Mit Gold prämiert: der Maienfelder Erdbeerbrand von Kunz Weingut und Destillerie in Maienfeld.

Mehr Spirit im Glas

Marius Leutenegger und Thomas Mäder

Die Schweiz ist zum Paradies für Liebhaber edler Spirituosen geworden. Die hiesigen Hersteller von Destillaten und Likören setzen auf höchste Qualität – und überzeugen mit originellen Innovationen.

Mit Spirituosen ist es heute nicht anders als mit vielen anderen Schweizer Produkten: Klasse kommt vor Masse. Nachdem vor etwa 15 Jahren die Importhürden für ausländische Spirituosen gefallen waren, brach der Anteil der einheimischen Produktion am Schweizer Konsum regelrecht zusammen. Viele kleine Brennereien waren nicht mehr konkurrenzfähig; der neue Markt bot nur noch jenen Produzenten eine Überlebenschance, die ihren Kunden eine hohe Qualität und etwas Besonderes bieten konnten.

Bessere Ausgangsstoffe

Diese Situation hat zu einem Qualitätssprung bei den Schweizer Spirituosen geführt. Heute gibt es viel weniger Brennereien als noch vor zwanzig Jahren – aber viel mehr Spitzenbrennereien. Sie haben sich im Verband Distisuisse zusammengeschlossen. Präsidentin ist Gabriela Perret, Expertin für Lebensmittel-Sensorik. «Dass die Qualität der hiesigen Brände in den letzten Jahren deutlich angestiegen ist, hat vor allem mit den verwendeten Rohstoffen zu tun», sagt sie. Die gängige Formel unter Brennern lautet, dass die Qualität eines Destillats zu 80 Prozent vom Ausgangsprodukt bestimmt wird: Nur aus guter Ware kann Gutes werden. Früher wurden jedoch meistens nur jene Früchte zu Spirituosen verarbeitet, die man nicht essen wollte, Fallobst zum Beispiel. «Bereits vor 20 bis 25 Jahren begann die Trendwende», sagt Gabriela Perret. Ausgangspunkt dafür war die eidgenössische Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil, die sich für bessere Produkte einsetzte – und bei den Brennern für den Einsatz besserer Ausgangsstoffe weibelte.

Brenner Reto Lipp-Kunz und seine Frau Carina wollen den vollen Geschmack der Frucht ins Glas bringen.

Fruchtzucker wird zu Alkohol: In solchen Fässern werden die Erdbeeren während rund zweier Wochen vergoren.

Sehr viel Handarbeit …

Der Verband Distisuisse und Agroscope tun aber viel mehr, als nur Empfehlungen abzugeben. Um die besten Produkte des Landes bekannter zu machen, richten sie zum Beispiel alle zwei Jahre den Wettbewerb Distisuisse aus. Bei der letztjährigen Prämierung zählte Kunz Weingut und Destillerie in Maienfeld zu den Gewinnern: Ihr Maienfelder Erdbeerbrand holte Gold. Den Familienbetrieb Kunz führt heute Reto Lipp-Kunz zusammen mit seiner Frau Carina in zweiter Generation. Für den preisgekrönten Erdbeerbrand verwendet Brenner Reto Lipp nur gesunde, reife, saubere und aromatische Früchte. Schon seit Jahren arbeitet er dafür mit Lieferanten aus der Region zusammen. Kaum sind die frischen Beeren angeliefert, verliest und entstielt er sie einzeln: «Ich nehme jede Beere in die Hand», sagt er. Das ist eindrücklich – denn im vergangenen Jahr wurden 300 Kilogramm verarbeitet.

… und sehr viel Erfahrung

Nach der Handverlesung werden die Früchte maschinell leicht zerquetscht und in Fässern mit Brennhefe vergoren. «Einmaischen» nennt man diesen Schritt, bei dem sich der Fruchtzucker in Alkohol verwandelt. «Bei den Erdbeeren ist dieser Prozess relativ heikel», erklärt Reto Lipp. «Die Temperatur muss genau stimmen, sonst können die intensiven Aromen nicht entstehen.» Rund zwei Wochen lang gären die Beeren im Fass. Dann beginnt der eigentliche Brennprozess. In den bronzenen Kesseln der Brennanlage wird die Maische erhitzt, genau bis zu jener Temperatur, bei welcher der Alkohol zu sieden beginnt. So kann er aus der vergorenen Erdbeermasse herausdestilliert werden. Tropft dann die klare Flüssigkeit langsam aus der Vorlage, ist die erfahrene Nase von Reto Lipp gefragt. Denn als Edelbrand geht nur der sogenannte Mittellauf durch. Erst rinnt der Vorlauf heraus, «und der hat einen stechenden Geruch und enthält viel Methanol», wie Lipp erklärt. «Eine minimale Menge davon zerstört das Destillat. Man muss sich darum auf seine Nase verlassen können.» Reto Lipps Feingespür ist auch gefragt, wenn der Nachlauf beginnt, der ebenfalls nicht ins Destillat gelangen darf.

