



Geist und Feuer: „Mon Cherries“

Von Wolfram Ortner

Die Handwerkskunst der Herstellung von Kirsch-Bränden, hat speziell in der Schweiz und in Süddeutschland, schon lange Tradition – im Schwarzwälder Renchtal wurden die ersten „Kirschen“ bereits im 13. Jahrhundert destilliert, die allerdings zu dieser Zeit noch als Medizin dienten.



Das Schweizer Traditions-Unternehmen Dettling „Einzig Kirsch“ blickt auf eine 140 jährige Firmengeschichte zurück – die Vielfalt der Kirsch-Destillate und deren Qualität sind Zeichen gelebter Tradition und Innovation. Ob Zopf-, Lauerzer-, Wild-Kirsche oder Steinweichsel, sie alle sind Köstlichkeiten der Schweizer Kulturlandschaft und werden bei Dettling sortenrein gebrannt und

auch teilweise in unterschiedlichen Holzfässern gelagert – eine Spezialität ist Dettlings Kirsche im original Whiskey Bourbon Fass von den Heaven Hill Distilleries in Kentucky. Blättert man in der Schweiz einige Zeit-Seiten zurück, wurde in erster Linie Kirsch in rauen Mengen für die Lebensmittelindustrie hergestellt.

Ähnlich wie beim Rum könnte man beinahe in High-Ester-Kirsch und Low-Ester-Kirsch unterscheiden – ideal für Geschmacksverstärker in der Industrie, aber ungeeignet für den feinen Gaumen wahrer Kenner. Heutzutage werden immer mehr Top-Destillate zur Herstellung feiner Schokoladen namhafter Chocolatiers verwendet – auch beim Genuss der Käsefondues reicht die Auswahl von der Basler Langstieler bis hin zur Hemmiker Kirsch in bester Qualität.

Auch in Italien gibt's es „herzhafte Kirschen“ – ein berühmter Vertreter ist die besonders süße und geschmackvolle Marostica-Kirsche, benannt nach der gleichnamigen Stadt im Veneto. Deren Aroma- und Geschmacksvielfalt wird, in edelster Form, als Destillat vom „Maestro des Monte Grappa“ Vittorio Capovilla eingefangen. Die besten Kirschen werden immer noch mit der Hand gepflückt und sind daher – zum Glück - für die industrielle Verarbeitung uninteressant. Man findet die edelsten Früchtchen in Marmeladen und Konfitüren, Säften, Sorbets und Pralinen oder in geistiger Form als Kirschwasser in Glas.

www.world-spirits.com



Dettling: Welt der Kirsche

1867 gründete Franz-Xaver Dettling in Brunnen am Vierwaldstättersee eine Destillerie für Schwyzer Bergkirschen. 1909 übernimmt der 25-jährige Arnold Dettling das Geschäft, das ab nun seinen Namen trägt. Seit 1991 besteht die Verbindung mit dem weltweit tätigen Familienunternehmen Underberg.

Im Jahr 2000 wurde die Brennerei auf den technisch neuesten Stand gebracht. Ideenreich gestaltet ist auch das Besucherzentrum "Kirschwelt" an der Kirschstraße im Herzen der Schweiz. Hier werden Sehen, Fühlen, Riechen und Schmecken zum sinnlichen Erlebnis. Ein 45-minütiger Rundgang zeigt das Zusammenspiel von Frucht, Technik und Design. Dettling ist einer der führenden Kirschproduzenten der Welt und legt großen Wert auf die persönliche Beziehung zu den Kirschbauern. Das Rohmaterial kommt oft von wenigen Bauernhöfen oder einzelnen Bäumen. Von über 800 Kirscharten sind etwa 40 zum Brennen geeignet, für einen Liter Kirsch braucht man acht Kilogramm Früchte. Die Maische gärt in einem Felsenkeller, die Brände lagern in Korbflaschen oder Holzfässern.

Neben klassischen Kirschbränden sind bei Dettling immer wieder Innovationen angesagt. In Zusammenarbeit mit Slow Food kam der Brenzer-Kirsch auf den Markt, als Initiative zur Erhaltung der Hochstammbäume. Die Dettling Holzfass-Linie ist über die Jahre gewachsen, aktuell gibt es fünf Produkte: den klassischen Holzfassgereiften vom neuen Fass, Dettling Rum Fass, Dettling Brandy Fass, Dettling Bourbon Fass und Dettling Sherry Fass, teils in Fass-Stärke. Alle vier Kirsch-Edelbrände wurden in gebrauchten Fässern für mehr als zwei Jahre gelagert. Das Sortiment beinhaltet auch einen Weihnachts-Kirschenlikör in festlicher Ausstattung sowie Dettling Chalet Liqueur Chocolat aus Schweizer Schokolade, mit etwas Kirsch verfeinert.

Höchst erfolgreich war die Teilnahme am World-Spirits Award: Mit der Klassifizierung als World-Class Distillery 2015 (Distillery of the Year 2015 - Gold OBB) nahmen die Kirschspezialisten Double-Gold für Dettling Bourbon Fass (Spirit of the Year 2015) sowie Gold für Dettling Wildkirsche, Dettling Réserve, Dettling Langstieler, Dettling Brenzerkirsch und Dettling Holzfassgereift mit nach Hause.

