



## «Schmeckt nach Alkohol»

Zwei Bellevue-Autoren und eine -Autorin haben sich einen Abend lang durch Zürcher Schnäpse probiert. Dabei lernten sie: Birnenbrand schmeckt wie gottgegeben. Doch der Kirsch hat ein Imageproblem.

David Sarasin, Kerstin Hasse und Beat Metzler

**Sarasin:** Ich freue mich immer, wenn ich Schnaps zu Weihnachten kriege.

**Metzler:** Und falls einem das Getränk nicht schmeckt, sieht die Flasche trotzdem schön aus im Regal. Wie ein Buch.

**Hasse:** Darf ich raten, was ihr jeweils bekommt? Single Malts und Whiskys? Vielleicht gibts in diesem Jahr mal etwas aus der Schweiz.

Im oberen Stock des Neumarkts treffen wir René Zimmermann. Keiner in der Stadt kennt sich besser aus mit Schnäpsen als der Chef des Neumarkt-Restaurants. Zimmermann ist Jurymitglied bei Destillata, der wichtigsten europäischen Schnapsprämierung, und wird seit vielen Jahren als Experte beigezogen, wenn es ums Beurteilen von Bränden geht. Für uns hat er 14 Schnäpse von angesehenen Brennern aus dem Kanton Zürich organisiert. Einen Stadtzürcher Wodka haben wir selber mitgebracht. Zuerst klärt Zimmermann uns Schnaps-Amateure über die Kunst des Kostens auf - eine von vielen Lektionen, die wir an diesem Abend lernen werden.

**S:** Herr Zimmermann, sollte man beim Degustieren ausspucken?

**Zimmermann:** Das empfehle ich. Sie probieren ja mehr als ein Dutzend Schnäpse. Das ist viel Alkohol.

Zimmermann hat Degu-Blätter beigelegt, worauf wir zu jeder Verkostung Notizen in den Bereichen Nase, Gaumen und Gesamteindruck anbringen und Punkte verteilen sollen. Dadurch erinnert die Situation eher an eine Abschlussprüfung als an eine gemütliche Runde. Der Degustationsratgeber, der ebenfalls auf dem Tisch liegt, hebt unseren Laienstatus noch deutlicher hervor. Darin finden sich Modelle zur kognitiven Geschmacksverarbeitung und ein Geschmacksvokabular, das Begriffe wie Steinton, Narzissen und Uhu beinhaltet. Wir legen das Büchlein beiseite und machen uns an das erste Getränk, einen Kirsch.

**H:** Hast du das jetzt einfach geest?

**S:** Schnaps kommt von schnappen. Kurze, kräftige Schlucke nehmen. Habe ich gelesen.

**M:** Der schmeckt wie Kirschtorte.

**S:** Sehr gut. Eine Frage beschäftigt mich schon lange: Warum werden in der Popkultur Whisky, Gin oder Cognac verherrlicht, aber Kirsch oder Williams fehlen vollständig?

**M:** Stimmt. Es gibt keinen Charles Bukowski des Fruchtbrandes. Keinen Nicolas Cage, der sich mit Pflümliliterflaschen ins Verderben säuft.

**H:** Dabei hätten Brände das verdient. Sie sind ehrliches, bodenständiges Handwerk.

**S:** Eine mögliche Erklärung: Kirsch ist ein Gebrauchsschnaps, den es einst in jedem Schweizer Haushalt gab und der nur deshalb gebrannt wurde, weil nichts anderes als Kirschen zur Verfügung stand. Eine niederklassige Variante des Hochprozentigen, gerade gut genug für Kaffee Schnaps und Seitenwagen. Damit lassen sich keine tollen Songs schreiben.

Experte Zimmermann, bisher stumm, schaltet sich ein. Leider würden wir nur Vorurteile verbreiten. Das Gegenteil treffe zu: Fruchtdestillate seien inhaltlich hochwertiger als Whisky oder



Schnäpse aus dem Kanton Zürich: Wem sie nicht schmecken, der kann sie auch nur ins Regal stellen. Foto: Urs Jaudas

Wodka. Früchte bildeten einen geeigneteren Ausgangsstoff zum Brennen als Weizen oder Kartoffeln. Und sie stellten höhere handwerkliche Anforderungen, da könne man viel mehr falsch machen als bei Weizen, sagt Zimmermann. Das Hauptproblem der Fruchtbrände ist also ihr Ruf, ihr provinzieller Beigeschmack. Es folgt ein Brand aus Johannisbeere, wir betrachten ihn viel ehrfürchtiger.

