



«Das Zeitalter des Kirsches geht zu Ende»: Lukas Fassbind in seinem Reich

Hochprozentige Schatzkammer

Lukas Fassbind hat die wertvollste Sammlung alter Kirschbrände zusammengetragen. Ein Besuch in Oberarth SZ

Daniel Böniger (Text)
und Stefano Schröter (Foto)

Fürs Fondue? Dafür wäre dieser Kirsch wohl zu schade. Gerade hat man die Jahrgänge 2008, 2005 und 1977 degustiert, als Lukas Fassbind einen Edelbrand der Brennerei Dettling aus dem Jahr 1964 ins Glas einschenkt. Schon der liebliche Duft lässt erahnen, dass dieses Destillat, älter als man selbst, vom Trinkenden volle Aufmerksamkeit verlangt. Man legt sich ein paar Tropfen davon auf die Zunge, und es dauert einige Sekunden, bis sich das ganze fruchtige Kirscharoma im Mund breit macht. Brennender Alkohol? Mitnichten, am Ende bleibt ein feines Feuerchen am Gaumen zurück. Was will man dazu sagen? Er hat sich echt gut gehalten, dieser Schnaps.

Es ist ein Dienstagmorgen, als uns der 56-jährige Kirschespezialist in seinem Elternhaus in Oberarth SZ empfängt. Zum Kaffee stellt seine Mutter ein Stück Torte auf den Tisch, das man angesichts der Geschichten, die man zu hören be-

kommt, bald schon wieder vergisst. Lukas Fassbind hat fast sein ganzes Leben der typisch schweizerischen Spirituose gewidmet. Es waren seine Ahnen, welche die gleichnamige Brennerei gleich nebenan 1847 gegründet haben; sein Vater und er haben den Betrieb 1994 verkauft. Danach arbeitete der jüngere Fassbind mehrere Jahre für den vormaligen Konkurrenten Dettling, wo er für Events und Marketinganlässe zuständig war. Später gründete er die Kirschstrasse Schweiz GmbH, die seither Anlässe rund um den Chriesbrand veranstaltet. Nicht zuletzt war er 2012/2013 Präsident der Vereinigung Distiswiss.

Teils Flaschen mit altem Etikett, teils plombierte Korbflaschen

Immer wieder hat er in all dieser Zeit Geld in die Hand genommen und alte Kirschkjahrgänge erstanden. «Bei meiner Familie bin ich verschuldet.» Es handelt sich teils um abgefüllte Flaschen, teils um bauchige, plombierte Korbflaschen mit mehreren Litern Fassungsvermö-

gen, in denen Jahrgangskirsch bis zur Genussreife schlummert. Das Resultat: Im verwinkelten Kellergeschoss des Wohnhauses gibt es kaum einen Schrank oder ein Regal, in dem nicht gereifte Destillate liegen. Es dürfte sich um die historisch wertvollste Jahrgangskirschsammlung der Welt handeln. Und für die speziellsten Flaschen hat Fassbind jüngst sogar einen sogenannten Sarkophag gebaut: ein aussen gelb gestrichenes, innen abgedunkeltes Kabäuschen, in dem zum Beispiel der 1887er von Arnold Dettling AG steht. Dem bräunlichen Etikett auf der durchsichtigen Flasche sieht man das hohe Alter an.

Wieso hat Lukas Fassbind sich komplett auf gereifte Brände verlegt? «Das Zeitalter des Kirsches geht zu Ende», lautet die auf den ersten Blick verblüffende Antwort von Lukas Fassbind. Gründe für seine düstere Prognose hat er mehrere: Da sei die generelle Zurückhaltung bezüglich hochprozentigen Alkohols, «man bekommt doch in kaum einer Beiz mehr einen Kafi Kirsch». Komme hinzu,

dass die Zahl der Brennereien in den letzten 30 Jahren von über 900 auf etwa 200 zurückgegangen sei. Er nennt auch die Brennerei Dettling, die früher mit ihren hochpreisigen Edelprodukten ein Preistreiber gewesen sei und inzwischen redimensioniert worden sei. Es gilt auch die Essigfliege zu erwähnen, die nicht nur Trauben, sondern auch Kirschen befällt, kein Wunder überlege sich so mancher Bauer, auf andere Früchte umzusatteln. «Da bricht eine ganze Kultur zusammen», sagt Fassbind. «Und so müsste ich eigentlich auch mein ganzes Leben hinterfragen.»

Doch statt verbittert zu sein, ist Lukas Fassbind voller Tatendrang. Weil er fest daran glaubt, dass es für seine Kollektion gereifter Kirschrände einen Markt gibt: Wenn Sammler in aller Welt für Whisky-Spezialabfüllungen ohne mit der Wimper zu zucken vier- und fünfstelligen Beträge hinblättern, muss es doch auch möglich sein, eine 7-Deziliter-Flasche Fassbind 1977 für knapp 450 Franken an den Mann zu bringen. Es han-

delt sich dabei um einen lieblichen Brand mit parfümierter Nase, der allerdings eine leichte Esternote zeigt. «Heute gilt das als Fehler», sagt Fassbind, «dabei ist es einfach Ausdruck eines früheren Verständnisses von Kirschränden.»

