Charakter aus den Früchten ziehen

Sissach | Die General Sutter Distillery zeigt Besuchern ihr Handwerk

Besucher kosten in der Brennstube die Brände. Bilder Alfred Kohli

Unter dem Titel «Die Schweiz brennt» haben am Samstag schweizweit 40 Brennereien, davon 4 aus der Region, gezeigt, wie aus Früchten Edelbrände entstehen. Die Nebiker AG in Sissach machte zum ersten Mal mit.

Alfred Kohli

Wer sich unter einem Brennmeister einen Herrn in vorgerücktem Alter und mit jahrzehntelanger Erfahrung vorstellt, muss sich in der General Sutter Distillery rasch von diesem Bild trennen. Roland Buser, der seit 2015 als Brennmeister wirkt und am Samstag in der Brennstube die Besucher empfing, ist Quereinsteiger und gehört einer jungen Generation von Brennmeistern an. Zuerst erstaunt es ein wenig, dass jemand nach fünfzehn Jahren als Informatiker seinen Job aufgibt und gegen einen traditionellen, handwerklichen Beruf tauscht. Er sei lange genug hinter einem Computer gesessen, meint Buser. Im jetzigen Beruf wisse er am Abend, was er gemacht habe: etwas Handfestes und Sichtbares, etwas, worüber er zu Hause auch reden könne.

Buser sieht im Veredeln lokal anfallender Früchte eine wertvolle Dienstleistung mit sehr viel Potential. Die «General Sutter Distillery» – der Name soll an Kalifornien erinnern, die Wirkungsstätte des berühmten Baselbieter Auswanderers Johann August Sutter – strebt nicht das Massengeschäft und internationale Exportmärkte an. Den Brennmeister reizt es viel mehr, aus Früchten einer bestimmten Sorte und Anbauweise spezifische Brände mit ganz besonderem Charakter herzustellen.

Selber Trends setzen

So gibt es einen Kirsch aus Früchten von Hochstammbäumen oder alten Pro-Specie-Rara-Sorten. Eine dieser Spezialitäten, ein Quittenbrand, war am vergangenen Brennertag bereits ausverkauft und konnte darum nicht mehr verkostet werden. Er muss exzellent gewesen sein, wurde er doch an der jüngsten DistiSuisse, der alle zwei Jahre stattfindenden nationalen Spirituosenprämierung, mit einer Medaille ausgezeichnet.

Buser glaubt, dass er mit seiner Brennerei auch einen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft leistet. Wenn Besitzer von landschaftsprägenden Hochstammbäumen oder Produzenten seltener Sorten einen sicheren und profitablen Absatz für ihre Ernte haben, sind sie auch eher bereit, diese weiter zu pflegen.

Buser möchte das Angebot fortlaufend erneuern und erweitern. Dabei lässt er sich vor allem von der Intuition und dem Angebot an Produkten leiten. Marktforschung im eigentlichen Sinn wird nicht betrieben und Trends – wie die anrollende «Gin-Welle» – beschäftigen ihn auch wenig. Wenn schon, möchte er mit neuen Kreationen selber Trends setzen. Bescheiden unterschlägt Buser, dass er damit wohl genau richtig liegt: Gefragt sind lokale, qualitativ hochstehende Produkte, die aus naturnah in der Region angebauten Früchten entstanden sind. Sie entziehen sich mit dieser Positionierung auch der Diskussion über den Missbrauch – Alkoholiker am Bahnhof ziehen wohl eher billige Schnäpse aus industrieller Produktion vor.

Roland Buser ist seit 2015 Brennmeister.

Probleme mit Kirschessigfliege

Es reizt denn Buser auch nicht, importierte Rohstoffe zu verarbeiten. Gerne würde er Bio- oder sogar Demeter-Produkte veredeln; leider gebe es davon aber in der Region nicht genug. Whisky aus einheimischem Getreide oder einen Brand aus Zuckerrüben möchte er gelegentlich versuchen.

