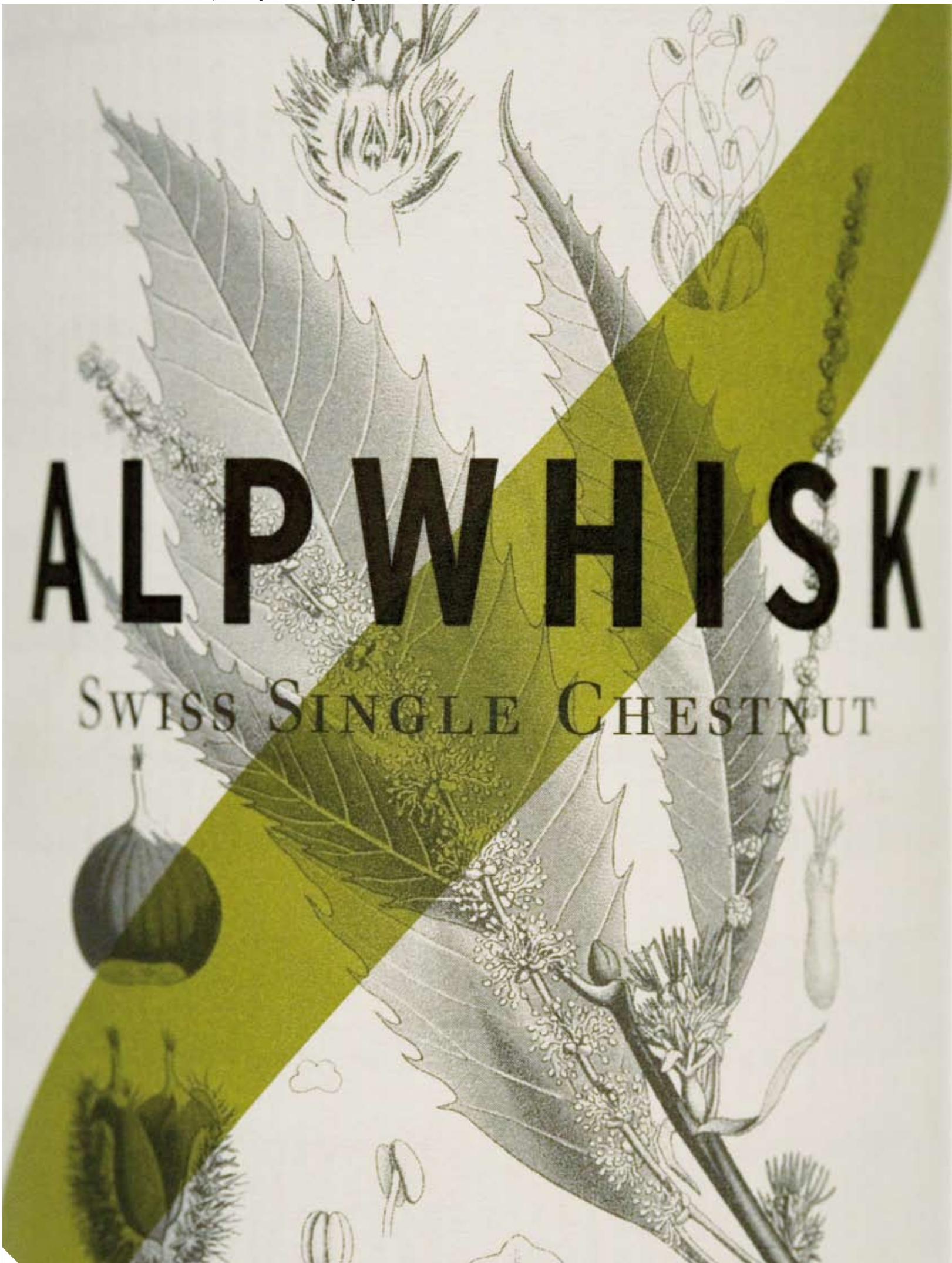


ALPWHISK[®]

SWISS SINGLE CHESTNUT



Alpenspruit

HOCHPROZENTIGES AUS DEN BERGEN

 Christina Horisberger  Gina Folly

Dem Wort «Schnapsbrennen» hängt noch heute etwas Geheimnisvolles an. Auch heute darf für den Eigengebrauch nur derjenige brennen, der Kühe in seinem Stall hat, und für den Verkauf nur, wer ein Patent besitzt. Während im Unterland seit alters her vergoren wird, was die Natur an Früchten hergibt – Birnen, Kirschen, Zwetschgen –, werden im Alpengebiet vorwiegend Kräuter (z. B. Schafgarbe), Pflanzen (z. B. Enzian), Beeren (z. B. Vogelbeere) und Nüsse (z. B. Baumnüsse) «veredelt». Oder neuerdings Marroni. Mit der Kastanie haben der Weinpublizist und -produzent Stefan Keller und der Zürcher Gastronom René Zimmermann ein neues Kapitel in der Geschichte der Schweizer Edeldestillate aufgeschlagen. Für ihr jüngstes Produkt, den rauchigen Alpwhisk, verwendeten sie Brände aus verschiedenen Jahrgängen aus dem bündnerischen Bergell. Die «Nüsse» – ursprünglich das Brot der Armen – werden erst rauchgetrocknet, bevor sie Lorenz Humbel in Stetten/AG destilliert und in ein Fass aus Kastanienholz füllt. «Mit unserem Kastanienwhisky leisten wir einen Beitrag zur Erhaltung lokaler Kulturlandschaften», sagt Stefan Keller, der zeitweilig in Promontogno lebt und in Tirano (Italien) auch Wein produziert. Der Alpwhisk ist als Einsteigerschnaps gedacht, für die Freaks halten die schnaps.ch-Produzenten auch Fassabfüllungen Val Chiavenna 2003 oder Val Varrone 2003 (68 Vol%) bereit. Auf der Schnapskarte innovativer Restaurants findet man heute vermehrt solch lokale, eigenwillige Destillate.

