

«Wenn man am Genuss Freude hat, dann wächst die Neugier»



Foto: Kellermeister / pixelio.de

Eine Frau, die sich für Destillate interessiert? Die sich nicht nur für den Genuss erwärmt, sondern auch Weiterbildungen besucht? Annalisa Giger vom Hotel Alpsu in Disentis weiss wovon sie spricht, wenn man sie in Sachen «Schnaps» befragt.

Annalisa, du bist eine ausgesprochene Spirituosenliebhaberin. Dies ist ungewöhnlich für eine Frau. Wie bist du auf den Schnaps gekommen?

Ursprünglich mochte ich eigentlich nur süsse Liköre. Mit der Zeit entdeckte ich dann Destillate, probierte einfach mal dies, mal das und begeisterte mich dann bald einmal für Grappa. Ich kaufte verschiedene Sorten. So merkt man die Unterschiede gut. Heute mag ich auch andere Destillate. Es gibt wirklich gute Spirituosen. Der Geschmack entwickelt sich mit der Zeit. Man kann dies gut mit den Weinen vergleichen. Im Laufe der Zeit wird man einfach anspruchsvoller.

Wie bildet man sich in Sachen Schnaps weiter? Gibt es Workshops, Seminare? Die sind sicher heiter...

Es gibt ganz verschiedene Weiterbildungen. Vielfach bieten die Destillieren Seminare und Degustationen an. Dann gibt es auch viele Bücher zum Thema, die gut sind, um sich Basiswissen anzueignen. Wenn man am Genuss Freude hat, dann wächst ja auch die Neugier. Das war bei mir so und ist immer noch so. In der letzten Zeit habe ich mich intensiv mit Whisky auseinander gesetzt.

Wie sieht denn das Sortiment in deinem Restaurant aus?

Meine Gäste können aus rund 150 verschiedenen Destillaten, inklusive Whisky, wählen. Darunter habe edle Flaschen von Urs Hecht (die Traube, die Birne, die Pflaume). Von dieser Rarität erhalte ich jährlich nur einige Flaschen. Entsprechend teuer ist dieses Destillat. Ein Gläschen kostet 18 Franken.

Wie definierst du einen Spirituosen-Kenner?

Zu einem Kenner entwickelt man sich langsam. Es braucht viel Erfahrung, Interesse und Wissen, um sich vertiefte Kenntnisse anzueignen.

Bier braut man seit Jahrtausenden. Mit der Destillation tat man sich etwas schwerer. Die Geschichte sagt, dass die Mauren mit ihren Eroberungszügen das Wissen um die Destillation nach Europa brachten. Wie beurteilst du

Annalisa Giger ist Fachfrau in Sachen Spirituosen. In ihrem Hotel bietet sie den Gästen über 150 verschiedene Destillate an.



heute den Stellenwert von Schnaps?

Heute ist der Stellenwert sicher sehr viel höher als früher, als man mehr einfachere Schnäpse wie Enzian oder einen Trester getrunken hat. Früher trank fast niemand Grappa, heute trinkt fast jeder einen Grappa. In der Gastronomie ist es jenes Destillat, das am meisten verkauft wird (meines Wissens). Wir bieten unseren Gästen aber auch gute Alternativen an.

Wenn wir an die Alchimisten denken, die Schnäpse gegen Krankheiten «brauten», dann ist Schnaps auch ein Gesundheitselixier...

Eher nicht... die moderne Medizin hält davon rein gar nichts. Für den Magen eignet sich vielleicht noch Enzianwurzel. Davon braucht man aber nur ganz wenig. Destillate sind wirklich nur etwas für den Genuss. Man sollte sie mit Verstand trinken, um nicht abhängig zu werden.

Wer darf Schnaps überhaupt brennen?

Nur konzessionierte Destillieren und Bauern. In der Surselva kenne ich nur eine Destillerie und Bauern, die Schnaps brennen dürfen.

«Schnaps, das war sein letztes Wort, dann trugen ihn die Englein fort», heisst es in einem Schlager, den Willy Millowitsch 1960 sang. Kommt Spirit von Spirituosen? Schliesslich verleihen die Geist, Schwung und Elan...

Spirit, Spiritus, zumindest verleihen Destillate Flügel. Spirituosen ist der sekundär gebildete Singular von Spiritus. Sie gehören zu den ältesten Drogen und beeinflussen schnell das Bewusstsein. Wie gesagt, solche Genussmittel sollte man bewusst trinken. Jungen Leuten würde ich niemals Destillate empfehlen.

Schnaps ist ja nicht gleich Schnaps, wie du sagst. Das Schnaps-Universum ist immens gross. Was sind die Unterschiede zwischen Wodka, Whisky, Obst- und Weinbränden und Likören.

Die Herstellung an und für sich ist immer die gleiche. Man kann die Destillate aber in Stahl- oder in Eichenfäs-

sern lagern, dann schmecken sie anders. Der Geschmack selbst ist vom Ausgangsprodukt abhängig. Ein Weinbrand, hergestellt aus Wein, ein Kirsch- oder ein Birnenschnaps schmeckt nach Kirschen oder Birnen. Was man wählt, ist also Geschmackssache.

Es gibt mittlerweile Kernobstschnaps, Steinobst, Beerenobst, Trester, Grappa, zudem stärkehaltige Brände aus Getreide, Kartoffeln (Whisky, Wodka, Reisschnäpse), andere aus Pflanzen (Rum aus Zuckerrohr, Tequila aus Agaven). Oder die Schnäpse, die aus Gemüse (Kürbis, Karotten, Tomaten, Sellerie) hergestellt werden. Wer blickt hier noch durch?

