

## **Von der Obstveredelung im Bären**

Bei dem wohl schönsten Gedicht von Johann Peter Hebel, dem Liedlein vom Kirschaum, denkt man unvermittelt an das Schwarzwälder Kirschwasser. Alles, was er in dieses Gedicht vom Kreislauf eines Jahres oder Kreislauf eines Lebens mit der Geburt, mit der Blüte, mit der Reife, mit dem Winter als Zeitpunkt des Vergänglichen verarbeitet hat, empfindet man bei einem Gläschen dieses edlen Brandes. Das Vergängliche kann man dort allerdings mit dem leeren Glas vergleichen, wenn sich dann langsam das einmalige Aroma des Kirschwassers gleichsam wie Schneeflocken auf den Gaumen des Genießers legt.

Ein wahrer Meister ist Wilhelm Steinhart, wenn es darum geht, dem Geist der Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Zibarten und natürlich auch der Kirschen die höchste und feinste Klarheit zu vermitteln. Das Brennrecht als Berechtigung zum Schnapsbrennen gibt es auf dem Bären schon seit der Einführung des Rechtes. Die Geheimnisse werden hier wie auch anderswo von einer Generation zu Generation vermittelt. Das Anwesen hat ein Brennrecht von 300 Liter reinem Alkohol, was einer Menge von 700 - 800 Liter fertigem Obstbrand entspricht. Gerade das Kirschwasser, als bekanntester deutscher Obstbrand, hat es dem Bärenwirt angetan. Die Kirschen, die zum Brand verwendet werden, sind die so genannten Brennkirschen. Diese sind kleiner und dunkler als die Tafelkirschen.

Das weltweit berühmte Schwarzwälder Kirschwasser, dessen Herkunftsbezeichnung gesetzlich geschützt ist, muss freilich in einer Brennerei hergestellt werden, die ihren Sitz im Schwarzwald hat. Die Kirschen dürfen nur aus dem Schwarzwald und dem nahegelegenen Vorland (z. B. Ortenau, Kaiserstuhl, Markgräflerland) stammen. Der Mindestalkoholgehalt muss 40 % betragen. Die Zugabe irgendwelcher Zutaten wie Zucker zur Geschmacksverbesserung ist verboten.

Die Franzosen, Meister der höchsten Gaumenfreuden, sind und waren wohl in unterschiedlicher Weise vom Kirschwasser des Schwarzwaldes angetan. Ein Essay des 19. Jahrhunderts bezeichnet den Schwarzwald gar als „Au pays du Kirschwasser“ (Kirschwasserland). Die sympathische Gräfin von Kageneck berichtet von einem General in Diensten eines französischen Königs, der bei der Besetzung und Einquartierung im Schloss zu Munzingen im Kirschwasser gebadet hat, das aus dem nahen Schwarzwald hergekartt werden musste. Ob ein Bärenwässerle dabei war, ist historisch nicht belegt.

Derzeit hat das Kirschwässerle beim Bären und anderswo des Dreisamtales etwas Nachschubprobleme, weil ihnen der Sturm „Lothar“ am 2. Weihnachtsfeiertag 1999 arg zusetzte. Kann auch sein, dass ihm die moderne Landwirtschaft etwas schadet (Anmerkung des Verfassers). Der Nachwuchs ist schon eingepflanzt, wie Willi Steinhart versicherte, die Früchte lassen allerdings noch auf sich warten. Zugegebenermaßen, das Kirschwasser war schon immer etwas rarer als die anderen Brände, es ist eine Ehre, das Wasser in kostbarster Form beim Bärenwilli oder seinem nahen Verwandten, dem Resenwilli, mit seinem ebenfalls berühmten Resenwässerli zu ergattern. Es kann auch daran liegen, dass viele Passanten die freundlich zulächelnde Frucht zwecks Verzehr schon vor der eigentlichen Ernte von den Bäumen holen. Wie könnte man besser und freundlicher Leute von dieser Missetat abhalten als mit dem Hinweis „die Kirschen sind noch nicht reif.“ Aber wie sollte das ein Norddeutscher verstehen, wenn ihm dies ein Zartener in seinem breiten Alemannisch zuruft. So wird er ihm in seinem mittelhochdeutschen Zartnerisch zu verstehen geben, dass „die Chriesen noch nicht zeitig“ seien und man also davon ein schlimmes „Ranzenweh“ bekomme.