

HEINZ GÜNTER, EAUX-DE-VIE DU BETTENWEIHER BETTENWEIHER, RAPERSWILEN TG

Vom Bio-Gemüse zum feinen Schnaps

Das Feinstoffliche, die Energie im subtilen Umgang mit der Natur, sind Heinz Günter wichtig. Die Ideale von Slow Food und ProSpezieRara lebte er lange bevor diese Organisationen in der Schweiz gegründet wurden.

In den Anfängen der Haute Cuisine in Zürich belieferte er die Spitzenrestaurants mit seinem exquisiten Bio-Gemüse und seltenen Obstsorten. Den ersten in der Region angebauten Rucola rissen ihm Kochgrößen wie Horst Petermann aus den Händen. Als Heinz Günter das Gemüsebusiness auf hohem Niveau zu stressig wurde, zog er sich in seine Naturidylle an den Bettenweiher in Raperswilen zurück. Heute kümmert er sich vorwiegend um fremde Gärten und nennt sich «Gartenverwandler», weil reine Gartenpflege seinen Ansprüchen nicht genügt.

Auf den feinen Schnaps kam Heinz Günter, ursprünglicher Architekt HTL, an einer kulinarischen Veranstaltung in Österreich. Vor knapp zehn Jahren trank er erstmals einen Wildkirschenbrand von Weltklasse und beschloss, selber Schnaps zu produzieren. Rund um den Bettenweiher wachsen genügend Wildkirschen, bei den Bauern in der Nachbarschaft darf er im Herbst das Obst zusammennehmen, weil sich bei den heutigen tiefen Preisen das Aufsammeln für die Bauern nicht mehr rechnet. Sie erhalten gerade noch knapp dreissig Rappen pro Kilo Fallobst. Heinz Günter nimmt nur das beste, ungespritzte Obst für seine Brände, den Rest frisst das Vieh der Bauern. Jede Frucht wird gewissenhaft gesäubert und vor dem Einmaischen aufgeschnitten und peinlich genau kontrolliert. Die Früchte verarbeitet Heinz Günter gemäss den Richtlinien des Landwirtschaftlichen Zentrums Flawil. Saurekontrolle und der Einsatz von Reinzuchtheffe garantieren ein wandresfreies Resultat.

Gebrannt wird im Herbst, wenn der Lohnbrenner Paul Geisser mit seiner holzbefeuerten mobilen Brennerei unterwegs ist. Zusammen produzieren sie äusserst erfolgreich feinste Brände in Kleinmengen. An der diesjährigen Ostschweizer Spirituosenprämierung wurde die Quitte zum Sortensieger erklärt. **12**

2015 GRAVENSTEINER

Heinz Günter,
Raperswilen
42 Vol.-%

35 cl, Fr. 66.-
Verhaltene, typische Frucht, reifer Apfel mit Schale. Kräftige, saftige Struktur.

präsente Aromatik, etwas rustikal und leicht scharf.
16/20

2015 BOSKOOP

Heinz Günter,
Raperswilen
42 Vol.-%
35 cl, Fr. 66.-
Klare, saubere Apfelaromen, frisch. Gute Fülle im Mund, aromatisch, gute Länge, leichte Scharfe im Abgang.
17/20

2015 POIRETTE

Heinz Günter,
Raperswilen
42 Vol.-%
35 cl, Fr. 51.-
Üppige, intensive Birne, erdige Würze, komplex. Im Mund frisch, mittlere Dichte, aromatisch, leicht belegend im Abgang.
16/20

2015 GELBMÖSTLER

Heinz Günter,
Raperswilen
42 Vol.-%
35 cl, Fr. 51.-
Klar, sauber, würzige Birnenaromen, gute Frische. Saftig im Antrunk, aromatisch, gute Fülle und Länge.
18/20

2015 QUITTE

Heinz Günter,
Raperswilen
42 Vol.-%
35 cl, Fr. 66.-
Frische, blitzsaubere Quitte, komplex, würzig. Saftig, sehr aroma-

fisch, dicht, frische Frucht, elegant und anhaltend.
18/20

2011 WILDKIRSCHKE

Heinz Günter,
Raperswilen
42 Vol.-%
35 cl, Fr. 117.-
Typisch Wildkirsche, erdig, viel Steinton, Zimt, Marzipan. Frisch und saftig im Mund, komplex, ausgewogen, gute Länge.
19/20

2015 WILDPLAUME

Heinz Günter,
Raperswilen
42 Vol.-%
35 cl, Fr. 59.-
Verhaltene Frucht, leicht dumpf, gut dosierter Steinton. Viel Kraft im Gaumen, vielschichtige Aromen, reife Plaueme, mit belegenden Scharfe endend.
15/20

Ermäßigter Preis:
Heinz Günter
Bettlenweiher
8551 Raperswilen TG
Tel 052 763 22 04
eliemo@blouewin.ch

Feinste Brände
in Kleinmengen.
Quitte und
Gelbmöstler von
Heinz Günter.

