

# Wochenende

**Konstruktiv**  
Ulrik Haagerup  
definiert den  
Journalismus neu.

41

**Syrienkonflikt**  
Samar Yazbek zeigt  
das Elend in  
ihrem Heimatland.

42



**Impulskontrolle**  
Hirnforscherin  
Daria Knoch über  
ihr Spezialgebiet.

58



**«Mein Kampf»**  
Rimini-Protokoll  
bedienen sich  
im Giftschrank.

43

## Die Schweizer Highlands

Die Schweizer trinken lieber Whisky als Kirsch. Deshalb beginnen einige der traditionsreichsten Obstbrenner des Landes, Single Malt zu brennen. Wie globalisierbar ist ein Schnaps?

David Hesse (Text) und  
Giorgia Müller (Fotos)

Der Bader Ernst war immer für das Neue. Als er den Hof in Lauwil vom Vater übernahm, verkaufte er die Pferde und schaffte einen offenen Landrover an. Damit fuhren er und seine Frau Verena aus dem Basler Tafeljura hinab bis ins Tessin, noch bevor die Autobahn gebaut war. «Oh, wir haben das genossen», sagt Verena und lacht.

Auch als Bader erstmals von Halbstamm-Obstbäumen hörte, musste er das gleich ausprobieren - ist doch praktisch, wenn die Chriesi tiefer hängen. Erst hätten die Nachbarn gespottet, dann geschaut, dann es ihm nachgemacht. Bader ist nun 83 Jahre alt - ungefähr, sagt er, weiter als bis 80 könne er nicht zählen. Und noch immer kommt ihm ständig Neues in den Sinn: «Letzte Nacht hat er mich wieder geweckt und gesagt: Ich weiss öppis!», klagt seine Frau. Sie habe es noch aufschreiben wollen, aber sei dann wieder eingeschlafen.

Auf den Whisky brachte Bader der Inspektor der Eidgenössischen Alkoholverwaltung. Der kam seit Jahren auf den Hof, um Baders Kirsch- und Zwetschgenschnaps zu besteuern. Ernst, habe der Inspektor gesagt, du machst einen guten Kirsch. Das sollte auch für Whisky langen. Bauer Bader fing gleich Feuer. «Auch wenn ich bis dahin nie einen Schluck Whisky getrunken hatte.» In der Bibliothek besorgte er sich Literatur über die Getreidedestillation; Whisky wird ja nicht aus Früchten, sondern meist aus gemälzter Gerste gebrannt. Als das Schweizer Whiskyverbot fiel, war er bereit: Am 1. Juli 1999 warf Bader um 5 Uhr morgens den Brennhafen an. Und wurde der erste Whiskybrenner der Schweiz.

Seither brennt er, unermüdlich. Seine Tochter hat ihm den Bauernbetrieb vor 20 Jahren abgenommen, kümmert sich um die Schafe, den Esel, die 500 Obstbäume. Ernst Bader, ein struppiger Mann mit wilden, schwarzen Augen, konzentriert sich auf den Whisky. Zu Dutzenden stapeln sich die Eichenfässer im ehemaligen Pferdestall und in der unterirdischen Vorratskammer. An der Kellerdecke prangt ein schwarzer Strich - von der Verdunstung, die zur Fasslagerung gehört: «Angels' Share» sagen sie in Schottland, der Anteil der Engel. «Ich habe wohl Anrecht auf ein gutes Plätzchen da oben - bei dem, was ich schon gespendet habe», findet Bader.

Was aber im Fass bleibt, stimmt versöhnlich: An der Schweizer Schnapsmeisterschaft ist Baders Single Malt 2013 prämiert worden, und schon aus Schottland waren Leute da. Kaufen kann man die Flaschen nur bei ihm ab Hof und in ein paar Supermärkten der Region Baselland.