Vor dem Vater verheimlicht: Das Trinkspiel der Freunde

Jeder Jahrgang hat seine eigene Geschichte. Und es ist lohnend, sich von Lukas Fassbind diese destillierten Erinnerungen aus längst vergangenen Tagen erzählen zu lassen. Da ist zum Beispiel eine Flasche Kirsch von 1921: Sie ist zwar als «Zugerkirsch» beschriftet, der Inhalt wurde jedoch in Mädkon ZH für das Nobelhotel Baur au Lac in Zürich gebrannt – ein Etikettenschwindel. Oder da sind die über 30 Korbflaschen des Jahrgangs 1999, jede fein säuberlich angeschrieben mit dem Namen des produzierenden Bauern und der zugrunde liegenden Sorte: «Mehr als ein Drittel der verwendeten Kirschenarten gibt es seit dem Wirbelsturm Lothar nicht

mehr», so Fassbind. Er nennt etwa das sogenannte «Schindler Chriesi», das wahrscheinlich auf dieselbe Familie zurückgeht, die heute als Liftersteller bekannt ist.

Nicht zu vergessen, jene ange-trunkene Flasche 1889er aus den Beständen seines Vaters. Von ihr erzählt Lukas Fassbind mit sichtlichem Vergnügen: Freunde von ihm hätten diese Trouville aus der Hausbar der Familie vor über 30 Jahren für ein Trinkspiel fast leer getrunken, als er sturmfrei hatte. Seinem Vater habe er erst an dessen Grab gestanden, dass er den Kirsch danach mit 1949er wieder aufgefüllt habe.

Es ist eine der wenigen Kirschrände, die Lukas Fassbind nicht zu verkaufen bereit wäre. Die meisten Brände sind jedoch zu haben: Der aktuell älteste Jahrgang im Angebot ist der 1945er von Dettling; drei bis fünf Flaschen dürfte es davon weltweit noch geben. Kostenpunkt: weniger als 2000 Franken. Ob man ihn zum Fondue trinkt oder nicht – das darf der Käufer natürlich selber entscheiden.

Mein Wein

Jeder Wein braucht eine gute Geschichte

Meine Grosseltern hatten ihren eigenen Weinberg. Weil sie nach der Pensionierung nach Gordola ins Tessin gezogen waren, wo sie gleich neben dem Haus ihre eigenen Reben pflegten. Immer in den Herbstferien besuchten wir sie, zur Zeit der Lese. Alle aus der Familie halfen mit: meine Eltern, meine Schwester, Gotti und Götti. Die Männer trugen die vollen Rückentragkörbe aus Weidengeflecht zum Haus. Meine Nonna entrappte die Trauben. Gemeinsam stampften wir jeweils die Maische mit den Füßen. Was für ein Anlass!

Wir Kinder hatten auch unsere Aufgabe: Wir mussten die grossen Holzfässer putzen. Mit alten Scheuerbürsten hoben uns die Erwachsenen ins Behältnis hinunter – ich weiss noch genau, wie es dort drin gerochen hat. Und da waren wir manchmal tatsächlich leicht beschwipst, als wir wieder rausgelupft wurden. Als Kinder bekamen wir natürlich nur vom Sauser zu trinken, erst später dann gab es auch für uns Wein, an den Steintischen unter der Pergola. Es war ein süffiger, leichter Merlot, von dem man schon zur Mittagszeit ein Gläs-

chen trinken konnte. Wir haben nie eine einzige Flasche nach Hause genommen – der Tropfen und die Grosseltern im Tessin, das gehörte einfach zusammen.

Jeder Wein braucht eine gute Geschichte. Weingenuss ist für mich mit Menschen und Freundschaft verbunden. Das erlebte ich wieder, als ich fürs SRF als Korrespondentin in China arbeitete. Was habe ich dort den Wein vermisst, es gab ihn nur in Spezialgeschäften, extrem überteuert – ich bin nämlich keine Biertrinkerin. Bis ich eines Tages Claudia Ma-



SRF-«Club»-Moderatorin Barbara Lüthi empfiehlt: BB1, Cotes du Jura 2016, Lulu Vigneron Ludwig Bindernagel, ca. 29 Fr., erhältlich bei www.rebwein.ch

süger kennen lernte, die nach Peking gekommen war, um den Chinesen europäische Tropfen schmackhaft zu machen. Sie gründete die Wein-Ladenkette Cheers, eröffnete Pop-ups, organisierte Degustationen auf der Strasse, usw. Sie wurde zu einer guten Freundin. Und so verbrachten wir manchen Abend bei einem guten Glas Wein von daheim. China ist anstrengend wie ein kleines Kind und aufregend wie eine neue Liebe. Meine Arbeit als Korrespondentin hat mich oft an meine Grenzen gebracht – bei Claudia konnte ich abschalten und aufatmen. Und nach einem guten Glas Wein schien alles wieder möglich zu sein.

Auch der BB1, den ich hier empfehle, hat seine Geschichte. Der Name steht fürs «erste Baby» des Weinmachers Ludwig Bindernagel. Ein Deutscher, der in Paris als Architekt arbeitete, dann aber ein Weingut in den Cotes du Jura erwarb, wo ich ihn 2018 in den Ferien kennen gelernt habe. Nachmittags bei einem Gläschen erzählte er mir seine Geschichte. Ich mag diesen Weissen, weil er kräftig und elegant zugleich ist.

Aufgezeichnet von Daniel Böniger

In der Rubrik «Mein Wein» verraten prominente Personen ihre Lieblingsweine und andere weinselige Geschichten