



**Triage.** Nur qualitativ überzeugende Ware findet bei Rosmarie Zuber den Weg in die Destillieranlage.

## Mit Zwetschgen Gold geholt

**Arisdorf.** Dank alten Sorten gabs einen Medallensegen an der Distiswiss

ULRICH FREI

**Auf Qualität zu setzen, zahlt sich aus. Das bewies die Zuber AG in Arisdorf als beste Brennerei der Nordwestschweiz an der Edelbrandprämierung Distiswiss.**

Für Rosmarie Zuber aus Arisdorf sind Bühlerzwetschgen unentbehrlich. Denn die zwar kleinen, aber schmackhaften Früchte mit ihrem hohen Zuckergehalt eignen sich zum Destillieren bestens. «Mit ihnen haben wir Gold geholt», erzählt die Unternehmerin. Ihr Zwetschgenschnaps erzielte an der alljährlichen Prämierung der Distiswiss in Bern 97 von 100 möglichen Punkten.

Seit zwei Jahren werden die alten Zwetschgensorten nicht mehr offiziell gehandelt. Nur noch die grossfruchtigen Sorten mit mindestens 33 Millimetern Durchmesser nimmt der Früchtehandel entgegen. In der Branche würden die Bühler- und Hauszwetschgen geradezu verdammt, sagt Rosmarie Zuber. Wie schon im vergangenen Jahr legte das Früchtezentrum Basel ausserdem keinen offiziellen Preis für Brennkirschen und Brennzwetschgen fest. Die Bauern mussten ihre Preise deshalb direkt mit den Abnehmern aushandeln – für manch einen keine einfache Situation.

«Wir bezahlen die Bauern nach der Qualität der Früchte», erklärt Rosmarie Zuber. Nur ausgereifte Kirschen sowie Bühler- und Hauszwetschgen aus der Region genügen ihren Ansprüchen. Schimmelige und faule Früchte sind tabu. Bei den Brennkirschen erhalten die Bauern zusätzlich einen Bonus für einen besonders hohen Zuckergehalt. Das zahlt sich aus: Nicht von ungefähr stand bei der Prämierung der gebrannten Wasser der Zuber AG ein Medallensegen ins Haus.

**INDIVIDUELL.** Von den 14 eingereichten Bränden errangen je sieben eine Gold- und eine Silbermedaille. «Gold lässt sich gut vermarkten», weiss Rosmarie Zuber aus ihrer langjährigen Erfahrung. Wichtig sei allerdings, dass bei der Prämierung alle Produkte gut abschneiden. Die Spitzenresultate führt sie auf die gute Qualität der Früchte und die saubere Arbeitsweise zurück.

«Wenn ich will, dass jemand aus der Stadt nach Arisdorf fährt, muss auch das Ambiente und die Bedienung stimmen», gibt Zuber zu verstehen. Konsequenterweise besetzt sie deshalb Nischen. Auf Wunsch bekommt der Kunde eine nach seinen Wünschen individuell gestaltete

Flasche. «Hier lebe ich meine Kreativität voll aus», erzählt Zuber.

**TRADITION.** Schon 1933 begann Rosmarie Zubers Vater mit dem Obsthandel. «Wir waren einer der ersten Migros-Lieferanten», erzählt sie. 1936 kam die Schnapsbrennerei dazu. «Ihr tragt Verantwortung gegenüber den Bauern», mahnte der Vater seine vier Töchter. Im Gegensatz zu anderen Früchtehandelsbetrieben verfügte die Zuber AG noch nie einen Pflückstopp. Das wird belohnt mit zuverlässigen Lieferungen der Produzenten. Vom Leimental übers ganze Baselbiet bis zum Fricktal kommen die Bauern.

Eigentlich hätte Anfang der Siebzigerjahre des letzten Jahrhunderts die jüngste Schwester den Betrieb übernehmen sollen. Und Rosmarie Zuber wäre lieber Innenarchitektin oder Grafikerin geworden. Doch dann musste sie im Betrieb aushelfen. «Sonst wäre ich kaum in dieses Geschäft gekommen.» Seit nunmehr 38 Jahren führen die beiden Schwestern den Familienbetrieb. Und die Zukunft scheint gesichert: Unterdessen ist Zubers Sohn im Geschäft. Und dessen Freundin arbeitet zu 50 Prozent im Büro.

