

*Da gibt es doch den .....*

### „Alpenwhisky“ aus der Schweiz

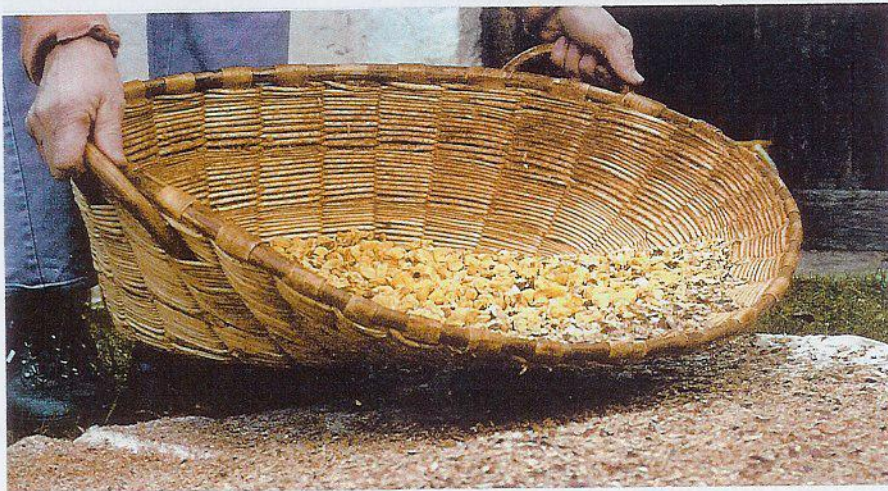
Ein bekanntes Sprichwort lautet: Wo ein Wille ist, da ist auch ein Weg. Für den Alpenwhisky gilt diese Richtlinie herausgestellt, da in der Schweiz bis 1999 nur Birnen, Kirschen und Zwetschgen gebrannt werden durften. Die gesetzliche Begründung war: Grundnahrungsmittel gehören auf den Teller – nicht ins Glas. Erst seit sechs Jahren dürfen Getreide, Kartoffeln und auch **Kastanien** für Genußzwecke verarbeitet werden. Stefan Keller und René Zimmermann entwickelten zusammen mit Peter Dürr, der das Brennereiwesen an der Forschungsanstalt in Wädenswil leitet, die Idee, einen Kastanienschnaps zu produzieren.

Ende der 90er Jahre begann Peter Dürr in der Brennerei der Forschungsanstalt Wädenswil mit den ersten Versuchen. Stefan Keller und René Zimmermann lieferten ihm frische, tiefgefrorene, auch geröstete Kastanien. Die ersten klaren Brände unterschiedlicher Qualität fanden zunächst keinen Zuspruch. Angestrebt war ein unverkennbares und unvergleichliches Destillat.

Eine rohe Kastanie bringt allerdings ähnlich wie die Kartoffel nur wenig Aroma ins Glas. Den Experimentierern war bekannt, daß sich rauchgetrocknete Kastanien von rohen Kastanien aromatisch wesentlich unterscheiden. Das Aroma der rauchgetrockneten Kastanien ist heute in dem „Alpenwhisky“ eingefangen.

Im Herbst 2000 suchte Stefan Keller im Bergell leider erfolglos einen Lieferanten für rauchgetrocknete Kastanien. Mit Hilfe seines Nachbarn - dem Müller Gian-Andrea Scartazzini sei gedankt - gelang es, 250 Kilo solcher Kastanien vom Alto Lario aufzutreiben.

Die Kastanien stammen von Delio Selva – ein wunderschöner Name für einen Kastanienbaumbesitzer. Stefan Keller und René Zimmermann besuchten Delio Selva in seinem Wohnort in Tremenico im Varrone und waren Gäste in seiner kleinen Hütte. Hier werden Kastanien über heißem Rauch getrocknet.



Gian-Andrea Scartazzini, der Nachbar, mahlte die Kastanien zu Mehl und sandte die Mehlsäcke zu dem Brenner Lorenz Humbel in Aargau. Nach dem Brennen wurde der Kastanienbrand in zwei kleine Fässer gefüllt: Es handelte sich um ein neues Kastanienholzfaß und ein solches aus Eichenholz, in dem zuvor ein Chardonnay gelagert wurde.

## DER DESTILLATEURMEISTER

Regelmäßig wurden Lagerversuche durchgeführt. Die Verkostungen bestätigten, daß ein Kastanienbrand besonderer Qualität heranreifen würde. Durch diesen Erfolg ermutigt fiel damals der Entschluß leicht, erneut im Jahr 2001 die nächste Partie herzustellen. Inzwischen war der in dem Kastanienfaß gelagerte Brand ausgereift und konnte, gemischt mit einer etwas jüngeren Partie, als Jahrgang 2001 in die ersten 100 Flaschen abgefüllt werden.