### Im Eis des Jungfraujochs gereift

Bader war der Erste, aber blieb nicht lang der Einzige. Heute wird Whisky bald in jedem Kanton der Schweiz gebrannt. Mindestens 25 Anbieter füllen Single Malt ab, eben ist ein erster Whiskywanderer erschienen, verfasst von einem enthusiastischen SBB-Zugbegleiter und einer deutschen Profiverkosteterin. Wenn die Schweizer Botschaft in Washington ihr jährliches Spätsommerfest ausrichtet, kredenzt sie den Gästen neben Raclette und Schoggi auch den Säntis Single Malt der Appenzeler Brauerei Locher. So sehr kann Whisky schon für Schweiz stehen. Auch die Bierbrauerei Rugen in Interlaken setzt auf Heimat und Effekt: Sie lässt ihren Swiss Highland Single Malt auf dem Jungfraujoch reifen, im Eis auf 3454 Metern.

Bierbrauer wie Locher und Rugen haben eine natürliche Nähe zum Whisky; sie arbeiten bereits mit Braugerste, verstehen sich aufs Maischen von Getreide. Ansonsten ist die Schweiz eher ein Land der Fruchtbrände, des Kirschs und des Pflümlis. Das heisst: Sie war es - bis jetzt.

Seit ein paar Jahren kommen die traditionsreichen Schweizer Obstbrenner auf den Whiskygeschmack. Die 1918 gegründete Spezialitätenbrennerei Humbel in aargauischen Stetten etwa stellt neben exklusiven Fruchtdestillaten nun auch einen Bio-Whisky her. Kommendes Jahr wird der erste Zwölfjährige abgefüllt. Die Gebrüder Z'graggen am



Gabriel Galliker-Etter in seinem Kirschkeller. Sein Familienbetrieb produziert auch den Johnett, einen Whisky.

Lauerzensee, bekannt für preisgekrönten Williams und Wildkirsch, produzieren Single Malts mit Namen «Bergsturz» und «Heimat». Und selbst die bald 150 Jahre alte Firma Etter in Zug, für viele die Kirschkönigin des Landes, hat seit 2007 einen Whisky im Angebot, den Johnett, ausgebaut in Pinot-noir-Fässern aus dem luzernischen Kastanienbaum und gelagert in den Munitionsdepots der Höllgrotten. Was als Jux begann, wird ernst: Die Schweiz will ein Whiskyland werden.

Bis vor kurzem wäre ein solches Treiben strafbar gewesen. Die Destillation von Getreide war in der ganzen Schweiz bis 1999 verboten - während rund 100 Jahren. Dies aus Sorge um die Volksgesundheit: Ende des 19. Jahrhunderts erkrankte das Land im Alkohol, ging die Branntwein- und Kartoffelschnapspest um. Fabrikarbeiter schütteten sich mit billigem Händöpfel oder «Brönz» zu, Bauern verschnapsten ihre Ernten, Kinder litten Hunger. 1884 forderte der Bundesrat eine Gesetzgebung, «durch welche der unserem Volke drohende physisch-moralische und ökonomische Ruin abgewendet» werden könne. Drei Jahre später erhielt der Staat das Fabrikations- und Einfuhrmonopol für Branntwein. Im Fokus stand der Kartoffelschnaps, doch Getreide fiel in dieselbe Kategorie. Wenn es einmal eine Schweizer Getreidebrandtradition gab, so fand sie hier ihr Ende. Im Ersten Weltkrieg wurde die Destillation von Korn und Kartoffeln aus ernährungspolitischen Gründen ganz eingestellt und danach nicht wieder aufgenommen.

Bis 1999. Nach drei Generationen war der Bund bereit, dem Bürger den verantwortungsbewussten Umgang mit Ackergut neu zuzutrauen. Die Revision des Alkoholgesetzes erlaubte den Brennern die Rückkehr zum Getreide. Auch Händöpfel wird nun wieder hergestellt, wenn auch in geringen Liebhabermengen. Doch die neue Freiheit hatte ihren Preis: Im selben Jahr verloren die Brenner ihren ge-

schützten Markt. Weil die Schweiz dem internationalen Zoll- und Handelsabkommen (Gatt) beigetreten war, durften ausländische Spirituosen nicht länger durch Schutzzölle verteuert werden. Die Preise für importierten Wodka, Rum, Gin und Whisky purzelten.

