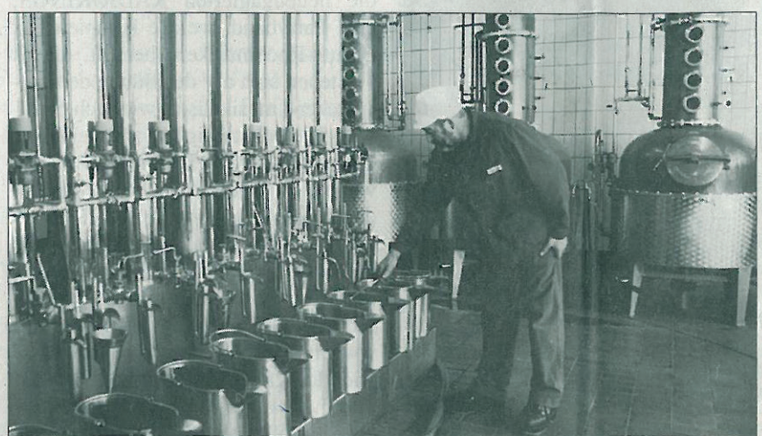
News & Facts

Küssnacht: *Hochbetrieb in der Brennerei der Räber AG*

Rund 600 Tonnen Früchte werden gebrannt

In den Wintermonaten werden bei der Räber AG die Früchte des letzten Herbstes gebrannt. Bei der Räber AG sind das in diesem Jahr ca. 600 Tonnen Früchte, vor allem Löhrpflaumen, Zwetschgen, Kirschen, Williams, Äpfel und Birnen – selbstverständlich nur aus der Schweiz.

In diesen Tagen destilliert Brennmeister Franz Stadelmann Löhrpflaumen. Nur diese spezielle Sorte ist gut genug für die Herstellung des einzigartigen *La Vieille Prune* von Räber – der landesweit bekannt ist. Die Nachfrage nach dieser Spezialität ist gross und wächst Jahr für Jahr weiter. Diese alte, etwas kleinere, aber besonders süsse Pflaumensorte bringt Aroma und Geschmack in das edle Destillat. Über die Hälfte der Früchte werden von Bauern aus der Region Küssnacht angebaut. Trotz der Neuanpflanzung von über 1500 Hochstammbäumen in den Jahren 1988 und 2006 ist die Erntemenge wieder knapp geworden. «Deshalb suchen wir noch mehr Landwirte, die an einer Pflanzung von Löhrpflaumen- und Zwetschgenbäumen interessiert sind. Das Pflegen der Bäume braucht Zeit, deshalb sind wir an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert», erklärt Geschäftsführer Fredy Müller.



Während den Wintermonaten werden die im Sommer geernteten Früchte zu feinsten Destillaten gebrannt. *Foto: zvg*

Ökologisch sinnvoll

Hochstammbäume sind prägnante Elemente in unserer Kulturlandschaft und faszinieren in jeder Jahreszeit in spezieller Pracht. Sie gehören zur Zentralschweiz und sollen gepflegt werden. Zudem sind Hochstammbäume ökologisch sehr sinnvoll. Sie fördern den natürlichen Lebensraum von vielen Kleintieren wie Siebenschläfern, Vögeln, Insekten und Fledermäusen. Hochstammbäume sind Lebensraum für viele bedrohte Tierarten. Die Räber AG will ihren Beitrag zum Erhalt der Hochstammbäume leisten.

Qualität der Früchte entscheidend

Die wichtigste Voraussetzung für ein gutes Destillat hat den Ursprung in qualitativ einwandfreien Früchten, die reif, gesund, vollreif und nicht verunreinigt sind. Die kontrollierte Vergärung der Früchte und die Erfahrung des Brennmeisters beim Destillieren der Früchte sind weitere Voraussetzungen für eine gute Qualität. **pd**

Gesucht werden Bauern, die für die Räber AG Löhrpflaumen- und Zwetschgenbäume anpflanzen. *Fotos: zvg*