

ZUCKER, SCHNAPS, KAFFEE – FERTIG

«Es Kafi fertig», «Es Luz», «Es Cheli bitte!» So tönt es landauf, landab in den Schweizer Beizen. Denn fast jede Region hat ein Rezept für das Getränk mit gebranntem Wasser. Spezialitäten gibt es im Alprestaurant Städeli in Flühli.

— Text Michael Lütscher Fotos Thomas Egli

Das Getränk, das im Alprestaurant Städeli oberhalb von Flühli im Entlebuch im Glas auf den Tisch kommt, hat die Farbe von Whisky: ein mildes, durchscheinendes Braun, heller als das eines Cognacs oder eines Amber-Bieres.

Damit ist klar, was gemeint ist, wenn vom «Kaffee, so dünn, dass man die Zeitung durch ihn hindurch lesen kann», die Rede ist. «Genauso wie im Sprichwort soll er sein, der Kaffee fertig», sagt «Städeli»-Wirt Andy Dobmann, 40.

Beim Trinken dann hinterlassen die wenigen gerösteten Bohnen eindeutig weniger Geschmack als die gebrannten Früchte im Kaffee fertig – klassischerweise Äpfel und Birnen, vergoren und zu Träsch destilliert.

Die dritte Zutat ist Zucker. Zwei Würfel werden im «Städeli» beigegeben, ausser man wünscht es anders. Der Zucker liegt zunächst als kristallines Häufchen am Boden des Glases. Verrührt man ihn mit dem Löffel, löst er sich wie Sirup in der Flüssigkeit auf. Mehr braucht es nicht. Der Kaffee ist fertig. Darum heisst er auch so.

Ist er so weit abgekühlt, dass man ihn runterstürzen kann, sagen die Entlebucher: «Er ist schletzfertig.»

Das Entlebuch soll die Ursprungsregion des Kaffee Schnaps sein. Darum der Besuch in der Alpwirtschaft Städeli weitab vom Trubel in der ruhigen, voralpinen Berglandschaft der Innerschweiz.

Wie der Kaffee fertig entstanden sei, beschrieb der verstorbene Schriftsteller und frühere Priester Al Imfeld, der aus dem Entlebuch stammte, in einer schönen Geschichte. Zahlreich strömten Männer



«Städeli»-Wirt Andy Dobmann bietet den Kafi mit feinen Schnäpsen an.

aus der armen wie kinderreichen hügeligen Region als Missionare nach Afrika.kehrten sie im Urlaub nach Hause zurück, so brachten sie exotische Geschenke mit – Kaffeebohnen zum Beispiel. Weil es ein Geschenk war und sie nur wenig davon hatten, gingen die Entlebucher sparsam damit um. Sie brauten einen dünnen Kaffee. Und streckten ihn mit dem, was sie hatten: Träsch, dem Schnaps, den sie aus dem beim Mosten ausgepressten Obst brannten. Oder wie es Imfeld beschrieb: Mit dem gebrannten Wasser taufte sie

den Kaffee. Das Getränk süssten die hinterwäldlerischen Bauern mit einem anderen Importprodukt, das ihnen ebenfalls die Kirche nahegebracht hatte: mit Zucker, den die einfachen Leute zuerst auf der Kirchweihe, der Chilbi, kennen- und schätzen gelernt hatten.

Verbindung zur weiten Welt

Mit dem Trinken ihres Kaffee fertig seien die Bauern aus dem Luzerner Hinterland und dem benachbarten Obwalden in Verbindung zur weiten Welt und darüber hinaus zum Heiligen Geist gerückt.

«Zu unserer Identität gehört ein Kafi», bilanzierte der Entlebucher Al Imfeld (1935–2017). Andy Dobmann spricht derweil vom «Entlebucher Hochaltar». Er meint damit die mobilen Brennöfen, in denen vergorenes Obst zu Schnaps wird.

