

LESETIPP

Rückzugsgebiet, Pisa und Rotwein

**CHEMNITZ** – Im März 1999 war's: Oskar Lafontaine schmiss alles hin, und die Zeitungen titelten vom Rückzug aus allen politischen Ämtern. Anders die „Tageszeitung“. Die Taz verkündete damals: „Toskana, ich komme“. Doch Lafontaine ist nicht der einzige Politiker, dem man eine Liebe zu dieser mittelitalienischen Region nachsagt. Neben Südtirol ist die Toskana wohl jener Landesteil Italiens, mit dem man in Deutschland wohl am ehesten den Begriff Urlaub verbindet.

Herbert Taschler und Udo Bernhart sind gebürtige Italiener, Südtiroler, um genau zu sein. Der Textautor und der Fotograf haben die Höhepunkte der Toskana zusammengetragen und ein Buch daraus gemacht: „50 Ziele, die Sie gesehen haben sollten“. Das Strickmuster ist von anderen Büchern dieser Serie aus dem Bruckmann-Verlag bereits bekannt. Schöne Fotos, knappe Texte, eine Karte, ein bisschen Service mit wichtigen Adressen, Telefonnummern, Internetverweisen. Alles unter der Überschrift: Appetit machen, nicht den Hunger stillen.

Wobei nicht allein der Appetit und der Hunger nach den kulinarischen Köstlichkeiten der Region gemeint sind, also Rotwein, Pasta, Bruschetta, Trüffel, Käse, Cappuccino. Es geht auch um die Bonbons menschlicher Schöpferkraft – vom Schiefen Turm in Pisa über die Meisterwerke der Gotik in Siena bis zu Michelangelos David in Florenz – und den Schönheiten der Natur dieser gesegneten Landschaft wie dem Naturparadies Elba oder den warmen Schwefelquellen in Saturnia.

Das Buch weckt das Begehren, die abgebildeten und beschriebenen Sehenswürdigkeiten einmal im Original zu betrachten, die Gastfreundschaft und Lebensfreude kennen zu lernen. Ciao, bella Italia. (rt)



**DAS BUCH** Herbert Taschler, Udo Bernhart: Highlights **Toskana** - Die 50 Ziele, die Sie gesehen haben sollten, Bruckmann Verlag, 25,99 Euro, ISBN: 3765458430.

# Hochprozentige Natur

Schönheitswettbewerbe um Miss-Titel gibt's überall. 1992 fiel die Ehre der Miss Südtirol der Bäuerin Christine Schönweger zu. Außergewöhnlich ist: Sie ist die einzige Schnapsbrennerin in Norditalien.

VON HANS MORITZ

**BOZEN** – Der ältere Herr aus dem tiefsten Schwabenland schwärmt: „Das ist einmalig, da könnte ich mich reinlegen.“ Doch dann begeht der begeisterte Tourist einen schweren Fehler. „Welche Zusätze verwenden Sie dafür“, fragt er naiv vor dem abschließenden Schlückchen Marillenschnaps bei der Verkostung in der Hofbrennerei Gaudenz.

Christine Schönweger überspielt ihre Empörung mit dem charman-



**Christine Schönweger**  
Südtiroler Bäuerin, Weinbäuerin, Brennerin, Schulksekretärin

testen Lächeln der Welt und sagt das von den anderen Gästen erwartete Wort: „Keine.“ Die 17 edlen Produkte aus Wein, Marille, Apfel, Birne, Kirsche und Zwetschge sind allesamt reine Natur. Irgendwelche Esenzen oder Zusätze kommen nicht auf den Hof in der Gemeinde Partschins nahe Meran.

**Uralte Tradition in Südtirol**

Das Schnapsbrennen aus allen erdenklichen Obstsorten hat in Südtirol eine lange Tradition und ist seit dem 7. Jahrhundert fest im Griff der Männerwelt. Warum eigentlich, fragte sich Christine Schönweger, und ist seit fünf Jahren die erste und einzige Frau, die im Norden Italiens den Hochprozentigen herstellt. Allerdings hat sich in den Jahrhunderten ein entscheidender Fakt geändert: Während in grauer Vorzeit der



Das Gut Gaudenz in Partschins.

FOTOS: HANS MORITZ

Rest des nicht mehr frischen Obstes gebrannt wurde, sind es heute die besten der reifen Früchte.