Das hat das Schweizer Trinkverhalten verändert: Lag der Marktanteil inländischer Destillate in den 80er-Jahren noch bei über 80 Prozent, so ist er nun auf 12 Prozent gefallen. Die einheimische Produktion ist um zwei Drittel eingebrochen; das Brennjahr 2013/14 war gemäss Eidgenössischer Alkoholverwaltung das schlechteste seit Beginn der Buchführung 1932.

Die Zahlen markieren einen Kulturwandel. Schweizer Konsumenten verlieren die Lust an Kirsch, bestellen lieber internationalen Schnaps. Heute wird über zehnmal mehr Whisky importiert als Kirsch gebrannt. «Wir haben das ein bisschen verschlafen», räumt Tony Z'graggen ein, Chef der Brennerei Z'graggen, malerisch gelegen am Lauerzensee im Kanton Schwyz, inmitten herrlicher Kirschbäume und mit Blick auf beide Mythen.

### Die Flasche Kirsch hält ewig

Z'graggen hat den Betrieb zusammen mit dem Bruder vom Vater geerbt. Kirsch ist das Hauptgeschäft, und das laufe gut - auch weil man auf Grosskunden setze: Der meiste Schnaps wird offen verkauft, in 1000-Liter-Stahlanks. Kirsch für die Fonduefabriken, die Fasnachtschüechli der Grossverteiler - und für die Kirschtängeli von Lindt & Sprüngli, die die Z'graggen seit mehr als 40 Jahren beliefern. Nur etwa 10 Prozent der Jahresproduktion gehen in die Flasche. Auf die aber ist man stolz: Tony Z'graggen führt durch ein Haus voller Goldmedaillen. Wildkirsch, Absinth, Vieille Prune: alles prämiert. Mehrfach hat Z'graggen den Titel «Schweizer Brenner des Jahres» getragen.

Allein: Die schönen Schnäpse sind nicht in. Vor kurzem, erzählt Z'graggen, habe er zwischen chinesischen Touristen auch einmal eine Schar Schweizer Jungbauern in der Brennerei gehabt. In seiner «Schaubrenni» können Gruppen beim Destillieren zusehen und das Resultat verkosten. Die Jungbauern hätten sich zwar lautstark beklagt, dass sie für ihre Früchte nicht mehr das Geld von früher bekämen - aber dann beim Degustieren den Kirsch stehen lassen und dafür Gin und Whisky probiert. Die Zeiten änderten sich, sagt Z'graggen: «Der Schweizer hat daheim immer noch eine Flasche Kirsch, weil es das fürs Fondue braucht.» Doch die Flasche halte heute ewig, getrunken werde kaum daraus. «Unter der Woche Chrüter und am Wochenende Kirsch: Das war einmal.»

Deshalb brennt Z'graggen jetzt vermehrt «neue Sachen». Schnäpse, die der Markt will. Um 10 Uhr früh will der blonde Bär von einem Innerschweizer sein halbes Sortiment vorführen. Seinen Gin, zum Beispiel, hopp und eingesenkt. Den vorgemischten Wodka/Lemon - Prost. Den Honigchrüter wehrt der Besucher tapfer ab, auch wenn das ein Renner sei «an der Skibar, an der Fasnacht». Endlich der Whisky. Z'graggen zehnjähriger Single Malt ist benannt nach dem Bergsturz von Goldau, der die Gegend um Lauerz 1806 verschüttete. Gelagert wird er in Tessiner Rotweinfässern, sein Wasser bezieht Z'graggen von einer eigenen Riquelle. Die Whiskyboutique in der Zürcher Altstadt, die den Single Malt vertreibt, schwärmt von «charmanten Holzaromen, Feigen, Dörrpflaumen, leichten Nuancen von Tee und Leder». Z'graggen kostet selber noch einmal - und ist zufrieden: «Damit brauchen wir uns nicht zu verstecken.»