Destillat aus Bärlauch, Kürbis oder Bergheu

Als Ausgangsprodukt für Brände taugt viel mehr, als man vielleicht denkt: Neben Klassikern wie Grappa, Williams oder Kirsch brennt Reto Lipp auch Karotten, Kürbis, Bärlauch, ja sogar Schlüsselblumen oder Bergheu – kaum ein Geschmack, den der Brenner nicht durch Destillation konzentriert in die Flasche bringt. Die originellen Kreationen, dereinst erfunden von Seniorbrenner Martin Kunz-Keller, kommen an; sie bieten Reisen in neue Geschmackswelten, eignen sich als Geschenke und schliessen ein gutes Essen spektakulär ab. Zudem ermöglichen die neuen Destillate auch neue Wege in der Küche – wer seinen Salat je mit Maienfelder Bärlauchbrand besprüht hat, wird von diesem gewissen Extra nicht mehr so schnell loskommen.

Kreis der Liebhaber wird grösser

Natürlich hat die hohe Qualität solcher besonderen Destillate ihren Preis. Viel Geld lässt sich in der Nische der Edelbrände dennoch nicht machen; dafür ist die Arbeit zu aufwändig und sind die Mengen zu klein. Aus den erwähnten 300 Kilogramm Früchten konnte Reto Lipp im vergangenen Jahr gerade einmal 20 Liter Maienfelder Erdbeerbrand destillieren. «Solche Destillate sind ganz klar Liebhaberprodukte», sagt Reto Lipp.

Am Anfang stand die Zitrone

Liebhaber entdecken mittlerweile auch eine andere Art von Spirituosen neu: die Liköre. Bei diesem Begriff denkt wohl mancher spontan an

Die Kollektion von Liquori di Giovanna ist so neu wie originell.

Fünf erlesene Spirituosen für Geniesser

Distisuisse prämierte vergangenes Jahr 67 Spirituosen mit Gold. Die hier vorgestellten fünf Produkte haben in ihrer Kategorie jeweils die höchste Punktzahl erzielt.

Absinth «L'Originale»
Sehr harmonischer und würziger Absinth mit erkennbarer Wermutnote, vielschichtig und komplex. Am Gaumen besticht er durch seine schöne Balance zwischen Süsse und Herbe.
Brennerei: Absinthe Bovet La Valote, Môtiers, absinthe-originale.ch

Lauerzer Kirsch 2005
Der höchstbenotete aller Edelbrände. Er überzeugt mit vielschichtiger Aromatik aus Kirschen, Beeren und würziger Vanille. Im Geschmack süss und harmonisch. Langes Finale.
Brennerei: Etter Söhne AG, Zug, etter-distillerie.ch

Cream-Likör Peach Melba
Intensive Pfirsicharomen mit Caramel, Vanille, Bergamotte, Banane und Orange, dazu dezent zimtig. Am Gaumen geschmeidig und samtig mit einem langen Finale.
Brennerei: S. Fassbind AG, Oberarth, fassbind.ch

Clouds Gin
Reich an Aromen wie Zitrone, Bergamotte, Lakritze, Minze, Anis, Kokosnuss, Limettenschale und Heu. Am Gaumen körperreich und angenehm herb.
Humbel Spezialitätenbrennerei, Stetten, humbel.ch

Buechibärger Whiskey
Würzig-dezente Frucht- und Torfaromen mit Getreidenuancen. Am Gaumen weich und von mittlerem Körper, komplex.
Brennerei Schwab, Oberwil, brennereischwab.ch

ergraute Damen, die sich nach dem Essen noch ein Gläschen Hochprozentiges gönnen. Auch Johanna Stettinger kann sich daran erinnern, dass ihre Oma gern ihr tägliches Eierlikörchen genoss. «Das ist aber nicht der Grund, weshalb ich heute Liköre herstelle», lacht sie. Die Geschichte hinter ihrem Unternehmen Liquori di Giovanna beginnt vielmehr mit einem kleinen Missgeschick. 2007 zogen die Stettingers von Deutschland ins Tessin; Johannas Mann Markus hatte die Aufgabe übernommen, hier einen japanischen Baumaschinenhersteller zu vertreten. Eines Tages bekam Johanna von einem Bauern zehn Kilogramm Bio-Zitronen aus Italien geliefert, viel mehr, als sie bestellt hatte. Was tun mit den süss-sauren Früchten? «Hier im Tessin wird einem nach dem Essen ja oft ein Limoncello serviert, und wir mögen das sehr», erzählt Johanna. «Da dachte ich mir: Jetzt stelle ich selber einen Likör her. Wie man das macht, wusste ich allerdings nur der Spur nach.»

Freunde als treibende Kraft
Diesem ersten Experiment folgten noch viele weitere: «Es machte mir einfach Spass, und daraus entwickelte sich ein Hobby.» Die selbstproduzierten Liköre stiessen bei Freunden sofort auf Begeisterung. Und da sich darunter auch einige Marketing- und Verkaufsexperten befanden, kam bald die Idee auf, die Spirituosen auch einem breiteren Publikum anzubieten. Die Gelegenheit für einen ersten öffentlichen Auftritt bot sich schliesslich, als ein Bekannter seinen Standplatz am Bieler Weihnachtsmarkt zur Verfügung stellte. Die Liköre schlugen bei den Marktbesucherinnen und -besuchern derart ein, dass sich die Stettingers entschieden, sie fortan professionell zu produzieren und zu vermarkten. So entstand Liquori di Giovanna – Giovanna steht natürlich für Johanna.

