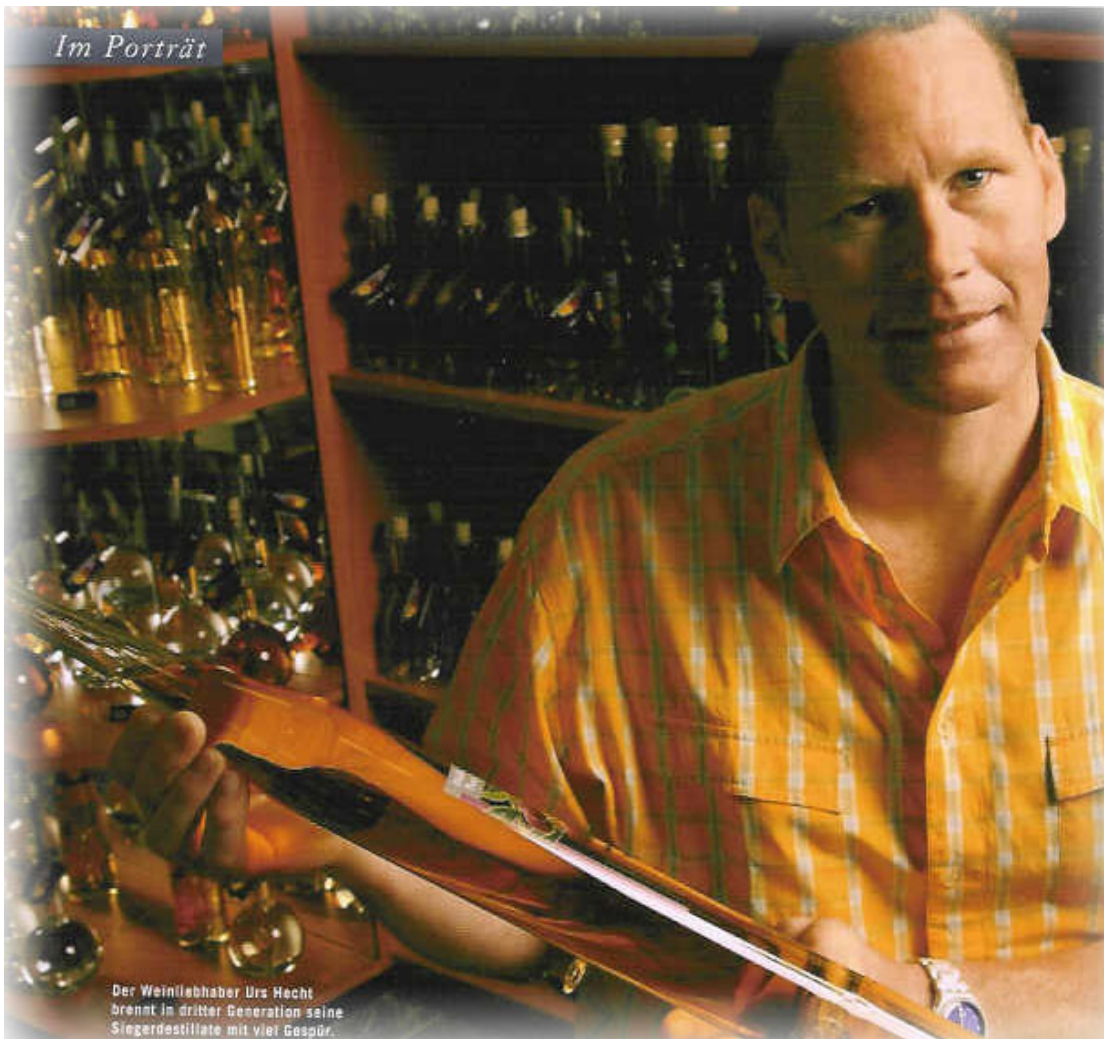




Prämierungen

Brenner des Jahres 2005/2006

Urs Hecht ist Brenner in der dritten Generation. Er hängt an einheimischen Obstsorten: Einen alten Kirschbaum zieht er einem Sportwagen vor. Diese Liebe zum Metier schmeckt man in seinen Destillaten.



