



Lars Urfer, Geschäftsführer Brennerei Matte, prüft die Qualität der neuen Spirituose Summa Summarum.

# Die Summe machts

Ein Brand mit Rum-Charakter – und doch ganz anders als erwartet: Lars Urfer von der Matte Brennerei hat nach dem karibischen Vorbild eine Schweizer Eigenkreation geschaffen. Dabei setzt er auf Zuckerrüben aus Aarberg.

TEXT MARC PERLER FOTOS JEROEN SEYFFER

---

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Katrin Schwarzenbach (Leitung ad interim), Tel. 031 980 98 47, E-Mail: redaktion-be@coop.ch



wir stolz – mit dem Direkthandel sorgen wir dafür, dass alle Wertschöpfung beim Bauer bleibt», so der Geschäftsführer.

### Testen und Verwerfen

In der Matte Brennerei, seit 1880 die erste auf Stadtberner Boden, geht nichts ohne Handarbeit. Als Erstes findet die verdünnte Rübenmelasse in den Brennkessel, sie ist ein Nebenprodukt aus der Zuckerproduktion. Beim Destillieren entsteht daraus der Alkohol. Durch die Beigabe der Zutaten erhält die rumähnliche Spirituose schliesslich ihr Gesicht. Nach welchem Rezept das geschieht? Natürlich Geheimsache. «An unseren Rezepten tüfteln wir jeweils im kleinen Team», erklärt Lars Urfer, «alles passiert über Nase und Gaumen. Wir testen aus und verwerfen wieder, bis alles stimmt.» Auf diese Weise haben die Macher auch ihre anderen Kreationen geschaffen. Darunter sind der Gin und das neue Tonic Water, beide ebenfalls bei Coop erhältlich.

Der Prozess, wie Geschmack in die Flüssigkeit kommt, fasziniert Lars Urfer besonders. «Wenn wir einen Brand machen, brauchen wir die Hände, am Anfang aber auch Herz und Kopf.» Vor fünf Jahren hat der gelernte Designer mit einem Crowdfunding begonnen, ohne Vorerfahrung, aber mit viel Idealismus. Und bringt heute mit seinem Summa Summarum zusammen, was eigentlich nicht zusammengehört: Eine beinahe karibische Spezialität, die aus Bern kommt. ●

**Der Matte Summa Summarum (Fr. 49.00/500 ml), 40 Volumenprozent Alkohol, ist in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.**

Lars Urfer (41) betrachtet das goldigbraun schimmerende Destillat in seinem Glas. Ein typischer Rum aus der Karibik oder Südamerika könnte es sein. Das ist es aber nicht. Denn hier ist etwas drin, was es nur hier geben kann. «Wir haben den Alkohol aus der Melasse der Zuckerrüben gewonnen», verrät der Spirituosensmacher. Das sei etwas, was das exotische Vorbild nie beinhalte. «Wer von Rum spricht, darf dafür nur Zuckerrohr verwenden.» Lange Bewährtes ist für den Berner jedoch kein Grund, daran festzuhalten. Mit seinem Team von der Matte Brennerei hat er schon länger an einer Schweizer Eigenkreation hergestudiert.

Letztes Jahr war es dann so weit – die Aarberger Rübenmelasse fand erstmals

in seinen Brennkessel. Mit dem Resultat, dass er seinen Brand nicht Rum nennen darf. «Wir haben ihm darum den Namen Summa Summarum gegeben», sagt Lars Urfer. Ein Wortspiel, das verdeutlicht: Erst in der Summe wird aus der hochprozentigen Kreation das, was sie ist. Denn der Alkohol auf Zuckerrüben-Basis macht allein noch kein stimmiges Getränk. «Die Zuckerrübe bringt zwar ein dunkles Schokoladenaroma mit rein», weiss Lars Urfer, «aber sie ist um einiges herber als das sonst verwendete Zuckerrohr.» Dank weiterer Zutaten – wie Zimt, Tonka und Vanille – kommt das Destillat milder daher. Letztere beziehen die Berner Produzenten direkt von einem Bauer aus dem Nordosten Madagaskars. «Darauf sind