Gegenwärtig kämpfen Produzenten und Brennmeister aber noch gegen die Kirschessigfliege. Kirschen, die zu mehr als 10 Prozent befallen sind, können nicht verarbeitet werden. Ein Muster einer solchen unbrauchbaren Maische stand in der Brennstube als Anschauungsmaterial bereit: Beim Öffnen des Gefässes verbreitete sich ein penetranter Essiggeruch.

Wie aus einer Obstmaische Kirsch, Burgermeister oder sonst ein Edelbrand hergestellt werden kann, lernen Brennmeister an einem dreitägigen Kurs. Weitere Kenntnisse müssen aber vorwiegend selber erarbeitet, durch Erfahrung gewonnen oder von erfahrenen Kollegen erlernt werden. Neue Kreationen entstehen aus Neugier und durch Experimente.

Seine EDV-Kenntnisse werden Roland Buser weiterhin gelegen kommen. Die Alkoholverwaltung ist künftig Teil der Zollverwaltung. Das Bewilligungswesen, die Überwachung, Qualitätskontrolle und andere administrative Vorgänge werden papierlos erfolgen. Für moderne Brennereien stellt dies eine Erleichterung dar, für viele bäuerliche Kleinbrennereien aber eher einen zusätzlichen Stolperstein.

16 Jahre altes Fahrzeug pensioniert

Itingen | Heinz Recher Traktoren und Landmaschinen übergab das neue Fahrzeug

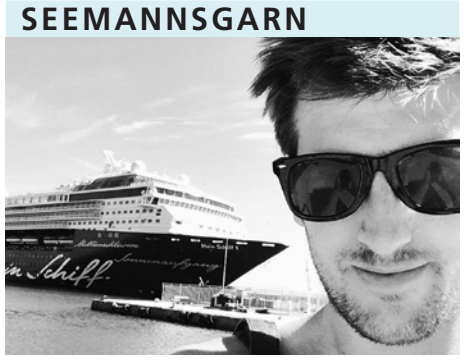
Michael Rubeli übergibt den Werkhofsmitarbeitern den Schlüssel. Bild mk.

mk. Die Gemeinde Itingen hat mit dem Aebi Viatrac VT 450 Vario ein neues Kommunalfahrzeug erhalten. Das alte war 16 Jahre in Betrieb und wurde mit der Zeit immer reperaturanfälliger. «Es war an der Zeit, ein neues zu kaufen», sagt Martin Mundwiler, Gemeindepräsident von Itingen. Die Einwohnergemeindeversammlung hat dem Gemeinderat einen Kredit von 220 000 Franken für die Beschaffung eines neuen Kommunalfahrzeuges gesprochen. Der neue Aebi hat Allradantrieb, 109 PS und mit der Abgasnorm Euro 6 die neuste und sauberste Motorentechnologie. Die verschiedenen An- und Aufbaugeräte sind rasch und ohne grossen Kraftaufwand wechselbar. Dies erleichtere die Arbeit für die Werkhofsmitarbeitenden erheblich, sagt Mundwiler.

Das Fahrzeug wird unter anderem für das Schneeräumen oder bei einem Rohrbruch zum Einsatz kommen. Das Angebot von Heinz Recher Traktor und Landmaschinen hat die Gemeinde überzeugt. Mitarbeiter Michael Rubeli übergab den beiden Aussendienstmitarbeitern des Werkhofs, Kurt Gysin und Ernst Häfelfinger, ein Brot in Form eines Schlüssel, symbolisch für die Übergabe des Kommunalfahrzeuges. «Ich freue mich riesig auf das neue Fahrzeug», sagt Gysin.

Vor der Übergabe gab Geschäftsführer Heinz Recher bekannt, dass nach 35 Jahren Rubeli die Recher Traktoren und Landmaschinen übernehmen wird. Ab 1. Januar wird er Geschäftsleiter der Recher Landmaschinen GmbH. Rubeli freut sich, dass er sein Versprechen halten konnte, und das Fahrzeug vor dem ersten Schnee bereitsteht. Um die 30 Personen wollten sich die Einweihung des neuen Kommunalfahrzeugs trotz Regen nicht entgehen lassen.