Alpwhisk statt Glenfiddich, Maienfelder Grappin statt Grappa aus dem Piemont. Der Grappin wird von Margrit Kunz-Keller destilliert, aus dem Trester des Maienfelder Blauburgunders. Martin Kunz (Ostschweizer Destillateur des Jahres 2007/08) ist ein Tüftler in Sachen Edelschnäpse und hat für seine Destillate bereits mehrere namhafte Auszeichnungen erhalten. Eine Reihe glasklarer «Wässerchen» stehen im Laden zur Degustation bereit. Dazu die Fläschchen mit dem «erhellenden» Etikett: Häpiara (Kartoffel), Randen, Kürbis, Bergheu, Rüebli, Tomaten, Bärlauch, Spargel... Die Nase riecht daran und taucht ein in die erdigen, aromatischen Kostbarkeiten der Bündner Herrschaft. «Die meisten Rohstoffe finden wir direkt vor unserer Haustür», sagt Margrit Kunz-Keller. Für das Bergheu fährt die Familie Kunz-Keller auf eine nahe gelegene Alp. Nur die Tomaten sind aus dem Tessin.

Alpine Schnaps

The liquor menus of good Swiss restaurants are no longer reserved for global brands, but increasingly include excellent local distillates. In Switzerland, the distilling of high-proof spirits from potatoes, grain, chestnuts and other «staple foods» has been legal only since 1997, prompting innovative wine specialists, distillers and restaurant owners to try out new things – even in Grisons, where historically only Bergenzian (mountain gentian) and Röteli (cherry) have enjoyed popularity. Since 2002, a chestnut whiskey has been distilled by wine publisher and producer Stefan Keller with René Zimmermann, a restaurant owner from Zurich. Smoke-dried chestnuts from the Val Bregaglia were distilled for the first time ever for the 2006 vintage of their Alpwhisk. In Maienfeld, Martin Kunz has been experimenting for the past few years with distilling a variety of vegetables: beet, carrot and pumpkin schnaps have a unique, earthy taste, and are excellent both to drink and to use in cooking. The Sils Vogelbeerschnaps (rowanberry) was created in a moment of culinary need. Because his Tyrolean producer was unable to deliver, Martin Müller of the Waldhaus Sils harvested the bright red rowan berries himself in the area around Sils. The Silser Vogelbeer is served exclusively at the Waldhaus Sils in the Engadine.



HOCHPROZENTIGE ADRESSEN

Alpwhisk, www.schnaps.ch

M. Kunz-Keller, Weine und Destillate, Maienfeld
www.kunz-keller.ch

Silser Vogelbeerschnaps, www.waldhaus-sils.ch

Enzian, www.ullrich.ch

Ein erdiger Randenschnaps ist nicht jedermanns Sache. Doch eignen sich die Gemüsedestillate aus dem Zerstäuber hervorragend als Geschmacksverstärker in der Küche: Randenbrand mit Bündnerfleisch, Bergheugeist auf Weichkäse... «Es ist erstaunlich, aber ein Bärlauch über die Bärlauch-Spätzli verstärkt nicht den eigenwilligen Geschmack, sondern rundet ihn ab», weiss die Tochter Carina Kunz, die für den Weinkeller verantwortlich ist. Doch wie kommt man überhaupt auf die Idee, Gemüse zu destillieren, zumal 100 Kilogramm Rüebli nur drei bis vier Liter Schnaps ergeben? Margrit Kunz-Keller erinnert an die Revision des Alkohol- und Destilliergesetzes 1997: Der Staat hat damals einheimische Destillate höher besteuert, als Gegenleistung das Brennen von Kartoffeln und anderen «Grundnahrungsmitteln» zugelassen. Das habe ihren Mann dazu gebracht, mit dem Besten zu experimentieren, was die hiesige Natur zu bieten hat.

Der Grund, weshalb Martin Müller vom Waldhaus in Sils einen hauseigenen Vogelbeerschnaps exklusiv auf seiner Karte führt, war indes ein kulinarischer Notfall. Bis 2002 hatte ihn der Waldhaus-Vizedirektor direkt aus Tirol bezogen: eine Exklusivität auf der Schnapskarte! Doch dann hiess es: ausverkauft! Daraufhin schaute sich Martin Müller in der Silserebene nach den Bäumen um, die bis in den Spätherbst hinein mit ihren prallen, leuchtenden Beerendolden die Landschaft zieren. Noch im selben Jahr brachte man die ersten, mühsam gepflückten Beeren, die erst mit dem ersten Frost ihre Bitterkeit verlieren, zu Meisterbrenner Lorenz Humbel. 7,7 Liter – «eine Reisetasche voll», so Martin Müller – trug man zurück ins Engadin. 2004 waren es bereits 48, und nochmals zwei Jahre später dann 78 Liter des herben Destillats, das leicht mineralisch schmeckt – «wie ein sonnengewärmter Granit nach einem Gewitterregen».