«Noch heute trinken die Bauern nach dem Essen einen Kaffee fertig, bevor sie sich zu einem Nickerchen hinlegen», sagt Peter Bucher, 66, genannt Bonihus Peter, pensionierter Gemeindearbeiter von Flühli. Heute richtet er Kaffee fertig an, und zwar mit der grossen Kelle. Über dem Feuer erhitzt er in einem Kessel Wasser. Kurz vor dem Sieden, wenn es in der kalten Winterluft so richtig dampft, gibt er Kaffee dazu. Auf 15 Liter drei Esslöffel Incarom – das Pulver, das nur zu 52 Prozent aus Kaffee, sonst aber aus dem Kaffeeersatz Zichorie besteht.

Das Entlebuch ist bekannt für besonders dünnen Kaffee. «Im Bärnbiet trinke sie ä bruni Bschütli», spottet Peter Bucher und vergleicht den dunkleren Kaffee im nahen Kanton Bern mit Jauche. →



Im Alprestaurant Städeli oberhalb von Flüfli LU wird der Kaffee fertig mit der grossen Kelle angerichtet.



Kurvenöl auf der Terrasse des «Stäldeli» für die rüstigen Senioren des Schweizer Alpen-Clubs (SAC) aus dem Oberaargau.

Bucher braut seinen Kaffee bei besonderen Anlässen. Bei Festen und Feiern im Wald draussen. Und jeweils im Herbst bei der Entlebucher Kaffee-Schnaps-Wanderung. Diese führt gemütlich über sieben oder acht Stationen, an denen es Währschafes wie Braten oder Raclette zu essen gibt. Und dazu Kafi fertig, mal mit diesem, mal mit einem anderen Schnaps zubereitet. Die Menge der Plätze ist auf die Schnapszahl 888 begrenzt – und die sind jeweils innert weniger Minuten ausgebucht. Ein Indiz, wie verwurzelt das Getränk in der Region ist.

Der Schnaps ist zentral

Im «Stäldeli» wird der Kaffee fertig normalerweise am Automaten zubereitet. Dort ist eine Taste programmiert – darauf, dass die Maschine eine besonders kleine Menge Bohnen mahlt.

Was übrigens kommt zuerst ins Glas – Zucker oder Kaffee? «Das ist egal», sagt Wirt Andy Dobmann. Aus praktischen Gründen ist es der Zucker: Man kann auf diese Weise viele Gläser vorbereiten und sie nach Bestellung mit Kaffee und Schnaps auffüllen.

«Der Schnaps ist es, worauf es ankommt», sagt Dobmann. Das gilt zuerst für den Klassiker, den Träsch, der heute

aus ganzen vergorenen Äpfeln und Birnen gebrannt wird und nicht mehr aus den Resten des Mostens, weil die heutigen Pressen den Früchten das letzte Tröpfchen Saft abgewinnen. Aber natürlich müssen auch die anderen Fruchtschnäpse, die sich mit dem Kaffee kombinieren lassen, von guter Qualität sein. In Reih und Glied stehen die klaren Flaschen des bekannten Brenners Urs Hecht aus Gunzwil LU über dem Buffet des «Stäldeli». Die Etiketten mit ihren schönen Illustrationen zeigen, was drinsteckt: Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen. Ausserdem gibt es wie an den meisten Orten der Innerschweiz den Kaffee Kräuter. Diesem wird Kräuterbrand zugegeben, was sich in einem deutlichen Anisgeschmack niederschlägt.

Ausgeschenkt wird im «Stäldeli» «Handglenk mal Pi», also nach Augenmass, wie Kellnerin Monika Stalder, 36, sagt. «Das sind zwei bis drei Zentiliter pro Zwei-Deziliter-Glas», präzisiert sie.

Zum Sortiment von elf Kaffees mit Schnaps gehört schliesslich «s Kafi Stäldeli». Drei Dinge unterscheiden es von den anderen Varianten: Der Kaffee sieht aus wie echter Kaffee, ist also dunkelbraun. Obendrauf schwebt ein Berg Schlagrahm. Und das Rezept ist geheim. «So ist das bei den Hauskaffees», sagt Andy Dobmann.

