



1

- 1 Firmensitz der Ernst Zuber AG.
- 2 Normale Flasche neben einem Geschenkset.
- 3 Andreas Gerber braucht eine feine Nase.

ERNST ZUBER AG, ARISDORF (CH)

Brennkunst und Kunst

Die Mühle, die zum Obsthandel und schließlich zur Brennerei wurde: Die Geschichte der Ernst Zuber AG in Arisdorf ist reichhaltig – und geprägt vom Pioniergeist zweier Schwestern. Und immer hielten sich zwei Dinge die Waage: die Qualität der Brände und der künstlerische Anspruch der Flaschen.



2

Zwei Schwestern, die eine Brennerei betreiben? Die eine als Geschäftsführerin, die andere als Brennmeisterin? Was selbst heute noch exotisch anmutet, war 1970, zwei Jahre nach der Einführung des Frauenstimmrechts in Basel, geradezu eine Revolution. Die beiden Schwestern, das waren Rosmarie und Yvonne Zuber, heute 78 und 74 Jahre alt.

Vor einem halben Jahrhundert haben sie die Brennerei ihres Vaters übernommen, nach dem die Spezialitätenbrennerei auch heute noch benannt ist: Ernst Zuber. 1933 hatte er die Getreidemühle in Arisdorf gekauft, ein alter, angeschlagener Betrieb. Weil sich die arme Dorfbevölkerung das Mehl bisweilen kaum leisten konnte, akzeptierte der Müller nach und nach auch Obst als Bezahlung. Schließlich galt Arisdorf damals als die Gemeinde mit der höchsten Obstbaumdichte der gesamten Schweiz.

IM WANDEL DER ZEIT

So wurde aus der Mühle eine Obsthandlung – und aus der Obsthandlung eine Brennerei. Ernst Zuber belieferte die gesamte Schweiz mit ganzen Zugkompositionen voller Obst, Migros-Gründer Gott-

lieb Duttweiler duzte er. Mittlerweile hat sich die Brennerei zum wichtigsten Geschäftszweig des Familienunternehmens entwickelt. Das wird heute von rund 100 Landwirtschaftsbetrieben aus der Region mit Obst versorgt, 95 Prozent davon stammt von Hochstammbäumen.

„ “
**Tradition zu bewahren
und Innovation wagen –
beides braucht es
in der Brennerei.**

Andreas Gerber

Mit Rosmaries Sohn Andreas Gerber, 50, steht nunmehr die dritte Zuber-Generation an den Brennhäfen. Diese wurden übrigens 2018 ersetzt. Denn stetes Investieren sei für den langfristigen Erfolg unerlässlich, ist man bei Zuber überzeugt. Genauso wie Qualität, Geduld und fortwährende Innovation.

Arisdorf liegt mitten im Baselbiet, der Hochburg der Schweizer Kirschenproduktion. Jede zweite Kirsche im Land stammt aus der Region. Da verwundert es nicht, dass der Kirsch das ausgesprochene Ste-

ckenpferd der Brennerei ist. Gerber brennt neben dem Hausklassiker, dem „Baselbieter Mühle Kirsch“, auch sortenreine Kirschdestillate wie den Dollenseppeler oder den „Kirsch aus Sauerkirschen“.

Letzterer wurde übrigens an der Spirituosen-Prämierung DistiSuisse zum besten Kirsch der Schweiz 2017/2018 gekürt – und Zuber zur Brennerei des Jahres. Im selben Jahr wurde ein weiterer Klassiker des Hauses Zuber mit Gold prämiert: das „Burgermeisterli“. Der zweifach destillierte Kräuterbrand ist die Baselbieter Schnapsspezialität schlechthin – und Gerbers feinherbe Variante mit der eigenen Kräutermischung besonders als Digestiv beliebt, den er an Kunden in der ganzen Schweiz liefert.