„Vor 15 Jahren habe ich begonnen, neben den verschiedenen Apfelsorten auch Wein anzubauen. Und als zusätzlichen Anreiz für den Verkauf kam ich 2007 auf die Idee, Schnaps zu brennen“, erklärt die 42-Jährige. Dabei hat die dunkelhaarige Frau viel experimentiert und ein extrem glückliches Händchen bewiesen. „Ich teste, wann die Früchte wirklich reif sind. Und bei den meisten Sorten ist das ganz einfach zu erkennen: Wenn sie reif riechen.“

Ihre Brennerei besteht aus einem etwa zwölf Quadratmeter kleinen Steinschuppen. Fragen wecken hier meistens die Drahtschlinge, die an einem Rohr aufgehängt sind. „Die Plomben“, erläutert Frau Schönweger. Vor jedem Brennen

muss sie Steuern zahlen auf die prognostizierte Menge: acht Euro pro Liter Alkohol. Das wird streng kontrolliert und nach dem Brennen erscheint sofort ein Mitarbeiter des Steueramtes und verplombt den Brennofen neu. Bis zum nächsten Antrag.

Im Gegensatz zur kleinen Brennerei atmet der Hof Geschichte. An dem 1348 errichteten Haus ist zwar noch allerhand Renovierungsbedarf, aber als eines der ältesten Gebäude in der Umgebung passt es ideal in das Bild der Region. „Seit mehr als 200 Jahren befindet es sich in Familienbesitz“, sagt Schönweger.

Wie ihre Berufsbezeichnung exakt lautet, kann sie nicht so genau angeben: „Ich bin Bäuerin, Weinbauer, Brennerin – und vormittags arbeite ich als Sekretärin in der Schule. Man muss ja was Festes haben als Einkommen“, lacht sie. Auf

dem Grund und Boden baut sie vorwiegend Wein und die im Vinschgau überall wachsenden Äpfel an, die in Südtirol etwa 2000 Stunden in der Sonne reifen können. „Für den Williams brauche ich natürlich Birnen. Die hat mein Bruder.“ Zum Geburtstag schenkt er seiner Schwester alljährlich drei riesige Kisten mit Birnen – zum Brennen.

**300 Liter im Jahr**

Denn Obst wird in großen Mengen durch den mit Holz beheizten Ofen gejagt, bis die 300 Liter verschiedener Sorten alljährlich in den Flaschen sind. Eine Lizenz ist dafür erforderlich, eine Lehre nicht. „Das ist Erfahrungssache. Zuerst wird der Methylalkohol abgesondert, dann das Beste gewonnen, anschließend das Minderwertige entsorgt. Man muss nur den richtigen Zeitpunkt erwischen.“ Klingt so einfach wie

Klavierspielen. Allerdings gehört noch einmal so viel Erfahrung dazu, das mit mindestens 70 Volumenprozent Alkohol austretende Extrakt mit dem weichen Meraner Quellwasser auf 40 bis 42 Prozent „runterzukühlen“.

Am Tage vor der Verkostung, die in der Hofbrennerei Gaudenz in der Saison jeden Mittwoch angeboten wird, hatte Christine Schönweger Kirschnaps hergestellt. 18 Liter reiner Alkohol aus 800 Kilogramm Kirschen. Beim Marillenschnaps, dem Ferrari unter ihren Sorten, sind pro Halbliter-Flasche mindestens sieben Kilogramm Früchte verarbeitet. Die Qualität hat ihren Preis (zwischen 15 und 25 Euro pro Flasche), doch Christine Schönweger verkauft alle ihre Produkte grundsätzlich nur auf dem Hof. Das läuft ausgezeichnet.

1992 war die Mutter zweier Kinder die „Miss Südtirol“ und wirbt heute – sehr dosiert – als eines der drei ausgewählten „Gesichter Südtirols“ für die landschaftlichen, kulturellen und eben auch kulinarischen Vorzüge ihrer Heimat.

Die Vielfalt ihrer Brennerei hat Christine Schönweger in den fünf Jahren von sieben auf 17 Sorten erweitert. „Jetzt ist Schluss, das läuft ganz gut so“, sagt sie kategorisch. Statt Quantität steht weiter Qualität ganz oben – und das Experimentieren. So ist der aktuelle Zwetschgenschnaps ohne Stein gebrannt, was ihn noch weicher und fruchtiger macht. Ein Jahr lagern die Schnäpse auf dem Hof, bevor sie veräußert werden.

Um immer zu wissen, wie viel noch vorrätig ist, hat sie alle Flaschen nummeriert. „Von dem Grappa Müller-Thurgau gibt es lediglich 143 Flaschen“, sagt sie und erklärt nebenbei: „Grappa ist übrigens ein geschützter Name. So dürfen sich nur Schnäpse nennen, die aus in Italien gereiften Trauben hergestellt wurden.“ Trotzdem gibt es tausende von Grappas, von der Sorte „Geht aufs Haus“ beim Italiener an der Ecke bis zu dem edlen Getränk, wo sich jeder Unbedarfte die Frage stellt: Welche Esenzen verwendet die Frau, um so eine Gaumenfreude herzustellen?

ANZEIGEN

## So schmeckt das Vogtland



Vier Restaurants im Vogtland und ihre regionalen Erzeuger laden Sie herzlich ein, die regionale vogtländische Küche zu erleben. Die Verbundenheit zu der Region, die Achtung vor den Menschen, die hier ihre Wurzeln haben und hier leben, die Achtung vor den Gästen sowie die Verantwortung gegenüber der Umwelt hat vier gleichgesinnte Gastronomen bewogen, die einfache traditionell vogtländische Lebensart als kulinarisches Abbild vorzustellen und zu pflegen. Die Partner ihrer Küche sind ausgesuchte Erzeuger aus der Region und liefern das Beste aus Wald, Feld und Flur. Die Verarbeitung der Produkte erfolgt nach alten Rezepten und traditionellen Methoden, mit dem Ziel höchster Qualität. Sie sind eingeladen, die gesunde, wohlschmeckende und bewusst ausgesuchte vogtländische Küche zu probieren und zu genießen.

## Reisemarkt

**SACHSEN**



**Besinnliche Tage nach dem Fest: 26. – 29.12.2013**  
♦ 3x ÜN im DZ inkl. reichhaltigen Frühstücksbuffet  
♦ festliches Menü am Anreisetag, dem 26.12.  
♦ 1x Kremserfahrt m. Kaffeekränzchen am 27.12.  
♦ 1x Nutzung der hauseigenen Sauna  
♦ Eintritt in die Winterausstellung in Schloß Moritzburg  
**169,00 € pro Person**  
**Hotel & Restaurant Eisenberger Hof**  
Tel. 035207/81673, www.eisenberger-hof.de

**SÄCHSISCHE SCHWEIZ**

**Neujahrskur in der Sächsischen Schweiz**  
Privatpatient ab 75,- € pro Tag  
Infos: 035022/47-930 oder www.kirnitzshtal-klinik.de



**Landhotel Plauen \*\*\*\*S – „Gasthof Zwoschwitz“**  
familiengeführt in 4. Generation  
**Jahreswechsel im Vogtland**  
4 Übernachtungen, 4x Schlemmerfrühstück  
Galadinner am Silvesterabend und vieles mehr ...  
€ 222,00 p. Person im Doppelzimmer  
Telefon: 03743/300 68-0, E-Mail: info@landhotel-plauen.de  
www.landhotel-plauen.de



**Hotel & Restaurant „Zum Postillon“** Familie Rostock  
Auerbacher Straße 146, 08248 Klingenthal, Telefon 037467-5400  
Unser Hotel & Restaurant liegt eingebettet in die „Klingenthaler Täler“ direkt am Fuße des Aschberges. Wir bieten regionale Gerichte nach Vogtländischen Hausrezepten, wie zum Beispiel Gänsebrust mit echten grünen Klößen.  
Winterangebote finden Sie unter  
www.zum-postillon.de  
**Winterspaß-Paket ab 187,50 € p. P.** (6 Übernachtungen)



**Bad Elster 3-Sterne-Superior-Komfort direkt am Albert-Park**  
3 Nächte inkl. Frst. + HP und Sauna schon ab 149,- € (buchbar bis 20.12.2013)  
**PARKHOTEL Helene\*\*\*** – Parkstraße 33  
☎ 037437/500 – www.parkhotel-helene.de



**Weihnachten im Erzgebirge – einfach einmalig**  
• 4 Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet • 1x abendliches Begrüßungsbuffet • 1x Nudelbuffet • 1x Dreigang-Menü • 1x Gänsebraten-Essen • 1x Pferdeschlittenfahrt  
Preis pro Person ab **208,00 €**  
Infos unter: **Hotel Forstmeister** Tel. 037755/630  
rezeption@forstmeister.de / **www.forstmeister.de**

**VOGTLAND**

**Letzte Chance:** Das Rundum-Silvesterpaket, Ambiente Hotel Quellenpark BE 28.12.-02.01. ab 415 € p.P. i. DZ, ☎ 037437/5600

**Urlaub in Bad Elster, 6 Ü/HP** über Weihnachten incl. Festmenü 250 € p.P., Abholservice mgl., Hotel Central, Tel. 037437/2163

**MOSEL**

**Silvester mit Live-Musik**, Programm 7x Ü/HP 330 €/P., Hotel zur Post, Rhein-Mosel-Str. 33, 56283 Gondershausen, Herr Roger Flaig, 06745/229, www.rhein-mosel.org

**Silvester mit Live-Musik**, Programm 7x Ü/HP 330 €/P., Hotel zur Post, Rhein-Mosel-Str. 33, 56283 Gondershausen, Herr Roger Flaig, 06745/229, www.rhein-mosel.org

**BAYERISCHER WALD**

**Weihnachten in Bodenmais** vom 20.-25.12. p.P. 133,30 € m. HP u. Weihnachtsmenü, Zi., DU/WC, Sat-TV, ☎ 09924/9560, Fax: 95666, www.hotel-waldhaus-bodenmais.de

**FRANKEN**

**Silvesterwoche** in Bad Staffelstein. ☎ 09573/4022, Internet: www.adolphs-pension.de

**Winterangebot/Bad Staffelstein** 3 Ü/FB € 90,- o. 7 Ü/FB € 189,- Silvester 3 Ü/FB € 147,-, 29.12.-01.01., p.P. im DZ, ☎ 09573/6838, www.vierjahreszeiten-staffelstein.de

**OBERBAYERN**

**63471 BERCHTESGADEN**  
Weihnachten, Silvester, sonn. Lage, Komfortzimmer mit Balkon und FxWss, Hallenbad, Whirlpool, bequeme Wanderwege, ÜF-Buffet ab 43,- € p.P./Tag, FxW 22 ab 71,- €/Tag  
**ALPENHOTEL WEIHERBACH**  
Tel. 08652/97888-0, Fax 97888-88, www.weisbach.de

**FRANKENWALD**



**Herbstangebot November** Hotel Promenade 3x Ü/HP + 1x Therapie 119,- € bis 15.12., Lift, Nähe Kurpark, Klaus Hinkeldein, Badstr. 16 95138 Bad Steben, 09288/97430

**Freie Presse**

**Täglich gut informiert**

**FRÄNKISCHE SCHWEIZ**

**Silvesterreise** Fränkische Schweiz, 6 Tage-Bayreuth, Bamberg, Waldsassen, Burg Rabenstein, Silvesterfeier, Brennerei, 28.12.13-2.01.2014, Preis p.P./DZ 698 €, RB Koczy ☎ 037421/23314

**HARZ**



**Wellness Paradies & Sporthotel „Harzer Land“**  
Beauty-Relaxen-Saunieren-Wandern-Sport-Reiten  
**Der-Harzer-Hammer-Hit**  
Last Minute aus Storno - v. 24.11.-28.11.2013 von So.-Do.  
4 Übernachtungen nur 3 x bezahlten inkl. HP + Wellness statt € 234,-\* ab € 173,85 p.P. im DZ  
• Zimmer mit DU/WC, Tel. Sat-TV, mit Wellness-Oase bis 22.00 Uhr (4.500qm), mit 2 Schwimmb., Saunawald, Laconium, Eisgrotte, Gartenanlage m. Außensauna, Sporthalle, Tennis, Sportstudio etc.

**Weihnachten im Harzer Land** v. 20.-27.12.2013 ab € 390,- für 7 Ü/HP, mit Krippenspiel, Weihnachtssingen u. Bescherung wie zu Hause  
**www.wellnesshotel-harzerland.de**  
Harzer Land GmbH & Co. KG  
Teichstr. 28 • 06502 Thale/OT Allrode  
Tel. 039487-74750 od. -231, Fax -583

**Bad Sachsa** Hotel Villa Theresia, Hallenbad i. Haus, Ü/HP 43€/P., Ferienhäuser von 2-40 Personen, 05523/3737 www.villa-theresia.de

**Pens.** Zur Tanne, 38875 Tanne, 3 Ü/HP96€, 5Ü/HP165€/P., 039457/3134, www.zur-tanne.harz.de

**Silvester** im Harz 3 ÜB. im DZ mit HP- und Silv.-Feier Flat, inkl. Harzrundfahrt 255 €/P., S.I.R. 0391-4089249

**Anzeigen wecken Interesse.**

**THÜRINGEN**



**Kuschelwinter in der Historischen Mühle Eberstedt**  
**WINTER-SPECIAL:** Zahl 2 – bleib 3, ab 136 € für 2 Personen im komfortablen Doppelzimmer inkl. Buffetfrühstück  
Romantische Abende in der Mühlenschänke und Wellness in der Therapie Bad Sulza genießen ... Weihnachtsmärkte besuchen ... Winterwanderungen unternehmen ...  
**Historische Mühle Eberstedt - Dorfstr. 28 - 29 99518 Eberstedt**  
Tel. 03 64 61-8 74 63 • www.oelmuehle-eberstedt.de

**Kleinanzeigen** haben Erfolg und kosten wenig.

**Freie Presse**

**Haben Sie Fragen zur Freien Presse?**

Sie erreichen uns unter unserer kostenlosen Service-Hotline

**0800 80 80 123**

Mo. bis Fr. 6.00 bis 18.00 Uhr  
Sa. 6.00 bis 13.00 Uhr

[www.freiepresse.de/service](http://www.freiepresse.de/service)