Die Politik hat derweil andere Ideen, wie die heimische Produktion zu stützen sei. Das neue Alko-

Fortsetzung auf Seite 40



Delikates Destillat: Im historischen Brennhaus von Hans Baumberger entsteht der Langatun.

Fortsetzung von Seite 39

## Die Schweizer Highlands

holgesetzt, vom Nationalrat bereits gutgeheissen und diesen Herbst im Ständerat, sieht eine Förderung der Schweizer Brenner vor: Wer weniger als 1000 Liter pro Jahr herstelle, solle 30 Prozent weniger Steuern zahlen müssen. Dies soll Kleinstgewerbetreibende anregen - und so die Vielfalt der Spirituosen erhalten.

Dumm nur, dass fast alle renommierten Brenner und der Branchenverband Spiritsuisse dagegen sind. Die Vorlage, sagen sie, sei eine Mogelpackung, diene nur dazu, den Bauern eine Verwertungsmöglichkeit für ihr bereits subventioniertes Hochstammobst zu verschaffen. Und daraus minderwertigen Alibischnaps herzustellen, den niemand wirklich trinken wolle: «Die Leute werden im Ausgang nicht plötzlich von Wodka Red Bull auf einen billigen Mostdrink mit Träsch umsteigen», sagt Dominik Flammer, Verfasser eines Buchs über die Küche der Alpen. Massenweise Standardobstler in den Verkaufsregalen helfen weder dem Konsumenten noch dem Gewerbe, sondern sei «schädliche Planwirtschaft».

### Flaschen aus Langatun

Auch Hans Baumberger hält das Vorhaben für eine Schnapsidee. Der Bund solle gescheiter Brenner belohnen, die innovativ seien, einen Schnaps herstellen, der auf dem Markt auch eine Chance habe. Also Leute wie ihn. Der schnauzbärtige ehemalige FDP-Grossrat ist 2007 ins Whiskygeschäft eingestiegen. «Langatun» heisst sein Single Malt, nach dem keltischen Namen der Stadt Langenthal im Kanton Bern. Seit Oktober 2011 sind die ersten Flaschen auf dem Markt.

Und die Besten kommen erst: In den Kellern einer früheren Weinhandlung auf dem Gelände der quasibundesrätlichen Maschinenfabrik Ammann lagert Baumberger mehrere Hundert Fässer auf vier Stockwerken. Die Luft ist schwer und süss, man geht wie durch hochprozentige Bergwerksstollen. Etliche Fässer sind bereits verkauft: Baumberger vergibt Fassoptionen. Wer mit 10 000 Franken einsteigt, bekommt nach fünf Jahren den Whisky oder das Geld mit Zins zurück. Whiskybrennen kostet, und zu Beginn wird ausschliesslich gelagert, nicht verdient.

Eigentlich kommt Hans Baumberger vom Bier her. Sein Urgrossvater Jakob Baumberger hat in Langenthal 1857 eine Brauerei gegründet. Der stand

## Eine gute Flasche geht schon mal für 3000 Franken weg.

### In Zahlen

1999

Während 100 Jahren war in der Schweiz die Destillation von **Getreide** verboten. Dies aus Sorge um die Volksgesundheit. Erst kurz vor der Jahrtausendwende wurde das Verbot aufgehoben.

4 Millionen

So viele Liter **Whisky** wurden im letzten Jahr in die Schweiz importiert. Seit 1992 hat sich der Konsum hier mehr als verdreifacht.



Flüssiges Gold, benannt nach dem keltischen Namen von Langenthal.

