CHRISTINE SCHÖNWEGER

... wächst am elterlichen Landwirtschaftsbetrieb in Partschins auf. Nach der Matura besucht sie die Modeschule Haiduk Vuga Tosi in Mailand, wird dort zur Modestylistin ausgebildet. Anschließend kehrt sie nach Südtirol zurück und arbeitet zunächst bei der Firma Merlet-Loden, bevor sie 1993 den Ansitzes Gaudententurm übernimmt und sich 2007 der Schnapsbrennerei verschreibt. Christine Schönweger hat zwei Kinder. 2012 wurde Christine Schönweger durch die Südtirol Marketing Gesellschaft zu einem von fünf Charakterköpfen Südtirols gewählt.

SCHNAPSBRENNERIN CHRISTINE SCHÖNWEGER

Hochprozentiges von der Brennmeisterin

Mit viel Hingabe zur Landwirtschaft, einer guten Nase und dem richtigen Gespür hat Christine Schönweger aus Partschins die Kunst des „Brennens" erlernt. Heute ist die gelernte Modestylistin Südtirols einzige Hofbrennerin.

Von Gabriela Zeitler Plattner

Eine einladende Einfahrt führt zum Grundstück des Anwesens. Obstwiesen soweit das Auge reicht. Hinter einem großen Holztor erscheint eine attraktive Frau. Keine Spur von Irritation, weil wir früher als erwartet eintreffen. Im Gegenteil: die Herzlichkeit und Gelassenheit, die sie ausstrahlt, schwappt sofort über. Hier, mitten im Dorfzentrum von Partschins, lebt Christine Schönweger und bewirtschaftet seit 20 Jahren die dazugehörenden Güter des gotischen Ansitzes Gaudententurm. Die Wiege von allem, nämlich die Affinität zur Landwirtschaft, liegt in der Kindheit der sympathischen Partschinserin. Schönweger wächst in der Nähe des Anwesens auf einem Bauernhof auf. Dort lernt sie bereits als Kind, wie man Äpfel erntet, Wein anbaut und keltert und wie man Gäste verwöhnt; die Eltern führen neben der Landwirtschaft einen Buschenschank. Christine Schönweger hilft stets mit Begeisterung mit, hält sich gerne in der Natur auf. Trotzdem will sie noch mehr von der Welt sehen. Nach der Matura verschlägt es sie auf eine Modeschule in Mailand, wo sie ihren Abschluss macht. Doch der Liebe wegen kehrte sie der Modemetropole den Rücken, kommt nach Südtirol zurück und entdeckt die Leidenschaft zur Landwirtschaft neu. Wenig später heiratet sie den Besitzer des Ansitzes, zwei Kinder gehen aus dieser Ehe hervor. „Die Arbeit am Hof ermöglichte mir, bei den Kindern zu bleiben und trotzdem in der Natur tätig zu sein", erklärt Schönweger. Auch der Veränderungsgeist der jungen Frau trägt alsbald Früchte. Während ursprünglich am Hof nur Äpfel angebaut wurden, setzt sie vor 15 Jahren die ersten Reben. "Äpfel werden einfach nur geklaubt und abgeliefert, den Wein kann man über das Jahr begleiten, immer Neues ausprobieren, sich stets verbessern", erklärt die Landwirtin ihre Schwäche für die Traube. Heute produziert sie vier Weinsorten nämlich einen Vernatsch, einen Müller-Thurgau, einen Zweigelt und Goldmuskateller.

Foto: Paul Peter Gasser

Für Christine Schönweger ist das Schnapsbrennen jedes Mal eine neue Herausforderung: „Wenn die ersten Tropfen kommen, hält man das in der Hand, was man das ganze Jahr über gepflegt hat", schwärmt sie.

AUF DEN SCHNAPS GEKOMMEN

Durch ihre Arbeit im Obst-und Weinbau hat Christine Schönweger mit der Zeit auch ihre Liebe zu Hochprozentigem entdeckt. 2007 errichtete sie im Ansitz Gaudententurm die Hofbrennerei. „Als ich erfuhr, dass Martin Aurich, einer der besten Wein- und Schnapsproduzenten Südtirols, seine Brennblase verkauft, habe ich die Gelegenheit am Schopf gepackt und seitdem brenne ich", erklärt sie. Aber Schönweger bleibt bescheiden: „Das Wertvollste beim Brennen ist ganz klar das Ausgangsprodukt selbst: nämlich sonnengereiftes, saftiges und sauberes Obst. Und davon haben wir in Südtirol reichlich." Schönwegers Äpfel hängen von der Blüte bis zur Ernte über 2000 Stunden an der Sonne.

