

# Mutiger Neuauftritt lohnte sich

Carina und Reto Lipp wandelten den Namen ihres Weinguts und der Destillerie Kunz in Maienfeld in ihren um. Was erst als Risiko erschien, erweist sich als Chance.

Es waren turbulente Jahre, als Carina und Reto Lipp 2013 das Weingut und die Destillerie Kunz in Maienfeld von Carinas Eltern übernahmen. Die damals 37-Jährige gebar Zwillinge, ihr Haus wurde umgebaut und 2015 teilte man den Eltern nun dreier kleiner Kinder mit, dass sie ihren Verkaufsschlager, den Grappina, nicht mehr so nennen dürfen. Was nun? Etiketten zu überschreiben, war kein Thema. «Wenn wir etwas tun, dann gleich richtig», dachte sich das Ehepaar. Mit dem Namenswechsel einiger ihrer Destillate stellte sich gleich die Frage nach dem Namen des BetriebsKunz-Keller. Dennsoheissen Carinas Eltern, die den Betrieb erfolgreich dorthin führten, wo ihn das Nachfolgerpaar übernommen hat. Da sich die junge Familie bei der Heirat für einen Namen, Lipp, entschieden hatte, wagten sie die Namensänderung konsequenterweise auch für den Betrieb. «Nur in grossen Firmen heisst der Geschäftsführer anders als die Firma», sagt Carina Lipp.

Der Anstoss zum Namenswechsel kam von ihrer Mutter Margrit Kunz-Keller. Sie destillierte mit ihrem Mann Martin im geschichtsträchtigen Patrizierhaus «Unteres Gugelberghaus» seit 1974. Für Martin Kunz-Keller war der Namenswechsel seiner Tochter eher gewöhnungsbedürftig.



Reto und Carina Lipp in ihrem wunderschönen Fasskeller. Arbeiten sie darin, läuft im Hintergrund leise klassische Musik.

ZVG

Nach 40 Jahren übergab er den Betrieb aber gerne seinem Schwiegersohn Reto Lipp, nachdem er ihn in die Kunst des Brennens eingeweiht hatte. Reto Lipp hat heute das letzte Wort in der Produktion der Destillate, während dies bei den Weinen seine Frau Carina hat.

## Kunden nehmen stetig zu

Der mutige Neuauftritt und die einheitliche Handschrift auf allen Etiketten der gebrannten Wässer kam bei den meisten Kunden positiv an und hat sich auch aus finanzieller Sicht gelohnt. «Mit der kommerziellen Namensänderung zeigten wir, dass wir nicht nur ein gut laufendes Geschäft

übernehmen, sondern es aktiv in die Hand nehmen und weiterentwickeln.» Carina Lipp schreibt dem Neuauftritt gar eine Zunahme der Kunden zu. «Obwohl wir schon fast 150 Gastronomen beliefern, bekommen wir zurzeit fast wöchentlich Anfragen von neuen Betrieben.» Natürlich führte auch die Auszeichnung «Brenner des Jahres 2015/2016» an der bedeutendsten Schweizer Schnapsprämierung Distisuisse zu diesem positiven Effekt.

Die Auszeichnung bestätigte Reto Lipp in seiner Arbeit, insbesondere in seiner Entwicklung des Williams, der zum besten der Schweiz auserkoren wurde. «Wir verfeinern im Hintergrund stetig, feilen an Details und versuchen,

unsere Rohprodukte noch schoener einzumaischen», sagt der Brenner. Zudem brannte er neue Marcs und Frucht-Destillate, die aber noch nicht auf dem Markt sind. Geplant sei auch ein Gin.

## Gemüsebrände für Köche

«Zeit» lautet das Erfolgsgeheimnis des Brenners. «Ein gutes Destillat braucht Zeit, das handhabte schon mein Schwiegervater so.» Erst muss man der Frucht Zeit lassen, bis sie reif und vollends vergärt ist. Reto Lipp brennt das Gut schonend, lagert es genügend lang und baut das Destillat perfekt aus. Zudem presst er das Gut nicht zu stark aus. Sein Nachlauf beginnt verhältnismässig früh. Die ausgepressten Traubenhäute, auch Trester genannt, behandelt er nicht als Abfallprodukt aus der Weinproduktion, sondern wie eine empfindliche Frucht. Aus ihnen werden Marcs gebrannt wie beim Grappa.

**«Jede einzelne Beere, jede Frucht – alles, was wir verarbeiten – sortieren wir von Hand.»**

RETO LIPP

Auf die Auswahl der Rohstoffe aus der Region legt Reto Lipp sehr viel Wert: «Jede einzelne Beere, jede Frucht, alles, was wir verarbeiten, sortieren wir von Hand. Sie müssen aromatisch und reif sein», sagt der 43-Jährige. «Die Williams-Birnen sind dieses Jahr top.» 100 Kilo davon ergeben gerade mal drei Liter Hochprozentiges. Da die Himbeeren dieses Jahr sehr wässrig sind, verzichtet der Brenner, wohl konsequent der Qualität verschrieben, darauf, sie zu einem Destillat zu verarbeiten. So kann es vorkommen, dass, wie derzeit ihr preisgekrönter Kirsch Lisette, der Vogelbeerbrand sowie der Holunder ausverkauft sind.

«Ich habe schon einen Kunden gebeten, doch bitte nur eine und nicht zwei Flaschen einer Sorte zu kaufen, damit es für andere auch noch hat», sagt Carina Lipp.