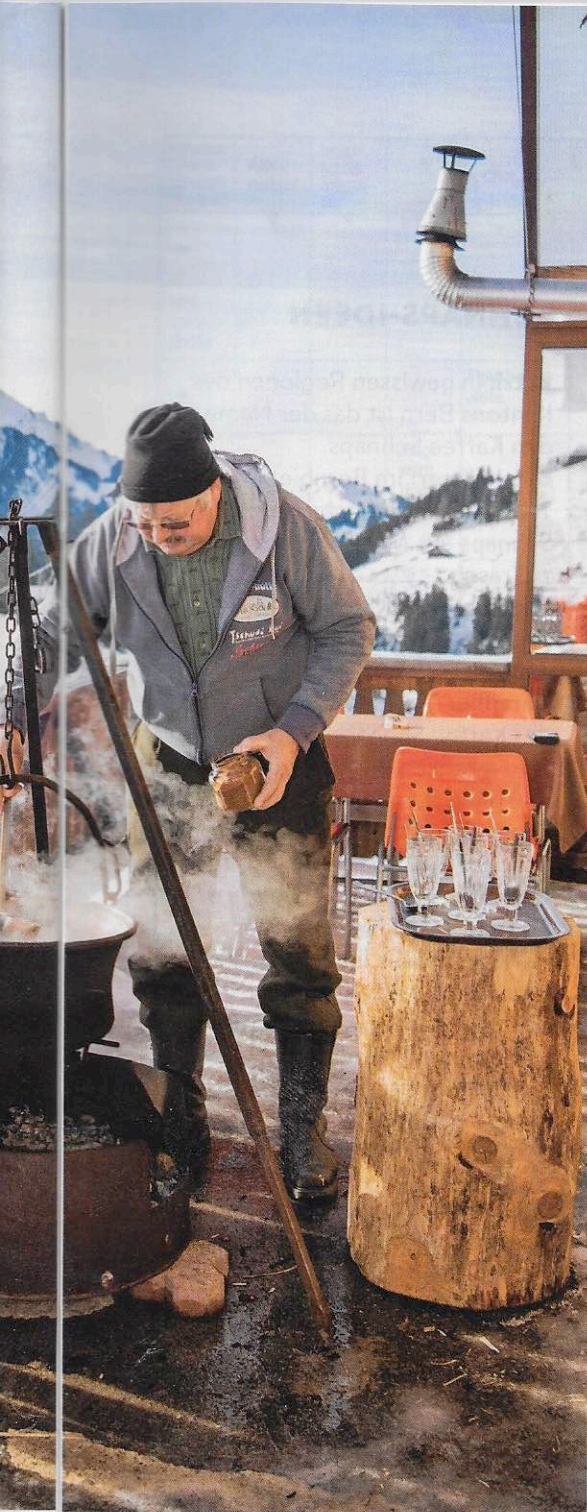
Zur Freude der Gäste braut der Pensionär Peter Bucher Kafi fertig über dem offenen Feuer.



Der Geschmack verrät: Hier muss Amaretto, Mandellikör, drin sein.

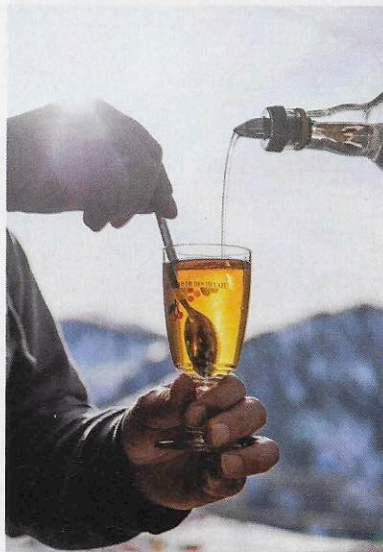
Jede Pistenbeiz in den Schweizer Alpen hat ihren Huus-Kafi. Und oft weitere Kreationen. Beim beliebten wie verbreiteten Schümli-Pflümli sagt der Name, was drin ist. Anders beim Kafi Goslerzwick, der in Dobmanns Heimatdorf Menznau LU Tradition hat ($\frac{1}{3}$ Quittenschnaps, $\frac{2}{3}$ Träsch heisst die Lösung). Den Kaffee Huerenaff (mit besonders viel Träsch) hingegen kennt ganz Luzern – er wird jeweils an der Fasnacht getrunken.