**M:** Gar nicht mein Ding.

**H:** Der schmeckt nach Rosen und nach alter Frau. Er riecht parfümiert. Ist ebenfalls nicht mein Geschmack.

**S:** Dann machen wir weiter mit einem Mirabellenbrand. Das klingt verheissungsvoll. Und schmeckt auch so.

Zimmermann hält uns Leitungswasser hin, mit dem wir den nächsten Schnaps, einen 50-Prozenter, leicht verdünnen sollen. Die Luft riecht bereits wie eine Skihütte zur Happy Hour. Tapfer trinken wir weiter, Flasche um Flasche.

**S:** Knollbirne, steht drauf.

**M:** Schmeckt richtig birnig.

**H:** Ein Birnen-Fruchtzweig mit Schuss. Er riecht auch nach Räucherstäbchen, als ob du in einen Cachet-Laden hereinspazierst.

**M:** Birne und Alkohol, das ist eine fast gottgewollte Verbindung.

Wir sind alle drei positiv überrascht über die Vielfältigkeit der Schnäpse. Nur mit dem Herausspucken hat es bisher nicht geklappt, was unsere wohlwollende Haltung verstärken könnte.

**S:** Schon wieder Johannisbeere? Der schmeckt irgendwie unanständig. Nach Trüffel. Oder Ammoniak.

**M:** Fast schon giftig.

**H:** Stopp! Er riecht einfach nach diesen Beeren. Ehrlich und authentisch. Das ist also reine Geschmackssache. Ich finde den gut.

**M:** Johannisbeeren? Diese Früchte und Alkohol werden wohl nie glücklich werden miteinander.

Bei Hasse schält sich langsam ein Geschmacksmuster heraus. Sie spricht weniger auf die sogenannten Steintöne an, dafür stärker auf jene Destillate, die ohne die Steine der Früchte gebrannt wurden. Experte Zimmermann bemerkt das sofort. Hasse bestätigt. Sarasin und Metzler wünschten, sie hätten ebenfalls ein so differenziertes Muster bei sich entdeckt. Vergeblich. Der Alkoholpegel mindert die Degustationsdisziplin und fördert das Geschwafel.

**M:** Im Film «Leaving Las Vegas» schütten sie Schnaps wie Wasser. Beeindruckend. Ich frage mich, wie viel man wirklich vertragen würde, bis man stirbt.

**S:** Der Dichter Dylan Thomas soll vor seinem Tod gesagt haben: «Ich hatte 18 Gläser Whisky. Das ist Rekord.»

Einen Grossteil des Erlebnisses erhält man beim Degustieren von Bränden über die Nase. So lässt sich das Probierte ohne grossen Verlust ausspucken, nachdem man einen ersten Eindruck gewonnen hat. Doch dafür ist es jetzt zu spät. Wir schenken nach.

**H:** Pflaume ist für mich wie Birne: gemacht für Alkoholika. Die perfekte Ehe. Diese Löhrpflaume ist eine Delikatesse.

**S:** Himmlisch.

Es ist nicht jedermanns Sache, schmatzend die Vorgänge im eigenen Mund zu beschreiben. Es ist auch nicht jedermanns Sache, sich die genauen Geschmacksempfindungen des Gegenübers anzuhören. Je länger der Versuch dauert, desto stärker verlassen wir uns auf unser intuitives Empfinden.

**S:** Ich habe heute im Café Acid einen Wodka entdeckt. Eine Koproduktion mit

der Brennerei Humbel. Also zumindest teilweise aus der Stadt Zürich.