Selbst der Rüebl-Brand aus maischevergorenen Schweizer Karotten ist ausverkauft. Carinas Vater hat damals mutig Fenchel mit Kraut aus dem eigenen Garten, Randen und Kartoffeln vom Nachbarn, Bärlauch aus den umliegenden Wäldern und Bündner Heu gebrannt. Haben die Gemüsebrände Martin und Margrit Keller-Kunz viel Medienpräsenz und somit eine steigende Bekanntheit des Betriebs beschert, sind sie heute der Hit unter Köchen: «Letzthin war ein Bündner Zweiter-Sterne-Koch bei uns und hat kurz darauf unsere Destillate in sein Menü eingebaut», sagt Carina Lipp. Mit ihren Destillaten könne man neue Komponenten setzen und Geschmücke verstärken.» Das Paar ist gerne bereit, Gastronomen zu schulen. Am liebsten in ihrem Haus, damit man Seele und Geschichte des Betriebs mitbekommt.

SARAH SIDLER

## Die Weine des Betriebs

Carina Lipp kümmert sich neben den drei Kindern hauptsächlich um die Weinproduktion ihres 2,3 Hektaren grossen Weinguts. Zum ersten Mal hat sie 2005 notfallmässig alleine den Wein produziert, weil ihr Vater ins Spital musste. 2006/07 bildete sie sich an der ZHAW Wädenswil in Rebbau, Kellerwirtschaft und Sensorik weiter. Das Praktische hat sie von Kind auf im elterlichen Betrieb erlernt. Neben einem Schaumwein, Blanc de Noir, Chardonnay und Schiller produziert sie drei verschiedene Pinot Noir.

Auf die Etiketten der Premium-Linie Intuiva schreibt sie von Hand einen Spruch, um zu zeigen, dass ihre Weine von Hand gemacht werden. Nächstens sollen auch die Etiketten der rund 10 000 jährlich produzierten Weinflaschen mit dem neuen Namen und Logo des Betriebs versehen werden.

Carina und Reto Lipp  
Fläscherstrasse 2  
7304 Maienfeld



Mehr Informationen unter:  
[www.lipp-destillerie.ch](http://www.lipp-destillerie.ch)

# 2000 Franken gewinnen und ab in die Toskana

Was ist zu tun? Nimm am Grande Concorso Pasta von Buitoni teil. Aber Achtung: Einsendeschluss für ein Pasta-Rezept ist der 30.11.

Um es gleich vorweg zu nehmen: Der Grande Concorso Pasta ist ein Wettbewerb für jedermann, egal ob Küchenchef, Chef de partie oder Commis. Wichtig allein ist eine zündende Idee für die Füllung eines Raviolo im Quadracci-Format. Pfiffig sollte sie sein, überraschend, raffiniert. Möglichst mit mediterraner Note,

denn Buitoni steht für Italianità. Die Wettbewerbsaufgabe ist ganz einfach: Rezeptiere ein Pastaprodukt im Quadracci-Format von 60 bis 65 mal 60 bis 65 Millimetern Grösse und einer Teigdicke von maximal 1,5 Millimetern. Der Füllanteil sollte zwischen 40 und 60 Prozent liegen. Jedes Quadracci-Raviolo sollte zwischen 7,5 und 9 Gramm leicht sein.

Das Wichtigste ist natürlich die Füllung. Gefragt ist eine Kreation mit verschiedenen Komponenten. Aber Achtung: Weder Muschel- und Krustentiere noch Luxusprodukte wie Trüffel und Gänseleber sind erlaubt. Der Warenaufwand von 18 Franken pro



Mehr Informationen unter:  
[www.concorso-buitoni.ch](http://www.concorso-buitoni.ch)



Die drei Erstplatzierten reisen nächstes Jahr in die Casa Buitoni.

ZVG

Kilo Pasta darf nicht überschritten werden. Dieses Jahr gewann Thomas Bissegger den Wettbewerb mit einer Füllkomposition aus Süsskartoffeln, Federkohl und Rohschinken. Im vergangenen Jahr schnappte sich Oliver Rose

den Titel des Pasta-Königs mit Chorizo und Peperoni. 2014 siegte das Jungtalent Michel Bucher mit einem Quadracci, das mit Datteln und Lauch gefüllt war. 2013 siegte der bekannte Spitzenkoch Kurt Röösl. Er wählte eine Füllung aus

Mangold und Grana Padano. Alle vier bisherigen Gewinner sind begeistert vom Wettbewerb. «Er bietet eine gute Plattform, um sich mit Berufskollegen auszutauschen», sagt Kurt Röösl. «Der Reiz liegt in der Entwicklung eines eigenen Produkts», erklärt Thomas Bissegger. «Gewinnst du den Wettbewerb», so Michel Bucher, «wird während eines Jahres deine Pasta im Grosshandel verkauft. Eine super Chance!» Oliver Rose erinnert sich heute noch gerne an die Gewinnerreise. «Mein ganz persönliches Highlight war das gemeinsame Kochen mit den Zweit- und Drittplatzierten sowie der Jury in der Testküche der Casa Buitoni in der Toskana.»

Wer sich dieses einmalige Erlebnis und dazu noch satte 2000 Franken Siegerprämie nicht entgehen lassen will, der sollte sich jetzt anmelden. Alle Informationen und das Wettbewerbsformular gibt es unter [www.concorso-buitoni.ch](http://www.concorso-buitoni.ch). Einsendeschluss ist der 30. November.

JÖRG RUPPELT