96 WOB-Punkte – Dettling Bourbon Fass 2008 L: 140504 - Double-Gold
Arnold Dettling AG - Einzig Kirsch, CH-6440 Brunnen, www.dettling.ch
Duft: Ein Kirsch-Prototyp, viel intensive, dunkle Aromen, fleischig-saftige Frucht, schokoladig-minzig, Rosenduft, Honig, Karamell, Kakao, Espresso, Bittermandel, Biskuit. Geschmack: Intensiv, kraftvoll, vollfruchtig, Bitterschokolade, Röstaromen, Haselnuss, Nougat, etwas Marzipan, Vanille, süßer Kirschsaft, Dörrobst, malzig-hefige Süße, harmonisch und dicht, langes, süß-herbes Finale. (Spirit of the Year 2015)

94,3 WOB-Punkte – Dettling Réserve 2010 L: 141110 - Gold
Arnold Dettling AG - Einzig Kirsch, CH-6440 Brunnen, www.dettling.ch
Duft: Nuancenreiches Aromen-Portfolio, intensiv-saftiger Kirsch-Weichsel-Mix, feine Röstaromen, frische Estertöne, Waldbeeren, zarte Marzipan-Bittermandel-Präsenz, Nougat, dunkle Schokolade, Karamell, Vanille, Minze. Geschmack: Typische Frucht, reife Kirsche, kompottige Basis, wuchtige Röstaromen, Bitterschokolade, Kakao, Mandeln, elegante, grüne Kräuterwürze, leichtes Bitterl, gute Länge und Harmonie.

94 WOB-Punkte – Dettling Wildkirsche 2007 L: 140709 - Gold
Arnold Dettling AG - Einzig Kirsch, CH-6440 Brunnen, www.dettling.ch
Duft: Spannende Fruchteter-Stilistik, feines Parfüm, ausgeprägtes Bittermandel-Marzipan-Aroma, Traubenkirschen-Schlehen-Frucht, Bitterschokolade, Vanille, moosig, grün-holzlig. Geschmack: Wuchtiger Charakter, starke Steindominanz, saftig-dropsig, Weichselkompott, Pflaumen, Bitterschokolade, Kakao, Süßholz, Nelken, Marzipan, Nougat, feine Minze-Zitrus-Frische, stielig-holzige Herbe, Bonbon-Süße, sehr geradlinig, dicht und lang im Finish.

93,7 WOB-Punkte – Dettling Brenzerkirsch 2009 L: 140828 - Gold
Arnold Dettling AG - Einzig Kirsch, CH-6440 Brunnen, www.dettling.ch
Geschmack: Parfümierte Reife, fleischige Frucht, dominanter Steinton, viel Bitterschokolade, etwas apfelig-birnig-pflaumig, Waldbeeren, Karamell, Nougat, Kaffee, schöne Malz-Süße, grün-herbe Kräuterwürze, Pfefferminz-Kühle, kompakter Körper, exzellenter Nachhall.

93 WOB-Punkte – Dettling Holzfassgereift L: 141124 - Gold
Arnold Dettling AG - Einzig Kirsch, CH-6440 Brunnen, www.dettling.ch
Duft: Edle Kirsch-Holz-Röst-Balance, reife Fruchtbasis, dunkle Kirschen, röstig-vanillig ergänzt, Kakao, Nougat-Schokolade, Dörrobst, Marzipan-Touch. Geschmack: Intensive, dunkle Kirsch-Stilistik, saftige Textur, süße Holz-Röst-Aromen, Mandel-Nuss-Mix, dunkles Karamell, dicht am Gaumen, langer Nachhall.

92 WOB-Punkte – Dettling Langstieler 2011 L: 140408 - Gold
Arnold Dettling AG - Einzig Kirsch, CH-6440 Brunnen, www.dettling.ch
Duft: Intensive Kirsch-Stilistik, frisch-saftig, viel Zitrus-Frische, Kakao, Bitterschokolade, Marzipan, Honig, Vanille, Waldboden, grüne Würze. Geschmack: Sehr animierend, sortentypische Aroma-Textur, dunkle Kirsche, kompottig, sahnig-cremig, geröstete Mandeln, Steinton, feine After-Eight-Assoziationen, zart-stielig, grün-blättrig, schöne Extraktsüße, kompakt, harmonisch und lang.

90 WOB-Punkte – Kirsche 2014 L: 2014 - Gold
Garagenbrenner Wöhrer, A-4050 Traun, www.woehrer.at
Duft: Frischer Tafelkirschen-Charakter, marmeladige Anklänge, Pflaumen, Weichseln, Waldbeeren, Mandelschalen, Schokolade, Kaffee, zart grüne Würze. Geschmack: Saftig-kompottig, Traubenkirsch-Weichsel-Assoziationen, marmeladige Textur, viel Röstaromen, nussige Noten, Milchschokolade, Kakao, elegante Dörripflaumen-Süße, Minze, feinerher Bittermandelton, dicht und harmonisch, gute Länge.

86 WOB-Punkte – Traubenwildkirschenbrand 2013 L: 2013 - Silver
Wirtshausbrennerei Krönn, A-3683 Yspertal, www.wirtshausbrennerei.at
Duft: Starke Trauben-Kirsch-Dominanz, intensiver Frucht-Stein-Dialog, etwas dropsig, Zitrus, Weichseln, Bitterschokolade, Mandeln, leicht stielig-holzige Herbe. Geschmack: Gut ausgeprägte, saftig-frische Frucht, Röstaromen, Orangen, Mandelnoten, Dörripflaumen, Kakao, Nougat, Menthol, grüne Würze, feine Honig-Süße, harmonisch, sehr dicht, langer Nachhall.