**M:** Schmeckt nach Alkohol.

Am Schluss haben wir nicht nur ein Räuschlein, sondern viele Erkenntnisse dazugewonnen. Etwa: Marc ist ein Schweizer Namen für Grappa, schmeckt aber genau gleich. - Kirsch gilt auch deshalb nicht als Modegetränk, weil die Whisky-Lobby bessere Werbung macht. - Ein Apfelbrand darf niemals nach Birne schmecken. - Beim Degustieren stellt sich selbst bei Laien rasch eine gewisse Ernsthaftigkeit ein. - Schweizer Brände sind günstig, schon ab 30 Franken kriegt man Raritäten, die toll schmecken. - Grasig im Geschmack bedeutet bei allen Bränden etwas Negatives. - Ein erfahrener Prüfer kann pro Tag mit genügend Pausen bis maximal 80 Proben beurteilen. Uns reichen 15.

Und schliesslich: Klare Brände verursachen weniger Kater als braune.

### Die Birne trumpft auf

Das sind die degustierten Brände

Die Top drei der Autoren: Dreimal als Sieger genannt wurde die **Knollbirne** der Brennerei Streuli, zweimal genannt wurde der **Mirabellenbrand** der Brennerei zur Trotte in Berg am Irchel. Einmal genannte Brände: das **Löhrpflümlil**, ebenso Streuli's **Schwarze Johannisbeere**, ein **Williams** der Firma Wuffli und der **Cuvée** von Razzai. Alle getesteten Brände in Reihenfolge: 1. Kirsch, Brennerei Heimat 2. Johannisbeere, Brennerei Wuffli 3. Mirabelle, Brennerei Zur Trotte 4. Knollbirne, Brennerei Streuli 5. Quitten, Brennerei Wuffli, 6. Schwarze Johannisbeere, Brennerei Streuli 7. Williams, Brennerei Heimat 8. Löhrpflaume, Brennerei Zur Trotte 9. Weinbrand, Brennerei Razzai/Schwarzenbach 10. Cuvée Tresterbrand, Brennerei Erismann 11. Marc, Razzai/Schwarzenbach 12. Alter Williams, Brennerei Zürcher 13. Himbeergeist, Brennerei Zürich 14. Gin, Brennerei Erismann. (TA)

### Gesagt ist gesagt

«Ich würde am liebsten selbst hier mit der Schaufel losgraben.»

VVP-Stadtrat **Gerold Lauber** kann es kaum erwarten, dass auf dem Hardturm ein neues Fussballstadion gebaut wird.

«Der Hafenkran war alles andere als eine Schönheit.»

Modellbauer **Manfred Hössli** hat den Zürcher Hafenkran im Massstab 1:20 nachgebaut. Voll funktionstüchtig, notabene.

«Es waren sicher mehr als 100 000 Koteletts.»

Kochlegende **Jacky Donatz** hat in seinen 17 Jahren im Restaurant Sonnenberg einen ordentlichen Berg Fleisch gebraten.

Anzeige

### Event-Vorschau



#### BYE BYE BABEL

Die Revue von Peng! Palast ist ein Zerrspiegel der aktuellen gesellschaftlichen und politischen Realität in Europa und oszilliert zwischen düsterer Dystopie und hoffnungsvoller Utopie. Ein humorvolles Varieté auf einer dekadenten Bühne. Schauspiel

**Theater am Gleis** · Winterthur  
Samstag, 17. Dezember · 20.30 Uhr

#### ANTONINI, BAROCKENSEMBLE, VIVALDI

Konzert, Klassik  
**Reformierte Kirche Zürich Altstetten** · Zürich  
Sonntag, 18. Dezember · 17.00 Uhr

#### J.S. BACH - WEIHNACHTSORATORIUM

Konzert, Klassik  
**Tonhalle Zürich** · Claridenstrasse 7 · Zürich  
Sonntag, 18. Dezember · 19.30 Uhr

#### CANCER GENOME DATA ANALYSIS

Vortrag  
**Uni Zürich Zentrum** · Rämistrasse 71 · Zürich  
Montag, 19. Dezember · 17.00 Uhr

#### BIBIANA BEGLAU

Lesung  
**Literaturhaus** · Limmatquai 62 · Zürich  
Dienstag, 20. Dezember · 19.30 Uhr

Einträge unter [www.eventbooster.ch](http://www.eventbooster.ch) · [info@eventbooster.ch](mailto:info@eventbooster.ch)