Mein Fernsehen

Von **Heinz Lüthi***

Ich sehe ganz selten fern und habe in meinem Leben vermutlich mehr Zeit für Fernsehproduktionen aufgewendet, als Fernsehen konsumiert.

Hingegen habe ich gestern Abend wieder einmal ein Cheminéefeuer gemacht mit Holz, das ich selbst zurechtgesägt, gespalten und gestapelt habe. Manchmal kenne ich sogar das eine oder andere Stück und beobachte, wie es allmählich in Flammen aufgeht. Am hellsten züngeln die Flammen dort, wo ich im Spätsommer sogar mit dem Spalthammer nicht mehr weiterkam. Das sind verastete Stellen, meistens voller Harz, das jetzt mit blauer Flamme zischend entweicht und einen wunderbaren Duft entlässt. Ständig ist im Feuerraum Bewegung, ein Übergreifen der Flammen von einem Scheit aufs andere, ein Flackern, ein Züngeln, ein Knistern. Der Raum wird von einer wohligen Wärme erfüllt und mit einem Geruch, der an verbrennende Kartoffelstauden im Herbst erinnert und mich mitnimmt zu Erinnerungen, die tief hinabreichen.

Das ist mein Fernsehen.

Gewiss, es hat sich seit den Höhlenbewohnern nicht wesentlich geändert, ist dafür aber seit damals von gleich bleibender Qualität, trockenes Holz vorausgesetzt. Oder anders gesagt: Nach einem Abend vor dem offenen Feuer mit einem Buch in der Hand habe ich mich noch nie geärgert . . .

** Heinz Lüthi war Mitglied des Cabaret Rotstift und ist publizistisch tätig.*

Er verwandelt Früchte in Hochprozentiges

Hans Erismann stellt preisgekrönte Destillate her. Aus seiner Brennerei in Eschenmosen bei Bülach stammt auch die einzige «Zürcher Fee».

Von **Indrani Das**

BILD DOROTHEA MÜLLER

Eine Schnapsbrennerei, die an eine Lokomotive erinnert. Hans Erismann in seinem «Reich» im Weiler Eschenmosen bei Bülach.

Bülach. – Wenn es im Bauch des Brennkessels anfängt zu brodeln, dann ist Halbzeit für die Kirsche. Dann hat sie ihre Kirschfarbe bereits vollständig verloren und steht davor, als Alkohol-Wasser-Gemisch, klar wie Wasser, aus dem Brennapparat zu tropfen. Die Kirschen, die einst an einem Baum im Zürcher Unterland hingen, werden als hochprozentiger Kirschbrand in Fläschchen abgefüllt und mit Etiketten beklebt. Auf diesen prangen dann Namen wie «Vieux Kirschen» und der des Mannes, dem die Früchte ihre Umwandlung verdanken – Hans Erismann.

Hans Erismann trägt eine Strickweste, als wir ihn «in seinem Reich» besuchen. Es ist kühl in der Brennerei in Eschenmosen, trotz spätsommerlichen Sonnenstrahlen. Für «Vieux Kirschen» wurden Lauerzerkirschen verwendet, eine intensive Sorte, die aromatischer ist als gewöhnliche Tafelkirschen.

Rund 800 Kirschsorten gibt es, so Erismann, doch nur die dunklen, beinahe schwarzen seien für das Brennen geeignet. Meist sind das Hochstammsorten, die das mitbringen, was für ein gutes Destillat die Voraussetzung ist: einwandfreie Früchte mit hohem Zuckergehalt. Auch reif und sauber sollten die Früchte sein. So sauber, dass «ich sie noch gerne essen würde», sagt Hans Erismann.

Selber wandelt er bis zu 20 verschiedene Obstsorten in seiner Brennerei in Destillate um. Für seine Erzeugnisse wird er seit Jahren regelmässig prämiert. Zuletzt gewann er die Silbermedaille der Distiswiss, der Vereinigung der Spirituosenberufsverbände. Sie prämiert alle zwei Jahre die besten Edelbrände der Schweiz.

