

Diese beiden Baselbieterinnen brennen den besten Schweizer Kirsch



Rosmarie und Yvonne Zuber

Quelle: Zur Verfügung gestellt

1/9

Rosmarie und Yvonne Zuber aus Arisdorf machen den besten klassischen Kirsch der Schweiz. Eben haben sie dafür einen Preis erhalten. Auch der nächste Jahrgang werde gut, glaubt Chefin Rosmarie Zuber. von Rüdi Steiner

[Kommentare \(0\)](#)

Kein klassischer Kirsch in der Schweiz mundet so gut wie der «Mühle Kirsch» der Ernst Zuber AG aus Arisdorf. Das ist der Verdikt der Jury, die im Rahmen der «Distisuisse», die besten Schweizer Schnäpse, prämierten.

In der Kategorie Kirsch-Likör schwangen Zuber mit «Cherry Brandy» ebenfalls obenaus. In drei weiteren Kategorien (sortenreines Zwetschgenwasser, Williams-Likör und Kräuterbrand) gab es ebenfalls Goldmedaljen.

Rohstoffe aus Baselbiet und Fricktal

Für Rosmarie und Yvonne Zuber sind die Preise kein Zufall. Sondern das Produkt von Kontinuität und Erfahrung. «Wir sind seit mehr als 40 Jahre dabei», erklärt Geschäftsführerin Rosmarie Zuber. Als KMU habe das Unternehmen die idealen Strukturen, um gute Schnäpse zu produzieren.

Dazu kommt: Zuber kaufen die Rohstoffe direkt bei rund 200 Bauern aus dem Baselbiet und aus dem Fricktal ein. Wir kennen die Produzenten alle persönlich. Die wissen, dass wir auf Qualität setzen». Ihre Schwester Yvonne, die die Schnäpse brennt, sei bei der Qualität besonders streng und die Bauern wüssten dies.

100 Tonnen Rohmaterial pro Saison

Im Klartext heisst das: Zuber nehmen nur reife Früchte ohne Laub und Schimmel. Dafür bezahlen sie auch besser als die Konkurrenz.

Rund 100 Tonnen Rohmaterial verarbeitet der Brennereibetrieb aus Arisdorf pro Jahr. Er beschäftigt je nach Saison sechs bis acht Angestellte, wovon vier Familienmitglieder sind. Weitere Zahlen will Zuber keine nennen.

Seit 40 Jahren in Frauenhand

An der Spitze des Unternehmens stehen seit 1970 Rosmarie und Yvonne Zuber. Die heute 68-jährige Rosmarie als Geschäftsführerin, ihre um 7 Jahre jüngere Schwester als Brennmeisterin. Dass zwei Frauen eine Brennerei mit angehängtem Obsthandel führen, ist für Rosmarie Zuber nichts Aussergewöhnliches.

Nicht so für die Branche. Da sind die beiden tüchtigen Baselbieterinnen noch immer Exotinnen, wie Zuber feststellt. «Frauen können das genauso gut wie Männer», meint sie gegenüber az. Es brauche dazu nämlich keine Muskeln, sondern Herzblut und Engagement. Man müsse auch gerne viel und sorgfältig arbeiten. Sie verhehlt nicht, dass sie es und ihre Schwester es den Männern auch zeigen wollten.

Nächste Generation steht bereit

Das tun sie nun seit 41 Jahren. Mit ihrem Sohn Stefan Gerber, der seit sechs Jahren im Betrieb arbeitet, steht die nächste Generation bereit. Sie wird einen hochmodernen Brennereibetrieb übernehmen können. Denn eines haben die beiden Schwestern rasch gemerkt: Erfolg hat, wer immer wieder investiert. Das haben sie in den letzten Jahrzehnten daher fleissig getan.

Wenn Zuber gerade mal nicht mit der Brennerei oder dem Obsthandel beschäftigt ist, dann malt sie. «Ich wollte ursprünglich Künstlerin werden», sagt sie. Jetzt malt sie in der Freizeit. Am nächsten Wochenende zeigt sie in Küttigen AG ihre Bilder.

ÄHNLICHE THEMEN



Dieses hochkarätige Frauenduo steht auf Hochprozentiges

Aktualisiert am 09.08.11, um 06:58



Perfekt verköstigt – auch ohne Jodel

Aktualisiert am 01.08.11, um 17:24