

TAGBLATT

17. Januar 2014, 02:36 Uhr

Parfums für den Gaumen



Versiegelt und dreizehnmal verknotet: Flaschen aus Heinz Günters Edelbrand-Manufaktur.

Am Bettenweiher auf dem Seerücken produziert der ehemalige Architekt und Gemüsebauer Heinz Günter seit fünf Jahren Edelbrände der Spitzenklasse. In seinen Flaschen finden Liebhaber die Seele Mostindiens.

Oben auf dem Seerücken liegt der Bettenweiher. Nur ein Feldweg führt zum Grundstück mit rostrottem Haus. Kein Schild weit und breit. «Wo Pappeln in einer Reihe die Landschaft säumen, finden Sie mich», sagte Heinz Günter am Telefon. Wir finden die Pappeln und entdecken bald den zurückgezogen lebenden dipl. Gemüsegärtner, der 1985 durch sein Bio-Spitzengemüse für Furore gesorgt und die erste Rucola-Manie ausgelöst hatte.

Früher war Heinz Günter auch als Architekt HTL und als Jugendsekretär bei einer Gewerkschaft tätig. Heute nennt er sich selbst «Gartenverwandler»; er pflegt für seine Kunden Balkone, Terrassen und Gärten oder legt gar solche an. Und er hat seine Leidenschaft für edle Brände entdeckt. Seit fünf Jahren lässt der 1953 geborene Solothurner, der in den 70er-Jahren wegen der Liebe in den Thurgau kam, auf dem Seerücken edle Destillate brennen.

Schlüsselerlebnis

2007 besuchte Heinz Günter das Ausstellungsprojekt «Theatrum Anatomicum» des experimentellen Vorarlberger Künstlers und Kochs Paul Renner in Bregenz. Sein Gesamtkunstwerk gipfelte in theatralischen Soirées, in denen sich die verschiedensten Kunstgattungen mit Kulinarik durchmischten. Auch die Kochbrigade von Starkoch Ferran Adrià vom «El Bulli» war an einem Abend als Gast extra aus Spanien angereist. Zu jedem der zwölf Gänge gab es ein Glas Wein und einen Schnaps. «Dort habe ich das erste Mal einen Wildkirschen-Schnaps, ein <Wilder Herzkirsch> aus Österreich probiert. Er hatte ein aussergewöhnliches, elegantes und liebliches Aroma und wurde zum Schlüsselerlebnis für mich», erinnert sich Günter. Da wusste er: Eines Tages möchte ich auch so etwas herstellen!

Aufwendige Verarbeitung

Um Ostern gehen Heinz Günter und seine Frau Elisabeth Kübler den Waldrändern am Seerücken und über dem Untersee entlang und halten Ausschau nach Wildkirschen. Finden sie blühende Bäume, tragen sie den Standort akribisch auf eine Karte ein. Dreissig bis vierzig verschiedene Bäume haben sie aktuell gefunden, die immer wieder kontrolliert werden müssen. Nicht alle tragen im Sommer auch wirklich Früchte. Die schwarze, rote oder gelbe Wildkirsche, französisch Merisie, besitzt einen urigen, komplexen und herben Geschmack. «Sie ist keine <Arnold-Schwarzenegger-Kirsche>, sondern oft kleiner als ein Fünfrappenstück, und dementsprechend ist das Pflücken und die Verarbeitung zur Maische sehr zeitaufwendig», erzählt Günter.

Winter ist Brennzeit

In diesen Tagen passiert die Verwandlung der vergorenen Früchte in aromatisches Wasser. In seinen beiden fahrbaren und holzbeheizten Kupferkesseln destilliert der Lohnbrenner Paul Geisser aus Hörhausen TG die «Eaux-de-vie du Bettenweiher» im Winter in traditioneller Weise auf 41 oder 42 Volumenprozent. 2015, wenn das neue Alkoholgesetz kommt, will Günter seinen Traum komplettieren und selber eine Brennanlage kaufen.

Wer rare alte Obstsorten – sogar Wildkirschen – via Destillation zum Genussmittel befördert, der kann nicht Mengen liefern. Und die hervorragenden Destillate haben natürlich ihren Preis.

«Meine Edelbrände sind wie eine handgemachte Uhr oder ein Massanzug», sagt Günter. Sein «Gravensteiner» (20 cl) kostet im Handel beispielsweise 42 Franken. Vertrieben werden die vier «Eaux-de-vie du Bettenweiher» exklusiv bei Martin Meyer von «Einzigart» in Zürich (www.einzigart.ch).

Die Seele Mostindiens

Beim Genuss von Günters Quittenschnaps steigen Sehnsüchte hoch nach einem Thurgau, der noch voll solcher Bäume mit goldgelben Früchten war, bevor der Feuerbrand und die heulenden Motorsägen auftraten. Wer die Seele Mostindiens kennenlernen möchte, muss diese Schnäpse probiert haben... Günters Brände, die puristisch daherkommen, schmecken nach den Früchten, aus denen sie gewonnen werden: Äpfel, Wildkirschen, Zwetschgen und Quitten.

Günter ist ein Qualitätsfanatiker und er hält nichts, aber auch gar nichts von industrieller Herstellung. Die Idee von «Slow food» hat er schon als Bio-Gemüseproduzent praktiziert. So wie es wächst, so wird es verarbeitet. Es brauche Rhythmus, Nachhaltigkeit – und das Obst werde mit

Holz im Freien destilliert. «Es ist ein Lebenswasser, ein <Eau-de-vie du Bettenweiher>», schwärmt Günter. Brennen ist für ihn eine spannende Metamorphose, bei der Parfum für den Gaumen entstehe.

Mit Akribie konfektioniert

Die Abfüllung und Etikettierung erfolgt von Hand. Die Holzkorken sind dreizehn Mal verknotet und mit farbigem Siegelack versiegelt. Alles wird mit viel Liebe konfektioniert. Pro Jahrgang werden nur wenige Liter je Früchtesorte gebrannt. Heinz Günter: «Wenn der Frühling kühl war und die Bienen die Blüten nicht ausreichend bestäuben konnten, fällt die Ernte mager wenn nicht ganz aus. 2013 gab es wenig Ertrag, aber sehr gute Qualität.» Der mit seinem stoischen Auftreten und klassischer Tweedmütze wie ein «Country Gentleman» wirkende Günter nimmt es gelassen. Man könne anderswo sicher einfacher Geld verdienen als mit Edelbränden, sagt er. Und zudem hat er noch genügend Reserve aus den letzten Jahren.

Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/nachrichten/panorama/Parfums-fuer-den-Gaumen;art253654,3671112>

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG

ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTES SPEICHERUNG ZU
GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE
AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST
NICHT GESTATTET.