Hans als junger Mann in vierter Generation noch selber vor, bis Hürlimann aus Zürich 1983 übernahm und Baumberger die Branche wechselte. «Ich wollte kein Statthalter sein.» Er ging zu Glas Trösch, wo er zuletzt Mitglied der Gruppenleitung war. Dem Whisky widmet er sich heute weniger als pensionierter Geniesser als vielmehr als Unternehmer.

Whisky boomt. Seit 1992 hat sich der Konsum in der Schweiz mehr als verdreifacht - über vier Millionen Liter wurden letztes Jahr importiert. «Von diesem Kuchen wollen wir auch ein Stück», sagt der 71-Jährige. Dafür richtet er nun gross an. Hat einen Aussendienstler eingestellt und ein hübsches Etikett designen lassen. Ein 400 Jahre altes Kornhaus in Aarwangen gekauft und als Tourbus-Stopp hergerichtet. Seinen «Old Bear»-Whisky lagert er in Châteauneuf-du-Pape-Weinfässern. Baumberger will in die Edelboutiquen. In die Whiskybibel des streitbaren Autors Jim Murray hat er es bereits geschafft: «Whisky for the Gods», Schnaps für die Götter, steht da über Langatun.

### Terroir ist nicht kopierbar

Die Beliebtheit des Whiskys in der Schweiz und der ganzen Welt ist keine Selbstverständlichkeit. In den 70er- und 80er-Jahren schlossen in Schottland Dutzende Brennereien, weil die Nachfrage versiegt. Es war die Zeit der Cocktails, die Jungen tranken lieber Mischgetränke als braunen Altherrenschnaps. Doch der Abgesang war verfrüht. Seit den 90er-Jahren erlebt der Whisky ein Comeback. Die Produktion wird wieder ausgebaut, neue Destillieren eröffnen. Die Preise explodieren, alte Flaschen sind unbezahlbar. Eine gute Abfüllung aus der 1986 stillgelegten Destillerie Port Ellen geht für 3000 Franken weg.

Möglich macht dies des Whiskys doppelte Attraktivität. Er spricht zwei ganz unterschiedliche Käufer an: den luxusgetriebenen Geldmensch und den romantischen Globalisierungszweifler. Für Erstere sind Single Malts ein Statussymbol; Neureiche von der Mongolei bis Nigeria investieren ins flüssige Gold, seltene Whiskys werden an Auktionen gehandelt, Händler schwärmen von der Rendite. Für die andere aber ist Whisky - vom gälischen «Uisge Beatha», «Lebenswasser» - ein Stück Echtheit im Einerlei der Welt. Whisky steht für Herkunft: eine Quelle, ein Haus, eine Flasche. Im Globalgeballer ist ein alter Single Malt ein Fetzen Terroir, mit dem sich jeder kurz geerdet fühlen kann.

So etwas lässt sich nicht kopieren, eben weil es um Verortbarkeit geht. Ein Oktoberfest in Tokio und ein Matterhorn im Disneyland: Das ist lustig, aber nicht dasselbe. Oder? «Wir Schweizer Brenner haben einen Vorteil gegenüber den Schotten», glaubt Brennmeister Tony Z'graggen. «Wir schaffen sauber.» Er sei einmal drüben gewesen, als Präsident des Schweizerischen Brennerverbands. Schon eindrücklich, aber: «Die Schotten brennen ruuch.» Die Schweizer Obstbrenner dagegen seien sich gewohnt, sorgfältig und fein zu arbeiten. «Das wird auch einem Whisky zugutekommen.»

