

Grüninger Obstbrand

Liebhaber von gebrannten Wassern kommen am Herbstmarkt ganz speziell auf ihre Kosten. Aus rund 1,4 Tonnen Gravensteiner Äpfeln braut ein Störbrenner vor Ort den «Landvogtei-Obstler». Um ein besonders edles Ergebnis zu erhalten, wurden alle «Bütschgjs» in Handarbeit herausgeschnitten.

Es begann mit einem Badeausflug an den Lützelsee. Beat Hofmann, der Projektleiter der Neukonzeption des historischen Marktes, hatte schon lange im Sinn, am diesjährigen Herbstmarkt «das Schnapsen» zu zeigen. Den international prämierten Schnapsbrenner Hans Erismann aus Eschenmosen bei Bülach hatte er bereits gefunden. Nun war er auf der Suche nach den richtigen Äpfeln. Auf dem Weg an den Hombrechtiker Moorsee stiess Hofmann auf einen ganzen Obstgarten mit ungespritzten Gravensteinern. «Einer war schöner als der andere», erzählt Beat Hofmann. Die Apfelbesitzerin ihrerseits konnte kaum glauben, dass sie mit einem Schlag mehr als eineinhalb Tonnen abgeben konnte.

Das Beschaffen der Äpfel war das eine. Auf Erismanns Geheiss galt es nun, die Äpfel von ihrem Kerngehäuse zu befreien. «Einige Bauern haben zwar den Kopf geschüttelt, weil es ihrer Meinung nach nicht nötig sei», erinnert sich Hofmann. Doch er blieb standhaft, denn Hans Erismann hatte ihm versprochen, dass aus «bütschgilosen» Äpfeln ein wesentlich besserer Schnaps gebrannt werden kann.

So schnitt und mahlte Beat Hofmann zusammen mit 20 Personen in ebenso vielen Stunden sortenreine und biologische Gravensteiner, was Schnitzmesser und eine alte Mühle hergaben. Allerdings ging der Mühle – ausgegraben aus einem Keller – kurz vor Schluss der Motor aus. So stampfte und presste Beat Hofmann die verbleibenden 150 Kilogramm von Hand. Da habe er erst realisiert, was für eine unglaubliche Arbeit früher geleistet worden sei.

Für den Grüninger Schnaps soll nicht einfach Trester, also Pressrückstände, sondern der ganze Apfel samt Saft – sogenannte Maische – verschnapst werden. «Mit Tresterschnaps kann man Kühe einreiben», sagt Beat Hofmann schmunzelnd. Für den «Landvogtei-Obstler» schwebt ihm ein geschmacklich und qualitativ hochwertiges Produkt vor, das in schön etikettierten Gefässen am Herbstmarkt in der «Chratschenke» und den diversen Restaurants degustiert und verkauft wird.

Gabriela Frischknecht

Schnaps brennen – eine Kunst aus dem Altertum

Schon die alten Ägypter und Griechen kannten sich mit Alkohol und Destillieren aus. «Destillare» kommt aus dem Lateinischen und bedeutet «abtropfen». Gemäss gesicherten Quellen wussten bereits die Naturvölker, was es mit Gären und Brennen auf sich hat. Belege für das, was heute unter Destillationstechnik verstanden wird, datieren aus dem 11. Jahrhundert. Irland und Schottland kannten schon damals Kornbranntwein. Der mittelalterliche Arzt Paracelsus gab dem flüssigen Stoff den Namen Alkohol und empfahl dessen Destillat als Heilmittel. Dem Mittelalter ist es zuzuschreiben, dass der Schnapsherstellung noch immer etwas Mystisches anhaftet. Damals sollen ganze Landstriche voll stockbetrunkenen Bürger gewesen sein.

