

Christian Hermann und Dörte Waukosin brennen Schnäpse vom Feinsten. In ihrer Brennerei in Walenstadt entstehen in kleinen Mengen 25 Brände von A wie Apfel bis Z wie Zwetschge

Geist aus dem Obst



Der römische Weingott Bacchus wird mit Trauben dargestellt. Die Erdbeere gilt als Symbol der Lebenslust. Evas Biss in den Apfel hatte die Vertreibung aus dem Paradies zur Folge. Die drei Beispiele zeigen: Früchte haben eine annähernd anthropologische Relevanz.

Vor einem unscheinbaren Gewerbegebäude in Walenstadt (SG) steht ein Mann, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, ihre Substanz zu suchen. Er heisst Christian Hermann, ist allerdings kein Kulturanthropologe, sondern Inhaber einer Brennerei. Hermann geht nun hinein ins kleine Verkaufsgeschäft und holt eine Flasche mit der Nummer vier vom Regal; ein Gravensteiner Barrique, der von der Lagerung im Fass eine leicht goldgelbe Farbe angenommen hat. Er schenkt zwei Gläser ein und erklärt, dass seine Philosophie ganz einfach sei: Er möchte einfach das Beste aus der Frucht herausholen.

Nach seiner Einschätzung arbeiten viele Brenner mit Zucker, für ihn ein Tabu. Das Herstellen von Whisky oder Wodka, wie es seit der Liberalisierung des Spirituosenmarktes vor über zehn Jahren möglich ist, interessiert ihn nicht. Erdbeeren, Gravensteiner, Quitten, Aprikosen, Zwetschgen – dies ist seine Welt. Am Brennkessel wirkt Dörte Waukosin, die einst als Ergotherapeutin von Rostock an der Ostsee in die Schweiz kam. 25 verschiedene Brände stellt sie her; alle nur mit Nummern auf den Etiketten versehen.

Hermann holt nun die Nummer neun vom Regal, ein Zwetschgenschnaps in einem bräunlichen Rotton, der von den eingelagerten getrockneten Zwetschgen stammt, schenkt ein und erzählt seine Geschichte. Seine Eltern hatten einen Rebbaud in der Bündner Herrschaft, und ihm war schon als Achtjähriger klar, dass er Winzer werden möchte. Seine Eltern glaubten damals, dass dies ein vorübergehender

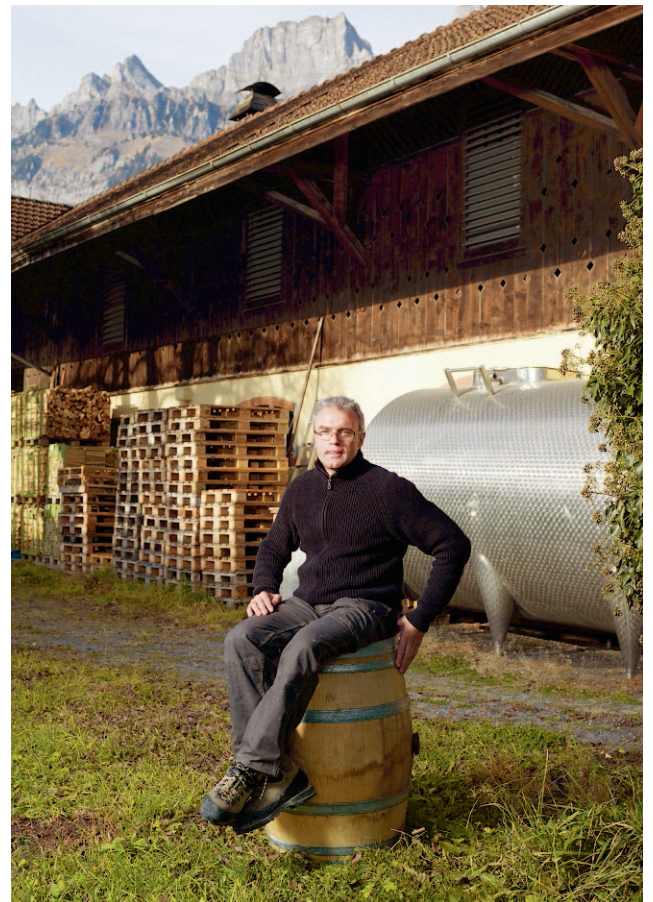
Christian Hermann und Dörte Waukosin machen sich auf den Weg zum besten Schnaps.

“

Hermann lässt lieber die Destillate sprechen.

”

Links: Dörte Waukosin zeigt den Brennkessel aus Kupfer. Rechts: Christian Hermann vor dem Produktionsgebäude in Walenstadt.



◀ Spleen sei. Mit 15 begann er die Lehre als Winzer, mit 20 die Produktion von eigenem Wein. Zwei Jahre danach kaufte er gebrauchte Weintanks, kurz darauf baute er sich einen eigenen Weinkeller. Die Eltern realisierten, dass er es ernst meint. Seit 1991 stellt er in Fläsch (GR) Weine her. Sie werden stets genannt, wenn von den besten Weinen der Bündner Herrschaft die Rede ist.