Beste Früchte für guten Brand

Hans Erismann schmunzelt. Die Kunst des Brennens sei, zu wissen, wie man ein optimales Zusammenspiel aus Frucht, dem Brennvorgang und der Lagerung des Destillats herbeiführen kann. Doch die Frucht stehe immer im Mittelpunkt. «Von ihr hängt zu achtzig Prozent der Erfolg ab», sagt der Brenner. Hinzu kämen noch die Qualität des verwendeten Wassers und die Beschaffenheit der Fässer, in denen die Destillate gelagert werden. Zum Brennen verwende er zwar nur destilliertes Wasser. Doch seine Früchte beziehe er von den hiesigen Landwirten und Obstbauern. Das habe Tradition. Schliesslich sei er Sprössling einer Bauerndynastie, in der es seit vier Generationen üblich ist, die eigenen Früchte zu brennen. Zuerst für den Hausgebrauch, später auch für den Verkauf. Am Anfang – da war Eschenmosen ein Dörfchen hoch über Bülach, an dem ab und zu eine Pferdekutsche vorbeikam – feuerten sie den Brennkessel mit Holz und Kohle. Später war es Öl. Da fuhren bereits die ersten Automobile an Eschenmosen vorbei. Heute trennt eine Durchgangsstrasse das Dörfchen von seinen Wiesen und Feldern. Von der Familie ist nur noch Erismanns Onkel Landwirt, während er, Hans Erismann, sich um die Brennerei kümmere. Dazu sei er aus einem Leben als Bankangestellter ausgestiegen und in die sinnliche Welt des Brandes eingestiegen. Auch wenn er gerade jetzt dafür bis zu zwölf Stunden täglich arbeite. Später jedoch gebe es eine ruhigere Zeit, in der er sich mit neuen Kreationen beschäftigen könne. Denn eine Brennerei müsse mit der Zeit gehen, vor allem als Familienbetrieb. Er habe zwar seine Stammkunden und beliefere Restaurants oder andere Firmen. Aber er spüre trotzdem die Konkurrenz durch die grossen Alkoholhersteller, die mit ihren In-Getränken den Markt und den Geschmack des breiten Publikums beherrschen. Nur mit ausgesuchter Qualität und besonderen Produkten könne er dagegenhalten.

Absinth neu als «Zürcher Fee»

Zum Beispiel brennt Hans Erismann als einziger Brenner im Kanton Zürich die «Zürcher Fee», einen Absinth nach eigener Rezeptur. Seit zwei Jahren darf man wieder diesen berühmten Brand aus Alkohol, Anis, Fenchel und Wermut herstellen, dem einst auch viele Künstler verfallen waren. «Das Thujon war daran schuld», sagt Hans Erismann und meint damit das Nervengift im Wermut. Dieses wirke wie Marihuana, mache bei hohen Dosen süchtig.

Heute darf Absinth nur noch mit einem Grenzwert von einem Milligramm Thujon pro Liter hergestellt werden, was keinerlei Auswirkung habe. Seine «Zürcher Fee» habe er patentieren lassen. Ausserdem stelle die Confiserie Klaus aus Bülach Truffes aus seinem Absinth her. Ein weiteres für das Unterland untypisches Produkt, ist Erismanns «Swissky»: ein Whisky nach schottischem Vorbild, aber mit einheimischer Gerste im Unterland gebrannt.

Doch bei allem Neuen, Hans Erismann legt Wert auf sein Kerngeschäft – das Brennen von einheimischem Obst. So können Kunden mit ihren Früchten zu ihm kommen, um sie destillieren zu lassen. Oder er zieht wie sein Vater und Onkel mit einer fahrbaren Brennerei von Treberfest zu Treberfest, um direkt vor Ort zu demonstrieren, was aus einer Traube werden kann. Wenn sie denn in die Hände von Hans Erismann gelangt.

Brennerei Hans Erismann, Eschenmosen bei Bülach, weitere Informationen unter Telefon 044 860 53 02, www.brennerei-erismann.ch

Tipps für Leserbriefe

■ Wir veröffentlichen nur Leserbriefe zu Artikeln, die in unserer Regionalausgabe erschienen sind und/oder sich auf Themen aus der Region beziehen. Briefe zu anderen Themen leiten wir an das Leserforum des «Tages-Anzeigers» in Zürich weiter.

