

«Wichtig isch, was me ietuet.»

«En maximale Kirsch?»
Othmar Häseli aus Gipf-Oberfrick überlegt da nicht lange: «Dasch klar: Es beschers Charsi als d Basler Langstiiler hämmer bis hüt no keis.

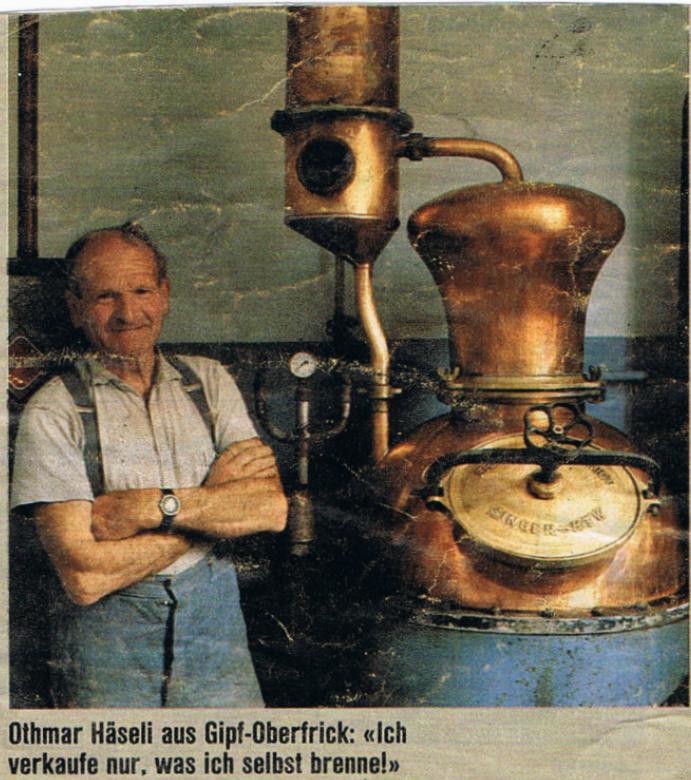
Für d Qualität isch nit dr Deschtillierapparat massgängend, sondern das, was me ietuet. Mir händ e Qualität, wo jedere andere Handelsqualität überläge isch...

Dä, wo uff Charsi, Zwätschge- oder Pfluumezuechauff aagwise isch, dä chunnt jo nit maximali Konservequalität über, sondern Uusschuss. Do chömmre verschideni Sorte zämme, bi verschidene Riiffegrad. Under Umschäind hets no fuuli Frucht debii, Laub oder Stiil. Das git zwar au Kirsch, aber

ebbe nit euse. Mir sind jo au e Huusbrennerei, do dörf me jo nüt zuechaufe.»

Seit 1947 macht der Othmar Häseli seine eigenen Pflanzungen. Marie, seine Frau, brennt die Früchte, so, wie sie es vom Grossvater erlernt hat, und so verkaufen sie denn auch nur, was im Hause selbst gebrannt wurde.

«Kirsch und Pflümli i de $\frac{7}{10}$ -Fläsche koschtet 26 Franke, de 84er, wo milder und fiiner isch, 27 Franke. Zwätschgewasser muess dreijährig sii, damit d Jugedherbi abbaut isch, dä koschtet denn 23 Franke, und neuerdings hämmer au e halbi Hektar Gravessteiner, do miemer zerscht no luege, was es git, dä isch erscht für der Huusgebruuch.»



Othmar Häseli aus Gipf-Oberfrick: «Ich verkaufe nur, was ich selbst brenne!»