Auch bei der Zubereitungsart gibt es Unterschiede. Etwas Nescafé oder einen



Löffel voll Espresso, dann heisses Wasser. Oder dünner Filterkaffee. Manchmal werden gemahlene Kaffeebohnen in einen grossen Topf Wasser gegeben und mit etwas kaltem Wasser beträufelt, damit sie absinken. Eine Möglichkeit ist auch, Wasser durch eine schon gebrauchte Portion Kaffeepulver zu pressen.

Wer normal braunen Kaffee verwendet, bereitet den Schnapskaffee nach dem Prinzip zu: «Zuerst zwei Würfelzucker, dann so viel Kaffee, dass der Zucker nicht mehr sichtbar ist, dann so viel Schnaps, dass man ihn wieder sieht.» Wer keinen Kaffee mag, verwendet Tee. «Holdrio»



Der Schnaps im Kaffee ist der Hauptdarsteller.



Im Alprestaurant Stäldeli gibt es Kafi fertig mit Aussicht.

heisst die am meisten verbreitete Version – Hagebuttente mit Träsch.

Wer nach allgemein gültigen Regeln sucht, stösst rasch an Grenzen. An Kantons- und Talgrenzen. Der Kaffee Schnaps ist ein Föderalist. Im Entlebuch, im Luzerner Hinterland also, heisst er Kafi fertig. Kafi Luz kommt von Luzern. Dort bestellt man aber ein Kafi Träsch oder Zwätschge. In Obwalden nennt man ihn Cheli, in der Obwaldner Exklave Engelberg Schwarzes, in Nidwalden s Kafee, im Bernbiet Bätzi und im Kanton Schwyz s Kafi. Die Tessiner nennen den Kaffee, in den sie Grappa giessen, Corretto. In Nidwalden rühren sie ihn links-, im Entlebuch rechts herum. Für einen Träsch verwendet der eine Brenner Äpfel und Birnen, der andere aber nur Birnen. Im Kanton Schwyz hat der Träsch am Ende noch ein t: Träscht. Gemeinsam ist den Kaffee-Schnaps-Stammlanden immerhin, dass «s Kafi» ein Neutrum ist.

Man trinkt den Kaffee im Glas, weil dies grösser ist und in den Beizen einst

verbreiteter war als eine Tasse mit Unterteller. Der in Obwalden gebräuchliche Name «Cheli» sagt, woraus man den Schnapskaffee hier traditionellerweise trinkt: aus einem Chacheli, der bäuerischen Version der Tasse.

Café fertig in der Romandie

In der restlichen Schweiz verwenden alle jene Bezeichnung, die ihnen gerade passt. Café fertig heisst das Gebäu in der Romandie – was klarmacht, dass man die Tradition aus der Deutschschweiz übernommen hat. In manchen Beizen wird sowohl Fertig wie Luz ausgeschenkt – der eine ist dann hell, der andere dunkel.

Generell hat der Zwetschgenschaps dem Träsch den Rang als beliebtester Kaffeeschnaps abgelaufen. Weil er fruchtiger, lieblicher riecht. Das sagt der Brenner Lorenz Humbel aus Stetten AG. Seine Kollegen Paul Wiget (Steinen SZ), Georges Morard (Le Bry FR) und Rudolf Stähli (Einigen BE) pflichten bei. Und vor allem →



Ein Kaffee mit Schnaps wärmt an kalten Wintertagen von innen.

werde heute viel weniger Kaffee Schnaps getrunken als früher.