SEEMANNSGARN



Auf hoher See

Ich hätte lieber das Grosse Maritim Lexikon mit einpacken sollen, als ich meine sieben Sachen zusammensuchte und in meiner wasserdichten Tasche verstaute. Denn in der ersten Woche auf hoher See verstand ich nur Bahnhof – oder eben nur Hafen. Steuerbord und Backbord hat wohl jeder schon mal gehört, auch ich. Jedoch ging es einige Zeit bis ich diesen beiden Begriffen links und rechts zuordnen konnte. Besonders schwierig wird es, wenn man sich im Schiffsinnern befindet und nicht weiss, wo Bug und Heck liegen.

Allgemein hat man mir gesagt dass der erste Vertrag der schwierigste sei, weil alles komplett neu ist. Das lege sich aber nach drei, vier Wochen an Bord. Am Anfang habe ich mich also sehr häufig verlaufen in diesem Labyrinth aus psychedelischen Teppichböden, Türen mit der Aufschrift Crew-Only und je nach Laune schliessende Wasserschutztüren, die von der Brücke aus gesteuert werden. Man fühlt sich hier ein wenig zurückerinnert an die Kindheit, wo einem beim Brettspiel-Klassiker «Das grosse Labyrinth» kurz vor dem Ziel doch noch der Durchgang versperrt wird. Ich werde mich jedoch daran gewöhnen müssen, da ich die nächsten vier Monate auf der «Mein Schiff 1» leben und arbeiten werde, um hier mein Geld zu verdienen. Ich werde aber vor allem reicher an persönlichen Erfahrungen werden.

Da arbeiten, wo andere Ferien machen. Jeden Tag an einem neuen traumhaften Ort aufwachen, neue Dinge entdecken und einfach einen gemütlichen Job haben. Okay, meine Fotos auf Instagram bestätigen genau das. Jedoch sieht die Realität anders aus. An sieben Tagen in der Woche arbeite ich je zehn Stunden und da sind die etlichen Sicherheits-Drills und -Trainings, die absolviert werden müssen, nicht eingerechnet. Auch wird hier ständig alles Menschenerdenkliche getestet. Die Freizeit ist recht spärlich gesät und man versucht sich daher in effizienter Freizeitgestaltung: Runter vom Schiff, rein ins nächste Taxi und auf direktestem Weg zum «besten» Restaurant der Stadt. Sofern wir unserem Taxifahrer glauben wollen, denn wahrscheinlich gehört es eher seinem Onkel. Als Kompensation für die vielen Arbeitsstunden sieht man traumhafte Strände, wundervolle Städte und riecht rundherum eine frische Meeresbrise. Alleine fühlt man sich nie, lebt man doch mit rund 2000 Gästen und über 800 Crew-Mitgliedern, die aus über 60 Nationen stammen. Viele von ihnen habe ich schon in mein Herz geschlossen. Kein Wunder, die Arbeitskollegen sind hier Freunde und Familie zugleich.

Einquartiert bin ich auf Deck 3 von 14. Meine Zehn-Quadratmeter-Koje würde ich auf dem Immobilienmarkt als kleines Bijou an bester Wohnlage bezeichnen. Ich wohne zusammen mit meinem ungarischen Zimmer-Kameraden Mihaly. Die Einrichtung ist ein wenig gewöhnungsbedürftig. Inmitten unseres Zimmers steht ein grosser Stahlträger. Man fühlt sich wie im Fussballstadion, auf den Sitzen mit eingeschränkter Sicht aufs Spielfeld. Ein Fenster haben wir natürlich nicht, dafür liegt gleich nebenan der Anker, der jeweils morgens um 6 Uhr ins Wasser scheppert.

Yannick Lanz hat während mehrerer Jahre für die Schaub Medien AG gedruckt. Nun arbeitet er für Druckereien auf Kreuzfahrtschiffen.