Mit Kirsch lassen sich Drinks mixen, er passt zu Zigarren und dunkler Schokolade: Die Kirsch-Stengeli aus dem Hause Schwerzmann.

Bilder zvg

## Mehr als Schnaps

zwölf reine Kirsch-Brände feil: «Allein, was Tradition und Bedeutung im Land angeht, sind sich Grappa und Kirsch in der Tat sehr ähnlich. Im Unterschied aber zum italienischen Schnaps wird der Kirsch direkt aus der Frucht zubereitet», so

der Spezialist. Und diese Frucht hängt gerade satt an den Bäumen. Just in diesen Wochen wird in der Schweiz eifrig geerntet: Auf die Erdbeeren folgen die Kirschen, und von denen gibt es hierzulande nicht wenige – schliesslich gilt die

Schweiz als das Land mit den meisten Kirschenbäumen pro Kopf. Kommt dazu, dass die diesjährige Ernte punkto Menge und Qualität dank dem hervorragenden Frühling als «sehr gut» in die Kirschen-Geschichte eingehen wird.

le Bedeutung. Gerne werden aber genau aus diesen exklusive Kirsch-Brände in kleinen Mengen hergestellt.

**Anders als Williams ist Kirsch ein universelles Getränk**

Denn noch heute haftet dem Kirsch im Gegensatz zum Obstbrand etwas Edles an. «Die Kirschen-Ernte machte von jeher viel Arbeit», erzählt Lorenz Humbel, «und so war der Kirsch oftmals ein teures Produkt, das dem Bauer auch etwas einbrachte.» Komme dazu, dass der Kirsch selten so eindeutig im Geschmack sei wie ein Williams. Das macht das Getränk für Humbel so universell und vielseitig einsetzbar. Zurzeit seien Kirsch-Spezialitäten auf dem Vormarsch, be-

trund 4000 Tonnen Brennirschen, welche in die Distillerien gelangen. Laut Experten existieren hierzulande mehrere Hundert verschiedene Kirschen-Sorten. Ob kleine oder grosse, süsse oder saure, kurz- oder langstielige, schwarze, braune, rote, weissliche oder gelbliche: Viele haben zwar nur eine regiona-

**60 Prozent der gesamten Ernte gelangen in die Distillerien**

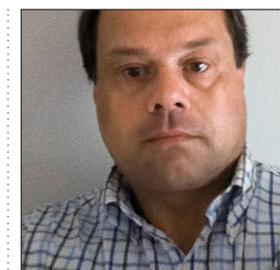
«Anders als beim Wein schliesst man beim Kirsch nicht automatisch von der Ernte auf den Jahrgang», erklärt Josef Christen von Swissfruit, dem Schweizer Obstverband. «Aber man kann sicher davon ausgehen, dass die diesjährige Spitzenernte einen positiven Einfluss auf den Kirsch 2011 haben wird.»

Jährlich sind es 60 Prozent der gesamten Ernte, beziehungsweise

obachtet auch Christen von Swissfruit. Das passt zu der Getränke-Karte, wie es sie in der «Chässtube Rehalp» in Zürich gibt, die sich so liest: Aargauer Buure-Kirsch 1981, Humbels Basler Langstieler, Fassbinds Wildkirsch, Dettling Barrique. Da sage noch einer, Kirsch sei Kirsch und gehöre nur ins Fondue.

**«Die diesjährige Spitzenernte wird einen positiven Einfluss auf den Kirsch haben.»**

Josef Christen  
Schweizer Obstverband Swissfruit



**Nachgefragt**

Roger Ramelet

Roger Ramelet führt mit seiner Frau **Sonja Ramelet-Schwerzmann, der Tochter des Gründers**, das Erbe von **Jörg Schwerzmann** fort. Die Firma Schwerzmann stellt Kirsch-, Williams- und Pflümli-Stengeli her.

**3. Sie stellen jährlich über eine Million Stück nach altem Familienrezept her. Wie kam es dazu?**

Der Vater von Jörg Schwerzmann, ein Konditor, hatte die Idee von den Stengeli ohne Zuckerkruste und begann zu tüfteln. Dem Sohn gelang es schliesslich, und er machte ein Geschäft daraus. Wir führen diese nun über 40-jährige Tradition in seinem Sinn weiter.

**4. Auch Sie produzieren nach wie vor alles in Handarbeit?**

Ja, ich stelle sie nach Schwerzmanns geheimer Rezeptur und nach dem von ihm entwickelten Verfahren her. Und jedes einzelne Stengeli wird von Hand verpackt, was übrigens sehr viel Fingerspitzengefühl braucht: Wir haben lediglich fünf Angestellte, und die widmen sich nur dem Einwickeln. fee

## «Chesa Rosatsch» reitet auf neuer Welle



Schlichter Stil mit viel Holz: das neue «Uondas».