DAS HERZ AM RECHTEN FLECK

Überhaupt hat Andreas Gerber eine Schwäche für Kräuter, derzeit ist es die Mazeration, die ihn fasziniert. Denn der Mann ist ein Tüftler, der sich stets weiterbildet, neue Gebiete erkundet und auch das Herz am rechten Fleck hat. Während der Corona-Pandemie versorgte er den Kantonalen Krisenstab mit Tausenden Litern Ethanol und seine Kundschaft mit



STANDORT

ERNST ZUBER AG

- **Arbeitskräfte:** 3
- **Lage des Betriebs:** 261 ü. NHN
- **Betriebszweige:** Obsthandel, Brennerei
- **Sortiment:** Brände, Geiste, Likör, Gin
- **Preise:** 8,50 CHF bis 89 CHF
- **Vermarktung:** direkt, Einzelhandel, Konditoreien, Gastronomie
- **Kontakt:**
Ernst Zuber AG
Spezialitätenbrennerei
Mühlematt 20
CH-4422 Arisdorf
Tel. +41 61 811 13 04
E-Mail: info@zuber-ag.ch
www.zuber-destillate.ch

Desinfektionsmitteln. Spruchreif in Sachen neuer Produkte sei noch nichts, wiegelt er zwar lächelnd ab. Ideen aber hat er zuhauf, gerade was bittere Geschmacksrichtungen angehe, die derzeit im Aufwind seien. Aus dieser innovativen Herangehensweise gingen schon der Kirsch aus Sauerkirschen oder kürzlich die eigene Gin-Linie hervor. Und daraus würden in naher Zukunft weitere Spezialitäten hervorgehen, verspricht der Brennmeister.

STARK IM DIREKTVERKAUF

Den Großteil seiner Spirituosen – den Crème de Kirsch, den Himbeergeist, den Gin oder die Bühlerzwetschge –, bringt das Unternehmen im Direktverkauf an ihre Kunden, der Laden mit der gemütlichen Probierstube unter dem steinernen Gewölbedach hat täglich geöffnet. Auch Konditoreien sind wichtige Abnehmer. „Nun arbeiten wir verstärkt daran, mehr in die Gastronomie zu kommen“, erklärt der Brennmeister.

Der Schritt ist nachvollziehbar, schließlich ist er einer der wenigen Edelbrand-sommeliers der Schweiz und erstes Mitglied des Vereins deutscher Edelbrand-sommeliers mit ausländischem Pass. Die-

ser Austausch gerade auch über die Landesgrenzen hinaus – Arisdorf liegt praktisch an der Grenze zu Baden-Württemberg – sei besonders wertvoll, gibt Andreas Gerber zu bedenken.

Machten die Zuber-Schwester vor einem halben Jahrhundert mit der schieren Tatsache Furore, als Frauen eine ausgesprochene Männerdomäne aufzumischen, so wären die Zuber-Brände ohne einen weiteren Aspekt beinahe undenkbar: die Kunst Rosmarie Zubers. Die Stilleben der ehemaligen Geschäftsführerin zieren nämlich zahlreiche Etiketten, die Kirschen, Birnen und Äpfel entstammen ihrem Pinselstrich.

Rosmarie Zuber hätte einst sogar gerne eine Laufbahn als Künstlerin eingeschlagen. Und irgendwie tat sie das ja auch. Denn ihre Bilder hängen in zahllosen Wohnzimmern, sie stellt regelmäßig aus, und ihre Aquarelle gehören auf die Zuber-Etiketten wie die Kirschen zu Baselland. Und dann sind da ja auch noch die Schmuckflaschen, die sich als Geschenk einen ganz besonderen Namen gemacht haben. Jede ist ein Unikat.

Text: **Lucas Huber**
Bilder: **Huber (3), Zuber (1, 2)**

AROMEN
auf höchstem Niveau

- Aromen von A-Z für Ihre Spirituose
- Individuelle Produktentwicklung
- Höchste Qualitätsstandards
- Persönliche Beratung
- Schnelle Lieferung

VÖGELE
INGREDIENTS
www.voegele-ingredients.de