

# Die Schnaps-Perle von Maienfeld



Reto Lipp hat 2015 den Preis «Brenner des Jahres» erhalten. Das Handwerk hat er von seinem Schwiegervater gelernt.

(Bilder zVg)

**Nationaler Brennertag** / Am 10. November öffnet Reto Lipp die Türen von Lipp Weingut & Destillerie in Maienfeld.

**MAIENFELD** Die Wiege des Weins liegt in Maienfeld. Das könnte man zumindest meinen, wenn man sich aufmacht, die Destillerie Lipp zu besuchen. Vom Maienfelder Bahnhof aus geht man einige Minuten den Berg hinauf, der Hauptstrasse entlang, mitten in die Altstadt von Maienfeld, die richtiggehend in den Fuss der Rebberge hinein gebaut ist. Pflasterstein-Gässchen und gut erhaltene kleine Herrenhäuser prägen das Städtchen. Gesäumt von Palmen; die Destillerie Lipp.

## Sinne, nicht Zahlen

Es ist nur logisch, dass der Weinbau auch den Traubentresterbrennerei hervorbringt. So ging es auch bei Reto Lipp. Seine Frau ist die Winzerin, er der Brenner. Sein Schwiegervater war einst noch als Störbrenner unterwegs. Mittlerweile macht Reto Lipp aber nur noch eigene Brände, kauft den Landwirten in der Region zum Beispiel die Williams-Birnen ab und stellt daraus mit viel Liebe und Sorgfalt den Williams-Schnaps her.

Reto Lipp hat die Auszeichnung als Brenner des Jahres 2015/16 erhalten, die höchste Auszeichnung in der Schweizer Schnapszene. Der gut aussehende Mittvierziger mit grauem Haar, gepflegtem 10-Tage-Bart und markantem Bündner Akzent hält nicht viel auf Zahlen. Er ist nicht der Typ, der damit prahlt, wie viele Auszeichnungen er hat, wie viele Tonnen Birnen er verarbeitet, oder wie viele Flaschen er jährlich absetzt. Viel leidenschaftlicher entführt er seine Kunden und Kundinnen in seinem Laden in die Welt der Düfte. Neben den Klassikern wie dem Marc (Traubentresterbrennerei) und dem Williams, hat Lipp auch eher aussergewöhnliche Destillate im Sortiment.

## Düfte in Flaschen gepackt

«Wenn im Frühsommer der Transporter zum Dosiergerät fährt und das blütenreiche Bergheu ablädt, dann kommt einem dieser frische Heuduft wie eine

grosse Wolke entgegen. Diesen Duft habe ich versucht, einzufangen.» Sagt Reto Lipp, während er die Flasche vom Bergheu Geist öffnet. Und tatsächlich, mit dem Glas unter der Nase fühle ich mich einen kurzen Moment, als würde ich vor diesem Transporter stehen; um mich herum die Heumaden, die schön aufge-

reicht die ganze Landschaft schmücken. Mit einem Augenaufschlag bin ich wieder zurück in der Destillerie und Reto Lipp fragt mich, ob ich den Brennofen mal sehen möchte. Neugierig trete ich ein, in die Brennerei. Ein ziemlich neues Modell von Brennofen, Baujahr 2004, glänzt in seinem warmen Kupfer-Farb-

ton. Die zwei Kessel türmen sich vor mir auf und die vielen Rohre und Schläuche geben ein imposantes Bild ab.

## Musik für die Reifung

Noch viel eindrücklicher ist dann aber der Keller dieser kleinen, aber feinen Alkoholproduktionsstätte. Die Wände aus Stei-

nen erwecken den Eindruck, als sei ganz sorgfältig für jeden Stein der richtige Platz ausgewählt worden. Die Decke ist abgerundet und leise ertönt entspannende Musik aus Lautsprechern. «Nein, das ist keine verkaufspychologische Massnahme», beantwortet Reto Lipp lachend meine Frage. Die Schwingungen,

so ist er überzeugt, beeinflussen die Reifung der Weine und Destillate positiv. Der Keller ist wie eine Schatzkammer. In schönen, grossen Barriques liegt der Wein, in grossen Tanks lagert die Fruchtmaische, ab und zu blubbert es noch. Das könne über Wochen immer wieder vorkommen, das sei der Vorgang der Gärung, klärt Reto Lipp auf.

## Regionalität ist wichtig

Der Bergheu-Geist ist nur eine von Reto Lipp's Spezialitäten. Er hat sich an so manche ungewöhnliche Frucht und Blume gewagt. Der Schlüsselblüemli-Likör, der Rüebli-Brand oder der Bärlauch-Geist übertreffen die Vorstellungskraft des Geschmackssinns. Und wenn der Brennmeister über die Herkunft seiner Früchte und Kräuter spricht, wird einem das Ausmass seiner Leidenschaft erst so richtig bewusst. «Den Fenchel für den Fenchel-Brand baut meine Mutter an», erzählt Reto Lipp stolz. Die Zwetschgen und Mirabellen, die Birnen und Kirschen, die Himbeeren und Erdbeeren, der Holunder – alles stammt von langjährig bewährten Partnern. «Wir kaufen nur von Landwirten und Obstbauern, deren Qualitätsbewusstsein mit unserem übereinstimmt.» Und um schöne Quitten zu finden, sei er vor einigen Jahren eigens mit dem Fahrrad durch die Region gefahren. *Nadine Baumgartner*



Mitten in Maienfeld zwischen Pflastersteingässchen findet sich das Weingut und die Destillerie Lipp. Ein verstecktes Kleinod oder ein sensorisches Genuss-Paradies.

## Rekordernte 2018: 50% mehr Kirschen

Das reiche Obstjahr 2018 hat auch bei den Brennmeistern Arbeitsspitzen hervorgerufen. Konsequenzen auf die Preise habe die aussergewöhnliche Menge jedoch nicht, sagt Beatrice Rüttimann. Die Sprecherin des Schweizer Obstverbands präzisiert: «Der Richtpreis ist stabil auf Vorjahresniveau geblieben.» Die grossen Mengen waren herausfordernd, was die

Verarbeitung angeht, es mussten Überstunden geleistet werden. Die meisten Brenner sind noch am brennen. Gerade Lohnbrenner hatten viel zu tun dieses Jahr, weil bei so stark tragenden Bäumen auch vermehrt private Gartenbesitzer ihre Früchte zum Brennen brachten.

Bei den Kirschen gibt es bereits konkrete Zahlen:

**Verarbeitete Menge 2018:** 4890 Tonnen  
**9-Jahres-Durchschnitt:** 3230 Tonnen

Die Brenner bewerten aber die Ernte 2018 als sehr positiv. Nach den letzten zwei, eher schlechten, Jahren seien die Lager leer und der Markt könne die grössere Menge durchaus aufnehmen, wie Beatrice Rüttimann auf Nachfrage sagt. *nb*

## Nationaler Brennertag

Am 10. November ist nationaler Brennertag. Unter den schweizweit gut 40 Brennmeistern, die dann ihre Türen öffnen, ist auch die Brennerei Lipp. Besucher erwartet eine grosse Destillat-Duftbar, Wein- und Destillate-Degustation sowie die Besichtigung des Fasslagers im Gewölbekeller. Für den Gaumen gibt es original Bündner Maluns und Wein & Sein im heimeligen

Rossstall mit direktem Blick auf die Brennerei.

**Samstag, 10. November, 12 bis 17 Uhr**

Lipp Weingut & Destillerie Carina und Reto Lipp-Kunz Fläscherstrasse 2 7304 Maienfeld

*nb*

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