■ Kurze Briefe haben grössere Chancen, veröffentlicht zu werden, als lange. Zuschriften von Einzelpersonen werden gegenüber solchen von Organisationen bevorzugt, ebenso auf den «Tages-Anzeiger» Massgeschneidertes gegenüber Briefen mit breiter Streuung.

■ Die Redaktion trifft nicht nur eine Auswahl, sie kürzt Zuschriften auch, falls nötig (ohne Rücksprache).

■ Wir bestehen (auch bei E-Mails) auf einen vollständigen Absender. Falls Sie aus nachvollziehbaren Gründen nicht mit Ihrem Namen zum Leserbrief stehen können, besteht in Absprache mit der Redaktion die Möglichkeit, anonym zu bleiben.

Tages-Anzeiger
Regionalredaktion
Zürcher Unterland
Zürichstrasse 5
8180 Bülach

unterland@tages-anzeiger.ch

LIEBE, LUST UND STOLPERSTEINE (6)

Sie könnten desillusioniert werden

Von **Stefan Eigenmann***

An dieser Stelle habe ich vor ein paar Wochen behauptet, es sei verhängnisvoll zu glauben, der Partner könne einem tief im Herzen umfassend begegnen. Wir Menschen stünden viel mehr vor der Herausforderung, das Alleinsein anzunehmen.

Daraufhin hat mir Frau A. Z. geschrieben. Sie fragt: «Was verstehen Sie unter umfassend? Sehe ich es falsch, wenn ich von meinem Partner angenommen, respektiert und verstanden werden möchte?» Weiter schreibt sie: «Er kann mich auf der Gefühlsebene nicht abholen und ich frage mich, ob ich von dieser Beziehung zu viel erwarte. Was ist erfüllbar in einer Beziehung? Mache ich mir Illusionen?»

Überforderung der Beziehung

Liebe Frau Z. Bei der Geburt und der Abnabelung von der Mutter macht das Kind eine schmerzliche Erfahrung: Es wird auf sich selbst zurückgeworfen. Damit beginnt ein lebenslanger und manchmal leidvoller Lernprozess: Wir müssen Heimat in uns selbst finden. Deshalb vertrete ich die Ansicht, dass das Alleinsein und Gefühle von Einsamkeit grundlegend zur menschlichen Existenz gehören. Hinter diesen Gefühlen steckt eine tiefe Sehnsucht nach Ungetrenntsein, Angenommensein und Gemeintsein. Diese Sehnsucht «transportieren» Männer wie Frauen nicht selten in die Beziehung. Unbewusst richten wir den Wunsch an den Partner, er oder sie möge uns umfassend begegnen und den alten Trennungsschmerz heilen. Das ist zwar menschlich, trotzdem überfordern wir die Beziehung an dieser Stelle heillos.

Möglichkeiten begrenzt

Ihr Partner, liebe Frau Z., kann Ihnen diese Sehnsucht nicht stillen, da er seinerseits ein Bedürftiger ist. Sie kommen deshalb nicht umhin, in den Spiegel zu schauen, um die Antwort in Ihrem Innern zu finden. Sind Sie bereit, sich selber zu respektieren und ganz anzunehmen? So, wie Sie sich das von Ihrem Partner wünschen? Erfüllen Sie Ihre Bedingungen, geliebt zu werden?