Man kann sagen, eine typisch schweizerische Einstellung. Wir brennen das nach, aber ordentlich. So sieht es auch Gabriel Galliker-Etter, der Geschäftsführer bei der Brennerei Etter in Zug: «Bei den Schotten muss man den Whisky zwingend zehn Jahre ins Fass legen, weil man ihn sonst nicht trinken kann.» Sein Johnett aber schmecke schon nach drei Jahren. Dass auch Etter nun Whisky herstellt, hat manche verblüfft. Ihre schweren Flaschen stehen fast ikonisch für die Schweizer Fruchtbrandtradition. Und die bleibe auch weiter Hauptsache, versichert Galliker-Etter. Der Whisky sei eine Spielerei. Der Chef spurtet durch die Produktionshallen - die ersten Kirschen des Jahres werden gerade angeliefert. Später werden Birnen und Äpfel folgen, zuletzt die Quitten, die Schwiegermutter Christine Etter seit 1993 mit dem Velo in Zuger Privatgärten sammelt. Etter, 1870 gegründet und noch immer in Familienhand, verwendet nur Schweizer Früchte und unterhält sich gerade mit China über den Export. «Schreiben Sie jetzt nicht, wie finster alles sei. Es geht uns gut.»

Whisky, das ist den Obstbrennern wichtig, entspringt nicht der Verzweiflung. Man will bloss zei-



Sagt Nörglern lakonisch «Komm, probier einmal»: Ernst Bader, erster Whiskybrenner der Schweiz.

gen, dass man das auch kann. «Der Obstbrand kommt wieder», ist Galliker-Etter überzeugt. Irgendwann würden die Kids erwachsen und wollten keinen Wodka Red Bull mehr. «Dann steht ein Kirsch bereit.»

### Entscheidendes Spiel mit den Aromen

Ja, vielleicht hat die Renaissance des Fruchtbrands schon begonnen. «Mag die Produktion als Ganzes zurückgehen, so nimmt die Qualität des Verbleibenden zu», sagt Autor Dominik Flammer. Wo man im Laden vor 20 Jahren noch zwischen banalen Literflaschen Chrüter und Träsch habe wählen müssen, stünden heute sortenreine Edelbrände im Regal, von Theilersbirne bis Gelbmöschler. Für die der Konsument auch mehr auszugeben bereit sei. Am Schnapswettkampf Distisuisse haben sich heuer 84 Brenner mit 474 Produkten angemeldet, so viele wie noch nie.

Die Lust am Authentischen, die die Leute zum Whisky zieht, könnte auch für den Obstbrand eine Chance sein. Mit Whisky locken und dann das echte Produkt aus der Tasche ziehen. Aber was heisst schon «authentisch». Auch in Schottland war Whisky stets ein weltoffenes Getränk. Und dies nicht nur, weil hinter den bekanntesten Marken wie Lagavulin und Talisker internationale Getränkemultis stehen, die ihre Flaschen ganz bewusst als schnuckelige Lokalprodukte vermarkten. Nein, auch der Schnaps an sich trägt weite Welt in sich. Die Fässer etwa, die dem Whisky seinen Gout verleihen, sind kaum je aus Schottland. Der Schriftsteller Iain Banks lobte einmal den «assimilativen Charakter» von Whisky: Alle Single Malts, die ihm gefielen, verdankten ihren Charakter dem getränkten Fasholz anderer Länder: «Amerikanischem Bourbon, spanischem Sherry, portugiesischem Port, französischem Wein oder kubanischem Rum.» Erst das Spiel mit den Aromen der Welt mache schottischen Whisky so toll und einzigartig.

Auf Ernst Baders Hof in Lauwil schreit der Esel. Baders Tochter runzelt die Stirn. Vor kurzem hat der Fuchs eines ihrer Lämmer geholt. Spasseshalber überlegt sie, ob sie sich eine Büchse zutun soll. Whisky und Flinte, der Cowboyhof wäre perfekt. Aber das dürfe man jetzt nicht herumerzählen, sagt Bader, sonst glauben es die Leute. Wie bei der Sache mit der Bananenplantage. Da habe er im Scherz gesagt, die Sonne scheine so gut bei ihm, bald pflanze er Bananen. Bis dann einer ganz besorgt auf den Hof gekommen seien, um ihm die Sache auszufragen. Bader kichert. Was sagt er Nörglern, die finden, Whisky gehöre nicht in den Basler Jura? «Was ich sag? «Komm probier einmal», sag ich.»