

Einen Hauch von Rauch im Glas

Der Kastanienbrand ist ein grenzüberschreitendes Projekt mit Bergeller Beteiligung

Seit drei Jahren dürfen Schweizer Brenner praktisch alles destillieren, was sich in Alkohol umwandeln lässt. Schnaps-Liebhaber haben nun die Wahl zwischen Kartoffelbränden, Schweizer Whisky und neu – einem Kastanienbrand.

• VON FELIX BRENNER

Die Geschichte der neusten Schnaps-Kreation, ein Destillat aus Kastanien, ist nicht nur eng mit einem Bündner Tal, dem Bergell, sondern auch mit einer Person verknüpft: Peter Dürr. Dürr leitet das Brennereiwesen der Forschungsanstalt Wädenswil (Zürich) und hat die beiden Initianten des Projekts «Kastanien Schnaps», René Zimmermann und Stefan Keller, für hochprozentige Essenzen begeistert. Am letzten Samstag wurde der Kastanienbrand im Kastanienhain von Castasegna vorgestellt.

Grundnahrungsmittel auf den Teller und ins Glas

Dürr leitet seit vielen Jahren die Jury der Schnapsprämierung «Destillata». Das Kräfte-messen von Europas besten Brennern findet jährlich in Wien statt. Auf Dürrs Einladung reisten Zimmermann und Keller an diese Veranstaltung, wo an einer umfassenden Ausstellung überprüft werden kann, wie verführerisch Vogelbeeren, Heidelbeeren, Mispel und Holunder duften und schmecken. Was ihnen in die Finger gerät destillieren Österreichs Brenner meisterhaft. In der Schweiz hingegen war man bis vor wenigen Jahren auf traditionelle Schnäpse fixiert: Williams, Kirsch, Zwetschge.

Das hat auch einen rechtlichen Grund: Erst seit 1997 dürfen Kartoffeln, seit 1999 auch Getreide gebrannt werden. Grundnahrungsmittel gehören auf den Teller – nicht ins Glas, diese Haltung steckte hinter der Reglementierung.

Frisch, gefroren, geröstet

Zimmermann und Keller baten Dürr Ende der Neunziger-



Gewachsen im Val Varrone gewachsen und getrocknet, im Bergell gemahlen und im Aargau destilliert: Der am Samstag in Castasegna vorgestellte Kastanienbrand darf zumindest teilweise als Bündner Produkt bezeichnet werden.

Bild Peter Aebi

jahre, in der Forschungsanstalt erste Versuche mit Kastanien zu machen. Die beiden lieferten Dürr dazu frische, tiefgefrorene und geröstete Kastanien und erhielten klare Schnäpse – jeder verschieden in seiner Aromatik, doch keiner so, dass sie die beiden wirklich begeistert hätten. Was ihnen vorschwebte war ein unverkennbares, unvergleichliches Destillat.

Eine rohe Kastanie aber bringt aromatisch nicht viel mehr als eine Kartoffel ins Glas. Den nächsten Versuch stellten sie mit rauchgetrockneten Kas-

tanien an, die geschmacklich von rohen Kastanien so verschieden sind wie getrocknete Steinpilze von frischen. Eine Art «Alpenwhisky» sollte entstehen, ein Destillat voller Rauch, Würzigkeit und Süsse.

Kastanienbrand aus dem Kastanienfass

Von der Ernte 2000 konnten Zimmermann und Keller 250 Kilogramm rauchgetrocknete Kastanien aus dem Val Varrone am Comersee (Italien) erwerben. Diese liessen sie in der

Mühle von Gian-Andrea Scartzazzini in Promontogno mahlen. Das in Säcke gefüllte Mehl kam anschliessend zu Brenner Lorenz Humbel in Stetten (Aargau) und wurde dort nach allen Regeln der Kunst destilliert. Den jungen, hochprozentigen Brand füllte Humbel in zwei Fässer: in ein neues aus Kastanienholz und in ein solches aus Eichenholz, in dem die Fläscher Winzer Daniel und Martha Gantenbein zuvor einen Süsswein ausgebaut hatten.