**Das «Uondas» ist das neue Restaurant im Hotel Chesa Rosatsch in Celerina. Zu den Spezialitäten gehört hausgereiftes Fleisch vom Lavasteingrill.**

SABRINA GLANZMANN

Im Oberengadiner Hotel Chesa Rosatsch beginnt eine neue gastronomische Ära: Das bisherige Restaurant La Cuort wurde komplett in den Rohbau zurückgestellt, umgebaut – und jetzt als Restaurant

Uondas neu eröffnet. «Wir wollen damit den veränderten Gästebedürfnissen entgegenkommen. Durch interne Umfragen wurden wir darauf aufmerksam», erklärt Hoteldirektor Ueli Knobel den Hauptgrund für die Renovation. Als die Zimmerzahl des 4-Sterne-Hauses vor 15 Jahren von 18 auf 36 verdoppelt wurde, startete das «La Cuort» als Frühstücksbistro für die Hotelgäste und sei fortan immer erfolgreicher und populärer geworden, auch für Mittag- und Abendessen

von externen Gästen. Nun sei die Zeit für etwas Neues, für Frische in Design und Kulinarik gekommen, so Knobel. In den Restaurantumbau in den 380-jährigen Hotelmauern wurde rund eine Million Franken investiert. Als Inspiration diente dabei die Lage des Hauses: So heisst das neue Lokal nicht von ungefähr

**«Das Restaurant Uondas soll den veränderten Gästebedürfnissen entsprechen.»**

Ueli Knobel  
Direktor Hotel Chesa Rosatsch

«Uondas» (rätoromanisch für «Wellen»), liegt doch seine Terrasse direkt am Ufer des Inns. Das Wellen-Thema wird auch in der Decken- und Raumgestaltung mittels

Holzelementen aufgenommen. In der offenen Küche unter der Leitung von Michael Zelger, der auch für das Restaurant Stüvas (14 Gault-Millau-Punkte) verantwortlich zeichnet, entstehen Spezialitäten von Flammechueche – für die das «Chesa Rosatsch» übrigens seit Jahren bekannt ist – bis Soft-Ice-Desserts. Neu sind im «Uondas» die Grilladen vom Lavasteingrill. Dafür werden Engadiner Fleischstücke verwendet, die zwei bis drei Wochen im hauseigenen Fleischreifeschrank lagerten. Gereicht wird dazu nicht etwa ordinäre Kräuterbutter, sondern eine Parmigiana, ein Aubergine-Tomaten-Gratin mit Parmesan. [www.rosatsch.ch](http://www.rosatsch.ch)

### Events

#### Weltbeste Confiseure zu Gast in Zürich

Heute Donnerstag, 30. Juni, weil eine Delegation der weltweit besten Confiseure aus dem Elsass und Frankreich in Zürich. Die Mitglieder der internationalen Vereinigung «Relais Dessert International» besuchen ihren Kollegen Eric Baumann, Confiserie Baumann. Im Zentrum des Besuchs steht dabei die Neupositionierung, welcher der Zürcher Confiseur aus Anlass des 20-jährigen Jubiläums an die Hand genommen hat. Während dieses Tages sollen unter anderem Fragen, welche sich im Zusammenhang mit einem Logo-Wechsel stellen, unter Berufskollegen diskutiert werden.

#### Kultureller Sommer im Suvretta House



Bilder zvg

Das **Suvretta House** in St. Moritz bietet auch diesen Sommer wieder kulturelle Veranstaltungen an. Am Freitag, 25. Juli, ist der Harfenist Xavier de Maistre mit einem Konzert zu Gast. Am Sonntag, 31. Juli, findet die Vernissage zu einer Ausstellung mit Bildern und Zeichnungen von Ted Scapa statt. Zwei Tage später bietet der 80-Jährige den Workshop «Das Abenteuer Kreativität» an. Am Donnerstag, 4. August, schliesslich besteht die Möglichkeit, die Handschuhmanufaktur «Helen von Albertini» in Ardez zu besuchen.

#### Zehn Tage Blues, Boogie und Dixieland in Lenk

Vom Freitag, 8., bis Sonntag, 10. Juli, finden in Lenk im Simmental die 23. Jazztage Lenk statt. Eingeladen wurden unter anderem die Sinatra Tribute Band & Max Neissendorfer, die Maryland Jazzband sowie die Sammy Rimington International Band. Die Hauptkonzerte der Jazztage finden im Festivalzelt auf dem Kronenplatz statt. Weitere Konzerte gibt es jeweils am Mittag in den lokalen Restaurants und Hotels. Am Nachmittag und Abend bietet die Jazzlounge auf dem Marktplatz Jazz und Blues. Und am Abend finden an verschiedenen Orten jeweils Jam-Sessions statt.

[www.jazzlenk.ch](http://www.jazzlenk.ch)

#### Sagen für die Familie am Flumserberg



Am kommenden Samstag, 2. Juli, wird der **Sagenweg** am Flumserberg neu eröffnet. Auf 2,4 Kilometern bringt der Erlebnisweg Kindern im Primarschulalter die Welt der Sagen näher. Gleichzeitig sollen sie spielerisch für die Natur und den Umweltschutz sensibilisiert werden. Der Weg soll «lehrreich, aber nicht belehrend» sein. Zwischen Prodkamm und Prodalphaben Kinder auf 15 interaktiven Spielstätten die Möglichkeit, das «wilde Mannli» bei der Wiedergutmachung seiner Streiche zu unterstützen. sos