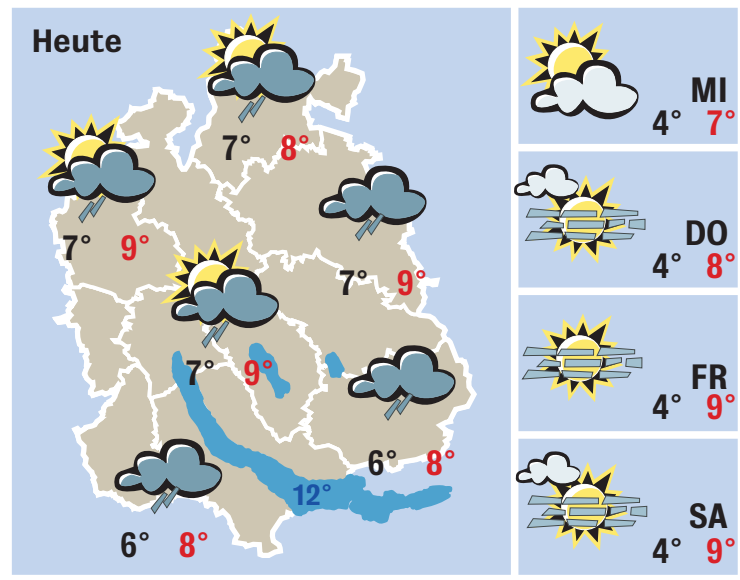
Sie fragen, was erfüllbar ist in einer Beziehung. Nicht alles. Wie so manches im Leben sind auch die Möglichkeiten in einer Beziehung begrenzt. Diese Begrenztheit können Sie dadurch akzentuieren, indem Sie möglichst hohe Anforderungen und Erwartungen an Ihren Partner stellen. Soll er Sie glücklich machen, und das auf hohem Niveau? Wenn das Ihr Ansinnen ist, und das sage ich Ihnen mit einem Augenzwinkern, dann droht Schiffbruch. Es ist nicht die Aufgabe Ihres Partners, Ihre Erwartungen zu erfüllen.

Ernüchterung möglich

Wenn sich zwei Partner intensiv mit ihrer Beziehung auseinander setzen, dann kann am Ende auch Ernüchterung zurückbleiben. Ich erwähne das mittlerweile schon im Erstgespräch, indem ich auf die Risiken und Nebenwirkungen einer Paarberatung aufmerksam mache. «Vorsicht, Sie könnten desillusioniert werden.»

Ich schliesse mit einem Paradox in der Liebe: Je mehr Heimat wir in uns selbst finden, und je mehr wir uns mit unserer Sehnsucht nach Angenommensein annehmen, desto eher können wir dem Anderen in seinem Anderssein offen begegnen. Dann können wir – in speziellen Momenten –, tiefe Liebe, Intimität und die Schönheit im Menschsein erfahren. Die Beziehung schuldet uns diese «magic moments» aber nicht. Wir können sie auch nicht machen, dafür gibt es kein Verhaltensrezept. Es handelt sich viel mehr um Geschenke, die uns im Leben widerfahren. Deshalb spreche ich von Gnade.

** Stefan Eigenmann ist Paarberater in Bülach. Er schreibt alle 14 Tage über (allzu) menschliche Erfahrungen mit der Liebe und der Lust. Der Autor ist gerne bereit, auch auf Ihre Fragen einzugehen. Diese sind als E-Mail zu senden an: werkstatt@kontaktdialog.ch*



DAS WETTER IM UNTERLAND

Dicke Regenwolken

Eine Kaltfront sorgt am heutigen Dienstag im Unterland für trübe Verhältnisse. Vor allem am Vormittag bleibt der Himmel wolkenverhangen, dazu regnet es immer wieder. Am Nachmittag werden die trockenen Abschnitte länger, gegen Abend zeigen sich erste Aufhellungen. Die Temperaturen bleiben durchwegs im einstelligen Bereich, die Höchstwerte liegen zwischen 8 und 9 Grad.

Prognosen:
Der Mittwoch bietet eine zügige Bise und hochnebelartige Restwolken, die Sonne zeigt sich nur ab und zu. Am Donnerstag und Freitag müssen wir uns mit zähem Hochnebel abfinden, in der Höhe ist es strahlend schön.

Bergwetter:

Hörnli	leichter Regen	4°
Üetliberg	leichter Regen	6°
Lägern	etwas Regen	6°
Pfannenstiel	leichter Regen	6°

Schadstoffe:

Messstation Winterthur	Messwert µg/m³	Grenzwert µg/m³
Feinstaub PM_{10}	48	50
Stickoxide NO_2	25	80
Ozon O_3	36	120

PM_{10}, NO_2: Mittelwerte des Vortages.
O_3: Max. Stundenmittel des Vortages.

Peter Wick, MeteoNews
Persönliches Wettertelefon:
0900 575 775 (Fr. 2.80/Min.)