In diesem Herbst nun schien Zimmermann und Keller die im

Kastanienfass gereifte Partie reif für die Abfüllung. Präzise 100 Flaschen zogen sie aus dem Fässchen. Zuvor allerdings hatten sie sich vergewissert, dass das, was sie in die Flaschen zu füllen gedachten, nicht nur – möglicherweise verblendeten – Liebhabern mundet, sondern auch unvoreingenommenen und geschulten Nasen und Gaumen: Sie reichten eine Probe an die nationale Schnapsprämierung ein, die jährlich vom Schweizer Schnaps Forum organisiert wird. Das Destillat wurde von den Juroren mit der «goldenen Krone» ausgezeichnet und darf das entsprechende Qualitätssiegel tragen.

«Die kleinsten sind oft die süssesten»

Wie geht das Projekt «Kastanienbrand» weiter? «Wir sind nach den ersten Erfahrungen überzeugt, dass rauchgetrocknete Kastanien als Basis für einen fassgereiften Brand ein hochinteressantes Potenzial darstellen», ist der Zürcher Gastronom René Zimmermann überzeugt.

Doch ist es keine Sünde, wenn wertvolle Nahrungsmittel zu genussreichen Extrakten eingedampft werden? Stefan Keller, Weinpublizist aus Zürich mit Zweitwohnsitz in Promontogno und Weinproduzent in Tirano (Italien), dazu: «Es braucht beides! Es braucht die Polenta auf dem Tisch, aber es braucht auch hin und wieder ein Stücklein Huhn dazu, von einem Huhn, das sich am Mais dick gefressen hat.» Weiter fügt er an: «Die südlichen Wälder zwischen Nizza und Wien, ein Bogen von 1000 Kilometern, bieten Kastanien in Hülle und Fülle. Für Marronibrater sind die kleinen und vielleicht optisch nicht makellosen Kastanien unbrauchbar – für Schnapsbrenner hingegen erste Wahl, denn die kleinsten sind oft die süssesten und aromatischsten.» Wenn der Kastanien Schnaps dazu beitragen könne, dass die Kultur der Kastanie mit all ihren Facetten weiter aufblühe, dann freue ihn das mehr als alles andere.

Das Destillat «Kastanien» in nummerierter Auflage von 100 Stück (35 cl, 50 Volumenprozent), kann zum Preis von 100 Franken inkl. MwSt. zuzüglich Versandkosten unter www.schnaps.ch bestellt werden.

AM RANDE

Keine Kugeln, keine Kekse

• VON MIRJAM FASSOLD

Die Zeit, in der man sich Gedanken über gute Vorsätze macht, rückt näher. Spätestens in zwei Wochen muss entschieden sein, was man nächstes Jahr alles besser oder vielmehr nicht mehr machen will. Ich hab' diese Entscheidung vorgezogen, meine guten Vorsätze schon im November gefasst: Keine Adventsünden mehr. In meinem Fall heisst das keine ausgedehnten Streifzüge mehr durch die Weihnachtsdekurations-Abteilungen der Kaufhäuser und Wohn-Boutiquen der Stadt. Oder schlicht: Keine weiteren Christbaumkugeln! Sie wissen ja, meine Sammlung ist so gross, dass ich mindestens drei Bäume damit schmücken könnte – obwohl, warum auch nicht? In jedem Zimmer ein Christbaum hätte doch auch seinen Reiz ...

