

Die spannende Welt der «Seelenwärmer»

Wo gutes Obst auf Hochstammbäumen wächst und dazu noch spezielle und aromatische Sorten zur Verfügung stehen, herrscht die perfekte Grundlage für die Herstellung von Hochprozentigem. Wer gerne ausgefallene und besonders wohlschmeckende Schnäpse hat, wird auf dem Archehof fündig.

«Schnaps brennen hat bei uns Tradition», stellt Urs Amrein gleich von Anfang an klar. Wie bei vielem, das auf dem Archehof angepackt wird, belässt man es aber nicht einfach dabei, mit Bewährtem fortzufahren. Vielmehr entstand auch in dieser Sparte ein reichhaltiges Angebot aus innovativen, traditionellen und ausgeklügelten Produkten. Doch davon später. Bis vor rund 20 Jahren kam auf den Höfen eine fahrbare Brennerei vorbei. Die Menge an Schnaps, welche die Landwirte steuerfrei herstellen durften, richtete sich nach der Anzahl Grossvieheinheiten. Heute ist sie von der Anzahl Bäumen, von der Fläche und der Anzahl Personen auf dem Hof abhängig. Gebrannt wird in der Destillerie Seetal in Hohenrain, einer kleinen, innovativen Brennerei, mit der Urs Amrein seit deren Anfängen vor



Maische in die Brennblase einfüllen

«Schnaps brennen hat bei uns Tradition»
Urs Amrein

bald 13 Jahren zusammenarbeitet.

Den Anfang macht aber beim Schnaps immer die Frucht. «Die Früchte müssen reif und geschmackvoll sein und sollen über einen hohen Zuckeranteil verfügen», fasst Urs zusammen. Das Kernobst wird nach der Ernte im

Herbst noch rund zwei Wochen gelagert und reift nach. Danach zerkleinert man Äpfel und Birnen mit einer Obstmühle,

Chriesi und Zwetschgen werden mit einem grossen Mixer leicht gequetscht. Wichtig: Die Steine müssen unversehrt bleiben, weil sonst unerwünschte Blausäure entstehen kann. Schliesslich gibt Urs Reinzuchtheife hinzu und kontrolliert den PH-Wert. Dann wird das Fass mit einem so genannten Gärspund geschlossen. Dieser sorgt dafür, dass CO2 ausweichen, aber keine Luft eindringen kann. «So vermeiden wir eine Fehlgärung», sagt Urs. Die Maische – so heisst die gärende Masse – bleibt zur Lagerung drei bis sechs Wochen bei 18 bis 22 Grad im Fass.

Die rund 20 bis 30 Fässer gelangen schliesslich zu Klaus Hasler und Renato Belleri in die Destil-

lerie Seetal nach Hohenrain. Dort füllt Renato die Maische in die Brennblase, die von einem Wasserbad umgeben ist. Dieses wird



Die Temperatur muss stimmen

mittels eines Holzofens sorgfältig erhitzt, so dass der Alkohol während rund zwei Stunden langsam verdampft. Was ist die Kunst eines guten Brenners? Klaus und Renato schmunzeln. «Erst mal ist es so, dass nichts Besseres rauskommt, als wir reinlassen», sagt Renato. Natürlich muss beim Besuch einer Brennerei auch degustiert werden. Der Schreibende, eigentlich ein Abstinenzler, ist entzückt, wenn auch sofort leicht beschwipst von

den paar genippten Tropfen an diesem Sonntagnachmittag. Das Gelächter ist entsprechend gross in der Runde.

Wieder «ausgenüchert» geht das Gespräch weiter. Und handelt davon, dass auch die Brenner ihren Anteil an der Qualität des Schnaps haben. «Der Brenner bleibt während des Vorgangs immer dabei und passt auf, dass die Temperatur stimmt», sagt Renato. Ganz wichtig: Der Vorlauf, also der erste Teil des Destillats, der Mittellauf und der Nachlauf müssen sorgfältig abgetrennt werden, weil im Vorlauf unerwünschte Stoffe drin sind. Nach dem Brennen bleibt ein hochprozentiges Destillat - die Ausbeute liegt zwischen zwei und vier Prozent -, das rund ein Jahr gelagert wird. Während dieser Zeit «beruhigt» sich die Flüssigkeit und bildet ihren Geschmack aus. Schliesslich stimmen die Brenner das Destillat mit entmineralisiertem Wasser auf rund 40 Volumenprozent ab.

Wie eingangs erwähnt, stehen im Hofladen auf dem Archehof rund 50 verschiedene Sorten an



Der Brenner bleibt während dem Vorgang immer dabei

Schnäpsen im Angebot. Darunter findet man etwa einen Kirschenlikör, bei dem der Schnaps mit eingelegten Kirschen und Gewürzen verfeinert und auf 28 Volumenprozent abgestimmt wurde. Oder einen «Vielle Gelbmöstler», «Vielle Mirabelle», Absinth, Früchte-Gin, Rauchschnaps und vier Barrique-Schnäpse. Warum diese Vielfalt? «Ich finde es spannend, stets Neues auszuprobieren», sagt Urs. Klaus nickt. «Wir inspirieren uns gegenseitig und suchen immer wieder nach Varianten, die beson-

ders gut schmecken.» Manchmal spielt auch der Zufall mit. Bei der «Hausmischung» des Archehofs vermischten die drei Herren aus Versehen Williams mit Zwetschgen. Und siehe da: Das Gemisch schmeckte hervorragend, wurde in der Folge noch etwas verfeinert und mauserte sich zu einer beliebten Archehof-Eigenkreation. Die Welt der hochprozentigen Getränke ist spannend und vielfältig.



Klaus Hasler und Renato Belleri von der Destillerie Seetal

Bericht: Robert Bossart, Seit über 20 Jahren ist Schreiben sein Beruf. Er ist Texter, Autor, Redigierer und Schreiber.

www.robertbossart.com

Fotos: Destillerie Seetal
www.distillerie-seetal.ch

Video Schnapsbrennen:

