



Der frisch geerntete
Fenchel aus Nanis
Gemüsegarten.

Der Geist

Den Fenchelschnaps von Reto Lipp darf man als Generationenprojekt betiteln.

Text – MARTIN HOCH / Bild – TINA STURZENEGGER

«Ich mag die frischen Aromen», sagt Reto Lipp. Diese Frische, die im Gaumen ein «Wow» auslöse, fügt er an. Der gelernte Maschinenbauer steht vor seiner Brennanlage in Maienfeld. Dieser entlockt er regelmässig Destillate, die weitem begeistern. Eine Nischenspezialität ist sein Fenchelschnaps. «Damit ein Destillat diese Frische enthält, muss die Frucht oder das Gemüse im richtigen Moment geerntet werden», erklärt er weiter. Zu früh geerntet, würden ihm die Aromen fehlen, zu spät, sei die Frische weg. Beim Fenchel kann er das bestens kontrollieren – denn diesen kultiviert seine Mutter Magda Lipp, das Nani, direkt im Garten hinter der Brennerei.

IN NANIS GEMÜSEGARTEN

«Ich gärtnerne gerne, speziell zusammen mit meinen Enkelkindern», sagt Magda Lipp. Dahinter stecke ein Trick, verrät sie. «Kinder essen viel lieber Salat und Gemüse, wenn sie im Garten mitarbeiten dürfen.» Ihr Reich ist ein wohlgepflegter Gemüsegarten mit verschiedenen Abteilen. «Retos Fenchel beansprucht jeweils eine ziemlich grosse Fläche», sagt sie. Jedes Jahr kultiviert sie für ihren Sohn mehrere Dutzend Fenchel. Der Fenchel sei pflegeleicht. Einzig zu früh dürfe man ihn nicht setzen, denn Kälte möge er nicht. «Und die Schnecken sind dem Fenchel auch nicht abgeneigt.» Geerntet werde schliesslich im August. Den genauen Tag bestimmt, wie erwähnt, jeweils ihr Sohn.

EINE SCHNAPSIDEE

Auf die Frage, wie die Idee entstand, einen Fenchelschnaps zu destillieren, kennt die andere wichtigste Frau in Reto Lipp's Leben, Carina Lipp, die Antwort. Während sich Reto Lipp um die Brennerei kümmert, kennt man Carina Lipp als ausgewiesene Winzerin. Seit

sie 2002 nach Hause zurückgekehrt ist, kümmert sie sich um den Weinbau. Ihr Vater war es, der 1974 mit dem Brennen begann. Carina Lipp erinnert sich: «Er war ein Neugieriger, ein Tüftler.» Während im Frühling andere Bärlauchwürste produzierten, habe er sich am Bärlauchschnaps versucht. Alles landete früher oder später in seiner Brennanlage: Erbsen, Spargeln, Kürbis, Rüebli oder Tomaten. Auf die Idee zum Fenchelschnaps brachte ihn eine Alltagssituation. Carina Lipp erzählt: «Als meine Mutter einen Fenchelsalat zubereitete, roch er daran, und der Duft gefiel ihm.» So landete auch der Fenchel in der Brennanlage.

DER GEIST KOMMT IN DIE FLASCHE

«Reto arbeitet äusserst präzise», sagt Carina Lipp. Er habe von der Erfahrung ihres Vaters profitiert. Dazu kamen seine Stärken. Als Maschinenbauer konnte er die Anlage technisch optimieren. So baute er für die Brennanlage eine eigene Steuerung. «Das hilft mir, die entscheidenden Parameter besser zu kontrollieren», sagt er. Nebst technischen Neuerungen setzt er auf höchste Qualität bei den Ausgangsprodukten. Denn Destillieren sei die Konzentration von Geschmäckern. Und Lipp möchte nur die besten Aromen in konzentrierter Form in seinen Destillaten. Dabei behandle man die Lebensmittel unterschiedlich. «Nur was Zucker enthält, beispielsweise Kirschen oder Birnen, kann ich vorgängig fermentieren.» Denn der Zucker ist für den Gärprozess verantwortlich. Nach dem Fermentieren wird destilliert und was in die Flasche kommt, ist ein Brand. Beim Fenchel aber, der keinen Zucker enthält, wird ein anderes Verfahren gewählt. Er wird in reinen, geschmacksneutralen Alkohol eingelegt. Wie ein Teebeutel in Wasser. Danach wird ebenfalls destilliert und was in die Flasche kommt, ist ein Geist. ●

... und was
in die Flasche
kommt, ist ein
Geist.

Genuss – Den Fenchelschnaps, weitere aromatische Destillate von Reto Lipp und die Weine von Carina Lipp findet man in ihrem Verkaufsladen in MAIENFELD. lipp-destillerie.ch

→ **Kulinarische Touren im Rheintal & Chur** siehe Seite 24



Reto Lipp stellt aus dem Fenchel seiner Mutter Magda Lipp den begehrten Schnaps her.

Herrschaftliches Apéro-Plättli

Text – MARTIN HOCH / Bild – TINA STURZENEGGER

Von Chur bis Fläsch packen wir ein,
was zu einem feinen Apéro-Plättchen gehört.



Zum Reinbeissen gut
Dörrobirnen und Baumnüsse umhüllt von einem Ruchbrotteig. Eine Bündner Spezialität, die es nebst anderen, von Familie Eggenberger hausgemachten Produkten im Hoflädeli in Jenins zu kaufen gibt. Wer es nicht bis hierher schafft, kann sich das Bündner Birnenbrot auch im Online-shop nach Hause bestellen.

Birnenbrot – Im Hoflädeli des Hof Eggenberger gibt's Bündner Spezialitäten zu kaufen. Unterdorf 14, JENINS.hofeggenberger.ch



Auf der Alp produziert
In den Sommermonaten zieht es die Maienfelder Kühe hoch zur Alp – dank der Ernährung mit Alpkräutern entsteht bester Käse.

Maienfelder Alpkäse – Den Halbhartkäse von der Alp findet man in Mutznerns Hofladen. Kruseckgasse 17, MAIENFELD.



Veredeltes Gemüse
Das Ribigut in Malans setzt auf den Erhalt von Altem, Rarem – sei es bei den Tierrassen oder auch bei den Obst- und Gemüsesorten. Der Familienbetrieb pflegt eine extensive Landwirt-

schaft, die respektvoll mit der Natur umgeht. Aus den Erzeugnissen kreiert Carolina Rusch Nigg kreative, hausgemachte Spezialitäten.

Knoblauch-Knospen & Tomatillo-Salsa – Raffiniertes für den Apéro. Hoflädeli Ribigut, Rüfegasse 6, MALANS.ribigutmalans.ch



Der Bio-Snack

Jürg Adank setzt gerne auf Unkonventionelles. Er hält Schottische Hochlandrinder und kultiviert auf seinem Hof Safran.

Bio Mais-Chips – Auf Adanks kleiner Farm findet man den Apéro-Begleiter im Hofladen. Neugüter 251, FLÄSCH.adankskleinfarm.ch



Die Essenz der Herrschaft

Während Reto Lipp (S. 30) wunderbare Brände und Geiste erschafft, ist Carina Lipp für den Weinbaubetrieb der Familie zuständig – dabei verarbeitet sie nur, was in den eigenen Rebbergen wächst. Und nicht nur die Weine selbst tragen ihre Handschrift, auch die Etiketten der Flaschen.

Chardonnay – Weisswein für einen Apéro erhält man im Verkaufsladen der Lipps. Fläscherstrasse 2, MAIENFELD.lipp-distillerie.ch

