

## «Wichtig isch, was me ietuet.»

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

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

Dä, wo uff Chirsi-, Zwätschge- oder Pfluume-zuechauff aagwise isch, dä chunnt jo nit maximali Konservequalität über, sondern Uusschuss. Do chömmen verschidene Sorte zämme, bi verschidene Riiffegrad. Under Umschänd hets no fuuli Frücht debii, Laub oder Stiiil. Das git zwar au Kirsch, abèr

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 Pflümüli i de  $\frac{1}{10}$ -Fläsche koschtet 26 Franke, de 84er, wo milder und fiiner isch, 27 Franke. Zwätschgewasser muess dreijährig sii, damit d Juedherbi abbaut isch, dä koschtet denn 23 Franke, und neuerdings hämmer au e halbi Hektar Graveschteiner, 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 brennel!»