

## «Destillieren ist ein Spiel mit den Temperaturen»

«Brenner des Jahres», bester Williams, neuer Name und dazu noch mitten im Vorbereitungsstress für den nationalen Brennertag: Bei der **Maienfelder Brennerei Lipp** ist einiges los. Das BT hat bei **Reto und Carina Lipp-Kunz** vorbeigeschaut.

► GIAN ANDREA MARTI

# W

Williams, Kirsch, Marc, Kräuterschnaps – seit Jahrhunderten werden in der Schweiz in gewerblichen Betrieben und auf Bauernhöfen Destillate gebrannt. Die Kultur des Brennens hat sich im Laufe der Zeit jedoch verändert. Was im Volksmund früher einfach nur Schnaps genannt wurde, gilt heute schon fast als ein edles Kunstwerk, ein Edelbrand eben. Dies widerspiegelt sich auch im heutigen Herstellungsprozess: Wurde früher einfach das noch nicht anderweitig verwertete Obst, wie beispielsweise Fallobst, verwendet, sind die Ansprüche heute deutlich höher. «Die Früchte müssen heute eine Topqualität haben», erzählt der Maienfelder Schnapsbrenner Reto Lipp-Kunz gegenüber dem BT.

### «Brenner des Jahres»

Der 42-Jährige weiss, wovon er spricht. Seit rund sechs Jahren ist er auf dem Maienfelder Weingut und Destillierbetrieb Kunz tätig. Vor zwei Jahren hatte er den Familienbetrieb mit seiner Frau Carina Lipp-Kunz von den Schwiegereltern übernommen. Die Arbeit ist unter den Eheleuten aufgeteilt: Während sie für das Weingut zuständig ist, kümmert er sich um die Destillerie. Und das ziemlich erfolgreich: Gleich vier Goldprämierungen konnte Lipp-Kunz im September an der diesjährigen «Distisuisse», der grössten Schnapsprämierung der Schweiz, nach Hause holen und erhielt zudem die Auszeichnung «Brenner des Jahres» (BT vom 23. September). Der gelernte Elektriker, welcher als Quereinsteiger in die Destillierbranche eingestiegen war, brillierte vor allem mit seinem Williams und der Vogelbeere: Sie wurden ausgezeichnet als bester Schweizer Williams und beste Schweizer Wildfrucht. Ebenfalls Gold erhielt er für seinen Bianco und den Fenchel.

Ein Erfolg, der auch die Maienfelder freut, wie Carina Lipp-Kunz erzählt. «Der Williams ist seit der Auszeichnung noch begehrter als vorher. Was wir aber besonders



Brenner **Reto Lipp-Kunz** in seinem Element: In der Schnapsbrennerei in Maienfeld entsteht unter anderem auch sein goldprämierter Williams. (FOTO MARCO HARTMANN)

spüren, ist die Freude in der Bevölkerung, dass ein Bündner zu den besten Schweizer Brennern gehört.»

### Neuer Name, neuer Auftritt

Doch nicht nur über die Auszeichnungen darf sich die Kundschaft des Ehepaars Lipp-Kunz freuen, sondern auch über einen neuen Auftritt. Denn seit letzter Woche hört der Betrieb nicht mehr auf den Namen «Kunz», sondern heisst neu «Lipp Weingut und Destillerie». «Da wir den Betrieb von meinen Eltern übernommen haben und ich den Nachnamen meines Mannes angenommen habe, hat sich das so ergeben», erzählt Carina Lipp-Kunz. Es sei ihnen wichtig gewesen, dass Betrieb und Familie den gleichen Namen hätten.

Bei der Namensänderung allein blieb es allerdings nicht. Auch die Präsentation der Produkte wurde verändert mit neuer Flaschenform und neuen Etiketten. Am Onlineauftritt wurde ebenfalls gefeilt. So ist der Familienbetrieb nun nicht nur auf Facebook präsent: Ab morgen Freitag erstrahlt auch die eigene Webseite in neuem Gewand.