Gunzwiler Destillate
Urs Hecht
Gunzwil (Zentralschweiz)

Der Perfektionist

Sein Grossvater war Störbrenner. Sein Vater auch. Noch heute brennt Urs Hecht seine inzwischen schon legendären Destillate mit der mobilen Brennerei, die er seinerzeit von seinem Vater übernahm. "Wichtig ist nicht, wie modern eine Anlage ist und wie viel Hightech in ihr steckt. Entscheidend ist, dass man für seine Brennerei das richtige

Gespür entwickelt, dass man genau weiss, was man bei verschiedenen Früchten mit verschiedenen Temperaturen erreichen kann", sagt er. War nicht das Erfolgsrezept der Alinghi-Crew bei ihrem Sieg im America's Cup ein ähnliches? Auch sie siegte nicht mit dem vermeintlich besten Boot, sondern mit dem, das sie in monatelangen Trainings und Wettkämpfen am besten kennen gelernt und optimiert hatte. Der Vergleich mag auf den ersten Blick etwas hoch gegriffen erscheinen, ist aber durchaus angebracht. Schliesslich dominiert die Gunzwiler Destillate Urs Hecht AG in Gunzwil seit der Gründung der Distiswiss im Dezember 1998 deren alle zwei Jahre stattfindende Edelbrandprämierungen. Beim Wettbewerb 2005/2006 war die Leistung besonders augenfällig: Von den insgesamt 16 prämierten Edelbränden des Jahres kommen nicht weniger als sechs aus diesem Betrieb.

Denken wie ein Winzer

Urs Hecht ist ein Weinliebhaber. Kein Wunder, produziert er doch seine Brände mit einer Philosophie, die in vielerlei Hinsicht mit der eines Spitzenwinzers vergleichbar ist. Die Weinbauern gehen im Herbst jeden Tag in die Reben, messen den Zuckergehalt ihrer Trauben und ermitteln so den bestmöglichen Erntezeitpunkt. Der 42-jährige Urs Hecht macht es bei den Kirschen, Pflaumen und Äpfeln, die er bei Bauern aus der Umgebung bezieht, genauso. Die Folge: Seine Brennfrüchte werden später als andere geerntet: "Was ich anstrebe, sind feinfruchtige, harmonische Brände ohne spitze Säure. Dafür braucht es perfekt ausgereifte Früchte", sagt er.

Auch nach der Ernte beschäftigen ihn dieselben Fragen wie seine Winzerkollegen. So vergärt er seine Früchte sowohl mit Wildhefe als auch mit Reinzuchthefen. Und keiner legt beim Ausbau im kleinen Eichenholzfass so viel Fingerspitzengefühl an den Tag wie er. Sein Barrique-Williams und sein Kirsch Teresa, der über Jahre in Fässern aus Schweizer Kirschholz reift, sind in ihrer Art perfekt gelungene Barrique-Spezialitäten, denen das Holz Komplexität und Struktur verleiht, ohne dass die subtilen Fruchtnoten beeinträchtigt werden.

Investition in die Zukunft

am liebsten redet er aber über die Bäume an denen seine Früchte reifen. Über Lauerzer Kirsch, Dollesepler oder Berner Rosenapfel. Über die Obstwiesen mit den mächtigen Hochstammbäumen. Sie sind für ihn ein Kulturgut für dessen Erhalt es zu kämpfen gilt. Die sonnigen Hänge des nahen Eichbergs mit ihren Kirschbäumen würde man im Weinvokabular eine Grand-Cru-Lage nennen.

Eine Schweiz ohne idyllische Obstwiesen mit stolzen Bäumen, unter denen Kühe, Schafe oder Pferde weiden, kann und will sich Urs Hecht nicht vorstellen. "Ein Kirschbaum, der von einer Bauernfamilie über drei oder vier Generationen gepflegt worden ist, hat für mich einen Wert, der den eines teuren Luxusartikels wie eines Sportwagens leicht übersteigt. Es ist eine Tragödie, wenn nun solche Bäume gefällt werden, weil der Preis für Brennkirschen auf einen historischen Tiefstand gesunken ist." Er selbst zahlt seinen Bauern mehr. "Mein Ziel ist, so viel zu bezahlen, dass der Bauer nicht nur existieren, sondern auch in seine Obstwiesen investieren kann", sagt Urs Hecht.

Der Familienvater, der den Betrieb zusammen mit seiner Frau Theres führt, ist ein moderner Traditionalist. er kritisiert die Einfuhr von billigem Brennobst aus dem Ausland. Er kritisiert auch den Trend zu Likörprodukten und zu Bränden, die mit Zucker oder Fruchtessenzen zu stark "geschliffen" werden. Er kann sich deutliche Worte erlauben, denn er hat für sich jene Nische gefunden, in der, der klare

unverfälschte Brand und die alten Hochstammbäume immer noch eine Zukunft haben. Im Jahr 2009 will er eine neue, exklusive Linie lancieren, mit Bränden von alten, fast vergessenen Sorten wie beispielsweise der Schweizer Hosenbirne. "Die Schweiz birgt noch immer einen immensen schatz alter Obstsorten", weiss der leidenschaftliche Brenner, Für einen Schatzsucher wie ihn gibt's noch viel zu tun.

Vinum Extra DISTISWISS

Oktober 2005