Das zeigt schön auf, dass man aus allem ein Destillat brennen kann... Die Gemüseschnäpse eignen sich gut um Speisen zu parfümieren. Mir selbst schmecken sie aber nicht. Sie werden sicher auch nie zu einem Trend. Zu den meistverkauften Schnäpsen gehören Grappa, Williams (Birnenschnaps), Calvados und Alte Pflaume. Weil es so

FORTSETZUNG SEITE 17

«Wenn man am Genuss Freude hat, dann wächst die Neugier»



viele Sorten gibt, ist Weiterbildung wichtig. Denn nur so kann ein Gastronom seinem Gast erklären, was es mit den verschiedensten Destillaten auf sich hat. In der Gastronomie sind heute Spezialisten gefragt.

Der Genuss von Schnaps gewinnt eine neue Bedeutung. Warum?

Hier spielen Gastronomen eine ganz wichtige Rolle. Sie sind es, die hier Trends setzen können. Der Gast ist insgesamt viel anspruchsvoller geworden, beim Essen, trinken und in seinen Erwartungen. Natürlich spielen auch die Medien eine wichtige Rolle.

Spirituosen sind alkoholhaltige Getränke. Gibt es ein Alkohollimit nach unten und nach oben?

Die untere Grenze liegt bei 15 Volumenprozenten, das sind meist Liköre. Die Obergrenze liegt bei ca. 60 Volumenprozenten, wie etwa bei Rum oder Whisky. Darum wird der Whisky auch mit Wasser verdünnt und kommt mit einer Pipette an den Tisch. Die übliche Spannbreite liegt bei 35 bis 45 Prozent.

Was unterscheidet Schnaps, Edelbrände, Liköre...

Für die Produktion von Liköre werden direkt Fruchtdestillate hergestellt oder es werden ausgewählte Rohstoffe in Alkohol eingelegt. Zu diesen Grundstoffen wird mindestens 100 gr. Zucker pro Liter beigefügt. Je nach dem gibt man auch noch Rahm dazu. Die normalen Spirituosen werden meist zwei- bis dreimal destilliert, was den Alkoholgehalt verringert. Wasser ist ein wichtiger Bestandteil für die Spirituosen. Für Edelbrände muss die Qualität der Früchte sehr hoch sein. Auch werden diese über längere Zeit im Fass gelagert. Das macht sie entsprechend teuer.

Welchen Schnaps empfehlst du zu welchem Anlass?

Whisky passt gut zum Apéro, aber genauso gut als Dessert, anstelle des üblichen süßen Desserts. Der Gast bestimmt, was er will. Wir empfehlen aber auch unsere Spezialitäten aktiv. Cognac hat man früher oft nach dem Essen getrunken. Doch diese Zeiten sind definitiv vorbei.

Es gibt viele Misch-Drinks aus Schnaps. Alcopops sind beliebt bei Jungen, aber gerade die sind doch auch ein gefährlicher Stoff...

Ja, das finde ich auch, die sind sehr süß, beliebt und gefährlich vor allem wenn zu viel davon getrunken wird.

Wo kaufen die Gastronomen Schnaps? Auf was müssen Sie achten, wenn Sie die teuren Edelbrände einkaufen, damit sie nicht auf ihnen sitzen bleiben?

Einige kaufen direkt bei Bauern, die Destillate brennen, andere direkt bei Produzenten oder auch beim Grossisten. Das sind persönliche Vorlieben.

Wie kann der Gastronom seinen Schnaps-Absatz fördern?

Er muss Spezialitäten anbieten und diese auch aktiv empfehlen.

INTERVIEW UND FOTOS: KARIN HUBER

WIE MAN SCHNAPS HERSTELLT

Taddeo Alderotti, ein Florentiner Arzt, der im 13. Jahrhundert lebte, hat zu seiner Zeit notiert, dass das erste Drittel des Destillats von guter Qualität ist, das zweite Drittel von mässiger und das dritte Drittel gar nichts taugt... Alkohol, so stellte Alderotti fest, siedet bereits bei 78,3 Grad Celsius. Beim Verdampfungsprozess (die Destillation) würden zwei lösliche Stoffe getrennt. In den folgenden Jahrhunderten entwickelte man verschiedenste Methoden. Die Destillierapparaturen wurden immer besser und auch die Herstellungsmethoden. Heute kann fast alles destilliert werden, vom Getreide über Früchte bis zu Gemüse.

Annalisa Giger – So geht's: In einer Brennblase wird die Substanz, der Saft oder die Maische, erhitzt und da Alkohol einen niedrigeren Siedepunkt als Wasser hat, verdampft er zuerst. Der Alkoholdampf wird aufgefangen und durch ein Kühlrohr geleitet, wo der Dampf kondensiert. Das Kondensat, der Rohbrand, wird aufgefangen und einmal oder mehrmals destilliert. Dies ergibt den farblosen Feinbrand. Zur Reifung kann man in Stahltanks oder Eichenholzfässern lagern. Während der zum Teil langen Lager- und Reifezeit verdunstet in den porösen und luftdurchlässigen Fässern ein Teil des Alkohols, was wesentlich für den hohen Preis dieser Produkte mitverantwortlich ist.