

Beim Schnapsbrennen ist Martin Kunz in seinem Element

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Die edlen Destillate von Martin und Margrit Kunz-Keller werden regelmässig mit Auszeichnungen überhäuft. Erst kürzlich haben die innovativen Schnapsproduzenten aus Maienfeld den Titel «Ostschweizer Destillateur des Jahres 07/08» erhalten.

Es duftet herrlich nach Birnen. Martin Kunz ist dabei, im computergesteuerten kupfernen Brennofen Williams zu brennen. «Riech mal», sagt der 58-jährige Destillateur aus Maienfeld nicht ohne Stolz und reicht ein kleines bauchiges Glas mit dem edlen Fruchtbrand, der soeben aus dem Röhrchen am Ende des Durchlaufs geflossen ist. Das Aroma ist aussergewöhnlich intensiv, wie wenn man direkt in die Frucht beißen würde.

Das Erfolgsrezept ist einfach: «Wir verwenden für unsere Produkte nur erstklassiges und vollreifes Obst», erklärt Kunz, «nur solches, das wir auch essen würden.» Alle Rohstoffe kommen aus der näheren Region. Das macht sich bezahlt: Die kurzen Transportwege lassen es zu, dass die Früchte optimal am Baum ausreifen und sofort nach der Ernte verarbeitet werden können. Hinzu kommen sorgfältiges Arbeiten und viel Geduld.

Meisterhafter Brenner

Nicht nur der Edelbrand aus der Williamsbirne geniesst unter Kennern ein hohes Ansehen. So haben die Maienfelder Brände aus Erdbeeren und Himbeeren am Schweizer Schnapsforum den Titel «Schnaps des Jahres» erhalten. Ohnehin regnet es immer wieder und das schon seit vielen Jahren Goldmedaillen und Diplome, die in der kleinen Brennerei in Reih und Glied aufgehängt sind. Edelmetall gab es schon für den Marc, kann man da lesen, den Röteli, den «Grappin» und viele weitere Kreationen aus dem Unteren Gugelberghaus.

Tatsächlich: Was Martin Kunz in



Ein Köhner bei der Arbeit: Brenner Martin Kunz kontrolliert den neuen Williams-Jahrgang.

die Finger gerät, destilliert er meisterhaft zu finessenreichen Essenzen. An der letztjährigen Edelbrandprämierung «Distiswiss» in Münsingen im Kanton Bern reichte es für fünfmal Gold und fünfmal Silber für seine zehn zur Verkostung eingereichten Proben. Zudem konnte die Familie den ehrenwerten Titel «Ostschweizer Destillateur des Jahres» entgegennehmen, die Krönung für viele Jahre harte und konsequente Arbeit. Mit den anderen vier Regionalsiegern zählt der Betrieb somit zu den fünf besten in der Schweiz.

Über 30 Destillate

Kunz ist ein Köhner seines Fachs, der nichts anbrennen lässt. Jeder Handgriff sitzt, jeder Arbeitsvorgang wird ruhig und sicher ausgeführt. Was eigentlich nicht weiter erstaunt: Schon 1970 hat der Brennkünstler aus Maienfeld mit seiner mobilen Brennanlage für die Bauern im Rheintal Äpfel, Birnen und Zwetschgen zu Schnaps gebrannt. Das Handwerk hat er im

Laufe der Jahre weiter perfektioniert, die Palette ausgebaut. Mehr als 30 Destillate kann man heute an der Duft- und Schnüffelbar im Laden degustieren.

Im Unteren Gugelberghaus wird das ganze Jahr über, oft bis spät abends, gebrannt. Neben den Hauptprodukten Marc und Grappa in verschiedenen Varianten verarbeitet Kunz auch Williams, Kirsch, Zwetschgen, Mirabellen und Quitten, dazu die Spezialitäten Erdbeeren, Himbeeren, Holunder und Vogelbeeren. Ein Bierbrand, ein Absinth und verschiedene Liköre ergänzen das Angebot. Die neu kreierte Linie «Grappina» entsteht nach einem geheimen Rezept mit getrockneten Früchten. «Und dieses kennt vorläufig nur meine Mutter», erklärt Tochter Carina Kunz, die, wenn Not am Mann beziehungsweise an der Frau ist, in der Brennerei ebenfalls mit anpackt.

Auch mit Gemüse

Vor zehn Jahren liberalisierte die Alkoholverwaltung die Brandliste schrittweise, indem sie auch Ge-

müse erlaubte. «Wieso nicht?», fragte sich Martin Kunz damals. Auch Margrit Kunz war dem abenteuerlichen Unterfangen nicht abgeneigt. Der Versuch gelang, und schon bald folgte das nächste Experiment. So hat sich der Familienbetrieb auch einen Namen als Pionier von Gemüseschnapsen geschaffen: Kartoffeln, Rüebli, Randen, Spargeln, Tomaten, Bärlauch, Kürbis und Fenchel versetzen die Feinschmecker aus nah und fern immer wieder in Staunen.

Etwas Besonderes ist auch der Bergheuschnaps: Die Kräuter duften im Destillat so intensiv, dass man glaubt, auf einer Alpwiese zu stehen. Die Gemüse- und Kräuterbrände können natürlich trinkend genossen werden. Sie eignen sich aber noch besser in der Küche, auf Salaten, in Suppen, für Desserts oder auch zu Käse. Ein kleiner Spritzer aus der Sprühflasche genügt. «Die Wirkung lässt sich mit der eines Parfüms vergleichen», sagt Margrit Kunz. Neue «Schnapsideen» seien vorerst nicht geplant, versichert die engagierte Schnapsproduzentin – natürlich nur bis ihnen plötzlich wieder etwas Ausgefallenes in den Sinn kommt.



Auch die Verpackung stimmt: Carina und Margrit Kunz präsentieren die edlen Destillate im Laden.