### Blick hinter die Kulissen

Eine Möglichkeit, den neuen Auftritt hautnah unter die Lupe zu neh-

men, erhalten Interessierte am kommenden Samstag. Am ersten nationalen Brennertag öffnen schweizweit über 30 Brennereien ihre Türen und bieten einen Blick hinter die Kulissen. Mit dabei ist auch die Brennerei Lipp. «Für unsere Branche ist das eine gute Gelegenheit, zusammenzustehen und auf sich aufmerksam zu machen», so Carina Lipp-Kunz. «Ähnlich wie bei unseren alljährlich im November und Dezember stattfindenden Treberwurstessen geht es darum, mit den Kunden in Kontakt zu kommen und dem Publikum ein Erlebnis zu bieten.»

Interessierte erhalten an der Destillat-Duft-Bar am Samstag nicht nur die Möglichkeit, die Brände zu erreichen, sondern können dem «Brenner des Jahres» auch über die Schultern schauen – und dabei vielleicht auch das eine oder andere Geheimnis über das Schnapsbrennen erfahren.

### Das Fruchtaroma konservieren

Worauf es bei einem guten Williams ankommt, hat Reto Lipp-Kunz jedenfalls dem BT bereits verraten: «Er muss genauso schmecken wie eine schöne vollreife Williamsbirne.» Ziel sei es, das Fruchtaroma in der Flasche zu konservieren. Dazu muss die Frucht zwar reif, darf aber

nicht überreif sein. Auch die Temperatur während des Brennvorgangs spielt eine grosse Rolle. «Die Kunst ist es die Temperatur so im Griff zu haben, dass die Feinheiten des Jahrgangs in Geschmack und Aroma zum Ausdruck kommen.» Destillieren sei deshalb auch immer ein Spiel mit den Temperaturen. Ein Spiel, das Lipp-Kunz am kommenden Samstag nur zu gerne vorführt.

### Ein Tag der offenen Tür

Über 30 Schweizer Brennereien zeigen am ersten **nationalen Brennertag am kommenden Samstag, 14. November**, dem Publikum ihr Handwerk. Neben der **Brennerei Lipp von Reto und Carina Lipp-Kunz aus Maienfeld**, öffnet auch die **Weinbau Kellerei zur Krone von Luzi Boner und Anna Rasi aus Malans** ihre Tore. Wie ihre Maienfelder Kollegen durften sich auch Boner und Rasi an der diesjährigen «**Distisuisse**» über eine Auszeichnung freuen. Ihr Bündner Single Malt Whisky erhielt eine Goldmedaille. Auf beiden Betrieben erhalten Interessierte am Samstag von **10 bis 16 Uhr** die Gelegenheit, zu degustieren und einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. (GAM)

## «Man kann auch Zeit schenken»

Der **Evangelische Grosse Rat** hat sich in seiner Sitzung von gestern mit der **Flüchtlingsfrage** befasst. Er stärkte die **Palliative Care** in den Regionen und hiess den **Voranschlag 2016** gut.

**KIRCHENPARLAMENT** Zwei Referentinnen und ein Referent gaben dem Kirchenparlament gestern je einen kurzen Einblick in ihr Tun. In einem ersten Kurzreferat schilderte Barbara Nauli, stellvertretende Abteilungsleiterin Asyl und Rückkehr des Amtes für Migration und Zivilrecht, das im Kanton angewandte Verfahren von der Ankunft im Aufnahmезentrum bis hin zur Anerkennung oder allenfalls Ausschaffung. Laut Nauli gibt es im Kanton zurzeit 703 Asylsuchende, 644 Personen sind vorläufig aufgenommen. Bis Ende Oktober sind dem Kanton Graubünden mehr Asylsuchende zugewiesen worden als im ganzen letzten Jahr, doch sei ein dramatischer Anstieg bis jetzt nicht erfolgt. Aus der Sicht einer kirchlichen Flüchtlingsbeauftragten sprach die zweite Referentin. Daniela Troxler, die Leiterin der Fachstelle für Migrations-, Integrations- und Flüchtlingsarbeit schilderte unter anderem, was die Kirche angesichts der nicht enden wollenden Flüchtlingsströme bereits heute tut. Sie nennt die unentgeltliche Rechtsberatung und Hilfsprojekte in den Herkunftsländern der Flüchtlinge. Troxler besucht in Absprache mit den Leitungsteams der Transitzentren regelmässig Asylsuchende und ist dort als Sozialdiakonin Seelsorgerin und Sozialarbeiterin zugleich. «Man kann auch Zeit schenken», sagte sie.

