

**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin  
**Band:** 116 (1990)  
**Heft:** 3

## **Werbung**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

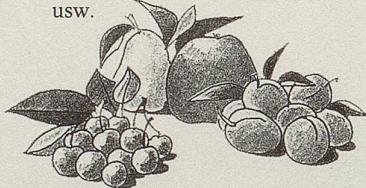
**Download PDF:** 07.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

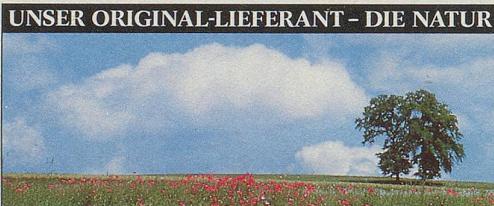
# WAS IST DAS?

■ VORERST EINE GRUPPE VON PERSONEN, DIE ALLE ÜBERZEUGT SIND, IHNEN DIE BESTE QUALITÄT ZU LIEFERN.

- Dann eine Früchtehandlung: Jedes Jahr werden Früchte aus der ganzen Schweiz nach Willisau gebracht:
  - Kirschen aus der Innerschweiz, rund um die Rigi und aus dem Baselbiet
  - Zwetschgen aus der Ostschweiz
  - Golden Delicious aus dem Wallis, usw.



Für einen Liter 40 Vol. % braucht es - je nach Zuckergehalt - ca. 6-10 Kg Früchte (z. B. ca. 1'400 einzelne Kirschen!).



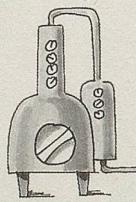
■ Warum nach Willisau?  
Weil die weitere Verarbeitung unter zentraler Führung und Aufsicht besser überwacht werden kann.  
Da eine saubere Destillation hohe Investitionen erfordert, ist es auch sparsamer und kostengünstiger, die Früchte zentral zu verarbeiten.

■ In Willisau werden die Früchte in rostfreien Chromstahltanks vergärt: der Zucker dieser Früchte wandelt sich in Alkohol um.



Hinterländer Pfümliwasser eine Meisterleistung unseres Brennmeisters

■ Anschliessend werden die vergärteten Früchte (die Maische) in Kupferhären destilliert - die Maische wird erwärmt, bis der Frucht-Alkohol in Dampfform aufsteigt (Alkohol verdampft bereits bei 78 Grad Celsius). Dann wird der Dampf gekühlt und verflüssigt. Nur der Mittellauf (nicht der Vor- und Nachlauf), das sogenannte Herzstück, wird aufgefangen und weiterverarbeitet.



■ Der Mittellauf lagert und reift nun in speziellen Behältern (je nach Produkt bis zu 3 Jahre).

■ Nach dem Reifeprozess wird die hochgrädige Spirituose - sie besitzt nach der Destillation über 60 Vol.-Prozent - mit Quellwasser, sicherheitshalber nochmals gereinigt und enthärtert, auf Trinkstärke gebracht (reduziert); meistens 40-45 Vol. %.

■ Mit speziellen Filtern (bis zu 60 Schichten) wird das Destillat nach der Ablagerung und Reduzierung gereinigt, wenn notwendig auch gekühlt.



Anschliessend darf das Destillat sich wieder ausruhen.

Nach einer ausgedehnten Ruhezeit wird der Edelbrand, rein und sauber, in die Flasche abgefüllt.

## Original Willisauer

in der Literflasche? JA, denn nicht Flaschengrösse, sondern der Inhalt ist entscheidend!

Den Destillaten wird nichts, aber auch gar nichts beigegeben.  
Deshalb 100% pur!

■ Mit dem Ziel, die reinsten und natürlichsten Spirituosen herzustellen, verfügt die Distillerie Willisau heute über alle den neuesten Erkenntnissen entsprechenden Anlagen und ist auf diesem Gebiet absolut führend.



DIWISA  
DISTILLERIE WILLISAU SA, 6130 WILLISAU

Innerschwyzer Kirsch Häfeli brand mit dem typischen, fein aromatischen Chriesi-Bouquet

Luzerner Chrüter das Geheimnis seines feinen und doch kräftigen Aromas: Alpenkräuter

## Original Willisauer

ECHE SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN AUS SCHWEIZER FRÜCHTEN

BASELBETTER KIRSCH • KIRSCH HÄFELIBRAND • PFLÜMLI WASSER

ZWETSCHGENWASSER • BIRNEN TRÄSCH • KERNOBST BRANNTEIN

POMME PURE • LUZERNER CHRÜTER