Nun, bisher war ich standhaft. Mehr als das. Ich war hart mir selbst gegenüber. Ich hab' die Glitzerverwelten nicht gemieden. Im Gegenteil. Bei Interio habe ich pastellfarbene Kugeln liebevoll in Händen gehalten – und dann doch nur Kerzen für den Adventskranz gekauft. Im Weihnachtszelt von Globus die gleiche Prozedur. Hier ist nur meine Sammlung gläserner Vögelchen um zwei Stück erweitert worden. Und auf dem «Blosengelmart» in Feldkirch, was hab ich da mit wässrigen Augen die handbemalten Kugeln mit den «Stille Nacht»-Noten bestaunt ... Aber nein, meinen letzten Euro investierte ich in eine Tasse wärmenden Glühwein, nicht in diese bezaubernde Kugel. Ja selbst als ich in Frankreich diese wundervollen rosafarbenen Kugeln – ich hab noch nie im Leben so schöne Christbaumkugeln gesehen – in einem Schaufenster entdeckte, konnte ich hart bleiben. Ähm, naja, ich hätte die Kugeln kaum heil nach Hause gebracht, bei dem Gepäck, das sich im Kofferraum stapelte ... Aber das ändert nichts an der Tatsache, dass ich stolz auf mich bin, der Versuchung widerstanden zu haben.

Und nicht nur der gläsernen Versuchung. Ich hab mir nämlich auch vorgenommen, dieses Jahr keine Kekse zu backen, die ohnehin keiner isst. Ausser mir selbst natürlich – aber von den fünf Sorten, die ich jeweils in der Vorweihnachtszeit in den Ofen schiebe, mag ich eh nur eine Sorte: die mit den meisten Kalorien, ist doch klar. Also, keine vergebliche Bäckermüh'. Daran halte ich mich eisern, auch wenn ich den Guetzli-duft im Haus schon sehr vermisse. Aber, gehört so viel Disziplin nicht belohnt? Vielleicht mit der rosaroten Christbaumkugel, die ich in der kleinen Boutique um die Ecke gesehen habe?

Roher Fisch statt raue Checks

Die HCD-Stürmer Patrick Fischer und Thierry Paterlini eröffnen eine Sushi-Bar

Für einmal servieren die HCD-Stürmer Patrick Fischer und Thierry Paterlini ihren Fans keine Tore, sondern rohen Fisch. Letzten Sonntag eröffneten die beiden in Davos Platz ein Lokal namens «Sushi Lounge».

• VON BELA ZIER

Obwohl in der Alpenmetropole Davos die Auswahl an Restaurants nicht eben gering ist, eines hat seit langem gefehlt: eine Sushi-Bar. Seit letzten Sonntag ist auch dieser Mangel behoben.

Wer sich gerne rohen Fisch auf der Zunge zergehen lässt, kann dies nun in der eben eröffneten «Sushi Lounge» tun. Die Auswahl an japanischen Köstlichkeiten ist umfangreich. Zwar werden die Sushi/Sashimi-Menüs täglich aus Zürich angeliefert, doch das muss



Cooler Sound und roher Fisch: Patrick und Mara Fischer haben zusammen mit Thierry Paterlini und dessen Freundin Nadine Rymann (von links) die «Sushi Lounge» eröffnet.

Bild Bela Zier

einen nicht weiter kümmern. Schliesslich stammen die in anderen Davoser Restaurants servierten Meeresfrüchte ja auch nicht aus dem Davosersee, sondern werden ebenfalls – und hoffentlich auch täglich frisch – von auswärts angeliefert.

Anfangs nur ein Jux

Die Idee zur Eröffnung des als «Sushi Lounge» beworbenen Lokals hatten die zwei HCD-Stürmer Patrick Fischer und Thierry Paterlini. Letzterer erklärte bei der Eröffnung des Restaurants, anfänglich habe es sich dabei nur um einen Jux gehandelt. Nun, was als Spass begann, ist heute ein Lokal in trendigem Japan-Stil, in dem nebst Sushi und Sashimi natürlich auch Sake (japanischer Reiswein) und wahrscheinlich auch viele Hockey-Anekdoten serviert werden.

Die «Sushi Lounge» befindet sich gegenüber dem Casino Davos und ist ausser sonntags täglich von 12 bis 14 Uhr und von 16 bis 23 Uhr geöffnet. Telefon 081 413 40 14.