Vom Weinbau zur Brennerei

Hermann hatte seine Früchte früher einer lokalen Lohnbrennerei gebracht. Irgendwann ruhten 800 Liter Marc im Keller, der ihm einfach nicht schmeckte. Nach Absprache mit dem Alkoholverantwortlichen entsorgte er den Marc, was ihn erleichterte. Damit war die Sache für ihn vorerst abgeschlossen. Bis er dann von einem guten Brenner in Walenstadt hörte. Jener war erst skeptisch, als Hermann mit dem Traubentrestler daherkam. Denn Lohnbrennereien verlangen fixe Preise für eine bestimmte Menge Schnaps – und aus Traubentrestler tröpfelt viel weniger aus der Brennanlage als zum Beispiel aus Äpfeln oder Kirschen. Hermann markierte Bereitschaft, mehr zu zahlen. Man kam ins Geschäft. «Es hat mich fasziniert, wie sauber dieser Brenner gearbeitet hat.»

Als sein 40. Lebensjahr nahte und er bald 20 Jahre Weinbau hin-

ter sich hatte, wollte er es nochmals wissen. Natürlich, er wäre gerne mit Reben gewachsen – aber in der Bündner Herrschaft gibt es wenige Möglichkeiten, weitere Rebberge zu übernehmen. Schliesslich war die Brennerei in Walenstadt zu übernehmen. Hermann stieg ein. Er stellte Dörte ein, die schon zuvor bei ihm auf dem Hof gearbeitet hatte. Und nachdem sie einen Schnapsbrenner-Kurs besucht hatte, übernahm sie die Verantwortung für alles Hochprozentige.

Der Brennofen im Nebenraum fasst gerade einmal 150 Liter. Pro Jahr werden ungefähr sechs Tonnen Früchte gebrannt. Die Ausbeuten – also das, was nach dem Brennen von ihnen übrig bleibt – variieren sehr nach Früchten, im Durchschnitt geht man von 5 Prozent aus. Viele Schnäpse werden auf ungefähr 75 Prozent Alkoholgehalt hochgekocht, was sie säubert. Einen Himbeerschnaps aber brennt Waukosin zum Beispiel nicht zu hoch, dies ginge auf Kosten des Aromas. Gewisse Früchte brennt sie zweifach, andere dreifach. Jede Frucht hat ihre Eigenarten. Danach werden die Hochkonzentrate mit entmineralisiertem Wasser gestreckt, damit die Flüssigkeit klar und das Aroma erhalten bleibt. Waukosin weiss genau, bis wann der ungeniessbare Vorlauf, der zuerst entweicht, andauert und wann der fuselige Nachlauf

am Schluss beginnt. Der Brennofen wird mit Holz angefeuert, was viel Präsenz und Exaktheit erfordert.

Die Markteinführung verlief hart, die bürokratischen Hürden sind für einen kleinen Spirituosenhersteller sehr hoch. Das dürfte in Zukunft kaum besser werden, zumal Konsumenten von Spirituosen nach den Rauchern und Fettleibigen als nächste Gruppe stigmatisiert werden dürften. Hermann war monatelang mit einem Koffer von über 20 Flaschen in der Gastronomie unterwegs. Oftmals vergeblich.

Das Geld kommt vom Weinbau

Das Brennen ist nur möglich, weil Hermann sein Geld mit Wein verdient. Es ist eine Art Experimentierfeld. Soeben ist Dörte Waukosin hereingeplatzt und hat gesagt, dass die Website nun aufgeschaltet sei – wie in einer Garagenfirma. In spätestens zwei Jahren will Hermann die Brennerei von Walenstadt nach Fläsch verlagern. Dort soll sie auch vergrössert werden. Mit einer besseren Infrastruktur möchte der Alchimist die hochprozentige Essenz der Früchte suchen. Das liegt aber noch weit in der Zukunft. Gegenwärtig gibt es Wichtigeres zu tun. Hermann schaut zur Wand, wo die Flaschen stehen. Es gibt noch viel zu probieren. Hermann ist kein Mann der grossen Worte, lieber lässt er seine Destillate sprechen. Francis Müller

Hermann & Zindel

25 verschiedene Destillate werden in der Brennerei von Christian Hermann gebrannt, sie sind durchnummeriert. Die meisten davon – etwa der Gravensteiner (3), Gute Luise (14) oder Ananas (23) – sind klar. Andere haben durch die Zugabe von gedörrten Früchten oder durch Fasslagerung eine leichte Farbe angenommen. Über den Enzian (25) zum Beispiel schreibt die Schweizerische Weinzeitung: «Erstaunlich fruchtig und elegant, angenehmer Hefeton.»

Francis Müller

Infos und Verkauf: Hermann & Zindel AG, Zettlereistrasse 16, Walenstadt, Tel. 081 735 33 55; www.distiller.ch