Als dritter Referent sprach Simon Pertschy, Kirchenvorstand in Davos Platz und Mitbegründer der Interessengemeinschaft, für ein Offenes Davos. Als sich 2009 Widerstand gegen das Transitzentrum am Schiabach regte, wollte er zeigen, dass diese Angst übertrieben sei. «Ein Miteinander von Asylsuchenden und ansässiger Bevölkerung ist möglich», sagte Pertschy. Die IG, bei der die evangelischen Kirchgemeinden massgeblich beteiligt sind, habe seither eine Brücke zwischen Asylsuchenden und der Bevölkerung bauen können. «Gehen sie mit offenen Ohren auf Asylsuchende zu», empfahl Pertschy den rund 80 Anwesenden.

### Budget um 15 000 Franken erhöht

«Wir spüren eine Haltung der Hilfsbereitschaft», sagte in der anschliessenden Diskussion Grossrat Urs Hardegger und kam auf die Ängste in der Bevölkerung zu sprechen. «Wir können nicht einfach nur die Arme öffnen», so Grossrätin Elisabeth Mani. Die Asylsuchenden seien traumatisiert, das erfordere Fachleute, nicht allein Freiwillige. Die Diskussion über Möglichkeiten und Grenzen der Kirche angesichts der Flüchtlingssituation zeigte Wirkung. Das Budget für die Fachstelle für Migrations-, Integrations- und Flüchtlingsarbeit wurde mit 54 Ja- zu sechs Nein-Stimmen bei elf Enthaltungen um 15 000 Franken erhöht. Ansonsten genehmigte der Rat den Voranschlag, der bei Ausgaben von knapp elf Millionen Franken einen Verlust von 122 000 Franken vorsieht. Es werden Rückstellungen in Höhe von 655 000 Franken aufgelöst. Unbestritten waren im Rat die Beiträge für das Reformationsjubiläum, für die Stärkung der Präsenz im Bereich Palliative Care und für die Präsenz der Kirchen an der Ski-WM 2017 in St. Moritz. Mit einer Schneekirche wollen dort die Kirchen präsent sein. STEFAN HÜGLI

## LUXEMBURG IN CHUR



## Hoher Besuch aus dem Grossherzogtum

Dass das Medienhaus von **Somedia in Chur** viele Besucher anlockt, ist bekannt, dass aber gleich ein Minister aus dem Ausland anreist, ist nicht alltäglich: Gestern machte der **Minister für Hochschulbildung des Grossherzogtums Luxemburg, Marc Hansen** (linkes Bild, rechts), mit seiner Delegation

halt im Medienhaus und besuchte die Redaktionen sowie das Institut für Multimedia Production (IMP) der **HTW Chur**. Hansen kennt sich in der Branche aus, arbeitete er doch beim Radio und später als Direktor des Zeitungsverlags Journal. Vor gut einem Jahr wurde er Minister. (DNI/FOTOS OLIVIA ITEM)

## Socialstore.ch bietet Argo-Produkte an

**ARGO** Vor Kurzem konnte sich der Online-Shop Socialstore.ch mit seinem Projekt den vierten Platz an den diesjährigen Postfinance Digital Business Awards sichern. Ende Oktober wurde die Idee nun umgesetzt und der neue Online-Shop für Produkte aus sozialen Institutionen aufgeschaltet, wie es in einer Medienmitteilung heisst. Die neue Plattform bietet Produkte aus geschützten Werkstätten der ganzen Schweiz an. Über 250 Artikel von 11 Anbietern sind bereits erhältlich. Zu den Anbietern gehört auch die Argo in Chur. Die Stiftung, welche Werkstätten und Wohnheime für erwachsene Menschen mit Behinderung in Graubünden betreibt, präsentiert auf der Plattform verschiedenste Produkte. www.socialstore.ch (BT)

## KURZ GEMELDET

**Brambrüesch geöffnet** Die Bergbahnen Chur sind auch am Wochenende, 14. und 15. November, offen. Chur Tourismus freut sich laut einer Mitteilung, dass das Team so flexibel ist und Gäste auch Mitte November noch auf Brambrüesch begrüsst.