Beliebt ist er nach wie vor an Turnerchränzli, Lottoabenden oder Schwingfesten. Im Winter an den Skipisten. Und am Karfreitag im Entlebuch. Dann verzichtet man dort aus religiösen Gründen auf Milchprodukte. «Aber zum Alkohol sagt niemand nichts», so Hobby-Kaffeebrauer Peter Bucher.

Eine Gruppe von SAC-Senioren aus dem Oberaargau kehrt von einer Schneeschuhtour zurück und lässt sich auf der «Stäldeli»-Terrasse nieder. «Jetzt gibts Kurvenöl», sagt einer der rüstigen Rentner, als er einen Kaffee fertig bestellt. «Ich hoffe, ich gerate bei der Heimfahrt nicht in eine Kontrolle», sagt eine Frau nach dem ersten Glas. Einer ihrer Kollegen lässt den Löffel ins leere Glas fallen

und signalisiert damit, dass er noch ein volles möchte.

Geht die Sonne hinter der Schratzenfluh auf der anderen Talseite unter, teilt sich in die Welt in Gold – dort, wo die tief stehende Sonne den Schnee erhellt – und Blau, wo bereits Schatten ist. Melancholie und Euphorie nebeneinander. Ein Kaffee fertig multipliziert die Stimmung. Die Finger sind klamm, der Körper ist warm, und der Geist verflüchtigt, vergeistigt sich. Oder wie man nach zwei, drei Kafi sagt: Es macht einen in dieser blauen Stunde blau. ■

AUF EINEN KAFI

Das Alprestaurant Stäldeli ist im Winter an den Wochenenden geöffnet und mit dem Auto erreichbar. Es bietet auch warme Küche. 6173 Flühl LU, Tel. 041 488 11 92. www.staedeli.ch

SCHNAPS-IDEEN

Bätzi: In gewissen Regionen des Kantons Bern ist das der Name für den Kaffee Schnaps.

Bätziwasser: Im Bernbiet und in Teilen des Entlebuch Name für Schnaps aus Mostobst. Synonym zu Träsch.

Café pomme: Kaffee mit separat serviertem Apfelschnaps. Einst in der Westschweiz sehr beliebt.

Carajillo: Die spanische Variante des Kaffee Schnaps. Dem Kaffee wird reichlich Brandy zugegeben und dann flambiert.

Cheli: So nennt man den Kaffee Schnaps in Obwalden.

Corretto: Kaffee mit Grappa drin.

Es Schwarzes: Name für den Kaffee Schnaps in Engelberg.

Huus-Kafi: Kaffee Schnaps nach Art des Hauses – meist mit Schlagrahm obendrauf.

Kafi fertig: Kaffee mit Schnaps – wenn nicht anders angegeben mit Träsch.

Kafi Chrüter: Kaffee mit Kräuterschnaps.

Kaffee halb-halb: Kaffee mit Schnaps, der zu gleichen Teilen aus Birnen und Zwetschgen besteht.

Kafi Kirsch: Kaffee mit Kirsch, wobei dieser oft separat serviert wird.

Kafi Luz: Kaffee mit Schnaps – wenn nicht anders angegeben mit Träsch. Luz steht für Luzern. Synonym zu Kafi fertig.

Kafi Träsch: Siehe Kaffee fertig und Luz.

Kaffee Seitenwagen: Der Schnaps wird separat im Gläschen serviert.

Schümli-Pflümli: Kaffee mit Pflaumenschnaps und viel Schlagrahm.

S Kafi: Wer ein solches im Kanton Schwyz bestellt, erhält einen Kaffee Träsch, Pardon: Träsch.

Träsch: Schnaps aus Mostobst. Ursprünglich aus dem Trester, also den Pressresten vom Mosten, gebrannt. Heute werden dafür Äpfel und Birnen ganz vergoren.

Zwetschgen Luz: Kaffee Luz mit Zwetschgenschnaps.