Von der Küche ins Fabrikchen
Das Vertriebskonzept der Firma ist aufwändig, aber erfolgreich: Die Liköre werden dem Publikum an allen wichtigen Messen der Schweiz vorgestellt, zu kaufen gibt es sie dort, im Internet und an immer mehr Verkaufspunkten, zum Beispiel in der Autobahnraststätte Bellinzona. «Im letzten Jahr waren wir an über 30 Anlässen dabei», sagt Markus Stettinger. Mittlerweile setzt das junge Unternehmen 40 000 Flaschen pro Jahr ab, Tendenz klar steigend. Längst kann Johanna ihre Spezialitäten nicht mehr in der heimischen Küche produzieren; Liquori di Giovanna hat eine kleine Halle in Magadino gemietet, in der die speziell angefertigten Tanks stehen. Doch in jeder Flasche von Liquori di Giovanna steckt nach wie vor die Handarbeit der Chefin.

Weltneuheiten aus dem Tessin
Die Herstellung eines Likörs ist eigentlich recht einfach und unterscheidet sich wesentlich von jener eines Destillats – denn es wird nichts gebrannt. Bei der Likörproduktion werden die Früchte in Reinalkohol eingelegt; dieser entzieht ihnen während mehrerer Wochen Aroma und Farbe, anschliessend wird er mit Wasser und Zucker vermischt – fertig. Die Herausforderung liegt im Detail: Wie viele Früchte, wie viel Zucker und Wasser braucht es für den optimalen Geschmack? Wie lange soll der Alkohol ziehen? «Unsere Liköre sind alle nach dem Prinzip von Versuch und Irrtum entstanden», sagt Johanna. Der Kreativität scheinen kaum Grenzen gesetzt, und Johanna hat einige Liköre entwickelt, die es bis jetzt noch nicht gab. Dazu zählt der Zenzerino, der die Schärfe des Ingwers mit der Säure der Zitrone kombiniert. Eine Weltneuheit ist auch der Peperoncino, der selbst Geniessern, die schon alles zu kennen glauben, neue Geschmackserlebnisse bietet: Der Überraschungseffekt, wenn sich unmittelbar nach dem ersten Schluck eine süsse Schärfe am Gaumen ausbreitet, hat durchaus Suchtpotenzial. Neun verschiedene Sorten Peperoncini werden zur Herstellung dieser Exklusivität verwendet. Wie alle Früchte, die bei Liquori di Giovanna zum Einsatz kommen, sind auch diese unbehandelt und sorgsam ausgesucht.

Bei der Likörherstellung werden die Früchte in solchen Behältern wochenlang in Reinalkohol eingelegt.

Johanna und Markus Stettinger haben aus ihrer Leidenschaft für Liköre ein Unternehmen gemacht.

Regionale Vorlieben
Der Zenzerino und der Peperoncino sind die Verkaufsschlager von Liquori di Giovanna. Das Kaufverhalten sei aber regional sehr unterschiedlich, sagt Markus. «In Chur hat zum Beispiel der Nusslikör Nocciolino viele Freunde, in der Westschweiz ist der Meloncino beliebt.» Und seine Frau ergänzt: «Bei den Frauen ist der Fragolino ein Hit – ein Schuss davon in den Prosecco, und sie flippen aus!» Dass Liquori di Giovanna so erfolgreich ist, führt Markus in erster Linie auf die Produkte zurück, in zweiter auf das Fehlen echter Konkurrenz. Jahrelang seien Liköre nicht sonderlich beliebt gewesen, Innovationen habe es daher kaum gegeben. Mittlerweile würden aber auch viele Junge ihre Produkte schätzen, sagt Markus. Dieser Trend wird sich wohl noch verstärken, denn gerade hat das Unternehmen in Zusammenarbeit mit dem bekannten Zürcher Barista Felix Haag eine eigene Cocktaillinie entwickelt; die originellen und ausnehmend bunten Kreationen werden bereits in zahlreichen In-Bars angeboten.

Schöne Qual
Der Erfolg hat mittlerweile Nachahmer auf den Plan gerufen; der Ingwerlikör Zenzerino wird bereits kopiert. Dagegen lässt sich nichts machen, aber Johanna will die Nase vorn behalten, indem sie unentwegt neue Kreationen austüftelt. Dass Liköre plötzlich wieder für echte Geniesser ein Thema werden, kann ihr natürlich nur recht sein. Sie ist sich sicher: «Nicht nur unsere Produkte werden immer beliebter, Liköre sind generell schwer im Kommen.» Wer feine Spirituosen aus der Schweiz liebt, hat also eine immer grössere Wahl – welch schöne Qual!