Die herausragende Qualität eines Kastanienschnapses ließen sich Stefan Keller und René Zimmermann bestätigen und reichten dafür ihr Erzeugnis zur nationalen Prämierung bei dem Schweizer Schnapsforum ein. Der Kastanienschnaps wurde von den Juroren mit der goldenen Krone ausgezeichnet und so darf er im Handel mit dem entsprechenden Qualitätssiegel ausgezeichnet werden.

Der „Wille“ wurde realisiert, wohin führt der „Weg“ weiterhin? Wie läßt sich der Anfangserfolg ausbauen? Die beiden Produzenten sind nach den ersten Erfahrungen überzeugt, daß ihr aus rauchgetrockneten Kastanien hergestellter und in Fässern gereifter Brand einen festen Kundenstamm finden wird. Und der „stille“ Genießer kann sogar zu einem treuen Abnehmer „heranreifen“.

Kastanienbäume wachsen sehr verbreitet in den südlichen Wäldern der Alpen zwischen Nizza und Wien, in einem Bogen, der ca. 1000 Kilometer umfaßt. Für Maronibrater (Marone = Frucht der Edelkastanie) sind die kleinen und vielleicht optisch nicht makellosen Kastanien unbrauchbar – für Schnapsbrenner hingegen erste Wahl, denn die kleinsten sind oft die süßesten und gleichzeitig auch die aromatischsten. Dank der langsamen Trocknung im Rauch verfügen sie dann über einzigartige Aromafülle, die sich während der Lagerung im Holzfaß zu einer faszinierenden Harmonie entwickelt. Der Umsatzerfolg des Kastanienschnapses kann mit einer Referenz an den Kastanienbaum verbunden werden.

### Spezialitätenbrennerei Humbel in Stetten

Im Kanton Aargau in der Schweiz wird in der Spezialitätenbrennerei Humbel der „Alpenwhisky“ produziert. Das Kastanienmehl landet in einem ummantelten Bottich, der gekühlt oder beheizt werden kann. Auf 150 kg Masse kommen 300 Liter Wasser. Nach Zugabe eines Verflüssigungsenzyms wird der Ansatz auf 80° C erhitzt und nach 30 Minuten auf 60° C abgekühlt. Jetzt wird ein Verzuckerungsenzym eingerührt und die Temperatur nach 30 Minuten Kontaktzeit auf 20° C eingestellt. Nach der Zugabe von Hefe landet der Maischeansatz in Fässern, die ein Gärspund abdichtet. Die Gärzeit dauert vier bis fünf Tage.

Die vergorene Maische wird in einer Kupferblase mit Kolonne unter Absonderung von Vor- und Nachlauf abgebrannt und anschließend mit rund 75 Vol% in Fässer gepumpt. Nach ein paar Monaten wird das Destillat auf 60 Vol% verdünnt. Nach etwa zweijährigem Ausbau, vor der Abfüllung, folgt mittels Degustation die Einstellung auf Trinkzwecke. Sie liegt in der Regel bei Vol% 45. Seit der Abfüllung 2003 wird dafür Quellwasser aus dem Val Bregaglia verwendet. 100 kg Kastanienmehl ergeben ca. 32 Liter reinen Alkohol. Die Ausbeute von der Maische beträgt 10 bis 11 Prozent.

### Produkte und Verkauf

Zur Zeit werden von der Firma „schnaps.ch“ rauchgetrocknete Kastanien aus drei Gebieten (Val Bregaglia, Vial Chiavenna, Val Varrone) separat destilliert und ausgebaut. Pro Jahr und Tal werden jeweils 200 bis 400 Flaschen à 37,5 cl abgefüllt.

Ziel des Unternehmens ist es, aus allen Gebieten der Schweiz typischen Rohstoffe zu besonders hochwertigen Destillaten zu verarbeiten. Der Kastanienbrand deckt, zusammen mit einem Trauben- und Tresterbrand, die Südschweiz ab, ein im Aprikosenholz ausgebautes Aprikosenbrand des Wallis. Weitere Produkte sind in Planung. Verkauft werden die Destillate in erster Linie über den Versand ([www.schnaps.ch](http://www.schnaps.ch)), über die Spezialitätenbrennerei Humbel und über den Fachhandel. In Deutschland ist dies das Feinkostgeschäft Dallmayr in München.

Stefan Keller

Ein Vegetarier ißt keine Tiere - aber ihr Futter

Peter Silie

Das Tollste an der Dummheit: Man weiß nicht, was einem fehlt.

Peter Silie