Um sich das Handwerk des Brennens anzueignen, hat sie Kurse in Kellerwirtschaft und in Schnapsbrennen am Land- und forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg besucht. Heute produziert Schönweger 17 sortenreine Destillate. Die Trauben für

Der Hofladen von Christine Schönweger ist täglich zwischen 17 und 19 Uhr geöffnet. Schnapsführungen können bei Interesse gebucht werden.

SCHNAPSKNIGGE

Christine Schönweger erklärt den richtigen Genuss von Hochprozentigem

Schnaps darf nicht zu kalt sein. 17 bis 18 Grad sind ideal, nur dann entfaltet das Destillat sein Aroma und Sie laufen nicht Gefahr, den Schnaps einfach nur runterzukippen. Trinken Sie aus einem Glas mit langem Stil, damit die Eigengerüche Ihrer Hand eliminiert werden. Ideal sind bauchige Gläser mit einem kaminförmigen Verschluss. Wie beim Wein, wird der hochprozentige Inhalt kurz geschwenkt, sodass sich die Oberfläche des Schnapses vergrößert und die Aromen freigesetzt werden. Über den Kamin werden diese gebündelt und gezielt zur Nase gebracht. Schnuppern Sie kurz und nehmen einen kleinen Schluck. Lassen Sie den Schnaps gern einen kurzen Moment im Mund, damit Typizität, Aroma und Schärfe zur Geltung kommen. Im Abgang sollten Sie beachten, ob das Destillat lange anhält. Das spricht für seine Qualität. Aber am Wichtigsten: Nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie!

den Grappa wachsen rund um den Gaudententurm und den zum Hof gehörenden Weinbergen. Auch die meisten Obstsorten mit Ausnahme der Vinschger Marille wachsen am Hof. Wie sorgsam die Schnapsbrennerin mit jeder einzelnen Flasche umgeht, macht die händische Nummerierung jeder Flasche deutlich, die im Hofladen mit einem Preis von 16 bis 25 Euro über den Ladentisch gehen. Vor allem der unverkennbare Geschmack der Vinschger Marille hat seinen Preis: Doch dieser relativiert sich schnell, wenn man bedenkt, dass in einer 0,35 Literflasche über sieben Kilo Marillen stecken", erklärt Schönweger. Bereits zwei Mal, 2010 und 2011, wurden ihre Destillate von „Südtirol Aquae nobiles" ausgezeichnet. Dass Schönweger eine Frau mit Charakter ist, befand auch die Südtirol Marketing Gesellschaft. Aktuell ziert die Schnapsbrennerin, gemeinsam mit vier anderen Südtirolern, Anzeigenbilder einer Südtirol-Kampagne in der Schweiz. Unter 200 Bewerbern wurden fünf Personen, die für unterschiedliche Bereiche stehen und trotzdem alle charakteristisch für Südtirol sind, ausgewählt. Neben Christine Schönweger sind das die Journalistin Anna Quinz, der Umwelttechniker Andreas Marri, der Naturlehrer Stefan Maria Braito und der Musiker Max von Milland.

DER LINIE TREU BLEIBEN

Christine ist ungemein stolz, zu diesen fünf „Charakteren" zu gehören und ist überzeugt: „gewählt hat man mich wohl vor allem, weil ich ein ehrliches Produkt herstelle, bei dem die Kunden wissen, woher es kommt." Abheben wird Schönweger deshalb trotzdem nicht. Weiterhin ihrer Linie treu zu bleiben und mit Herzblut bei der Sache zu sein, das ist ihr Wunsch: „Die Schnäpse werde ich auch in Zukunft nur ab Hof und in kleinen Mengen verkaufen. Mir ist es wichtig, dass die Leute den Schnaps probieren, bevor sie ihn kaufen." Die attraktive Landwirtin nimmt ihren Beruf ernst. Wenn sie brennt, gibt es an diesem Tag keine anderen Termine. Und genug hat die zweifache Mutter davon noch lange nicht. „Mein 20-jähriger Sohn ist mit Leib und Seele Bauer, die Obstwirtschaft hat er zum großen Teil bereits übernommen. Das Brennen jedoch, bleibt weiterhin mir vorbehalten", strahlt Schönweger und fügt hinzu: „Das Faszinierende am Brennen ist, dass man den Geschmack des Obstes auch tatsächlich in die Flasche bekommt". Wer Christine Schönweger bei diesen Aussagen zuhört, glaubt ihr sofort. Und irgendwie hat man das Gefühl, Südtirols einzige Hofbrennerin hat etwas von Jean-Baptiste Grenouille, dem Protagonisten des Romans „das Parfum." Aber natürlich nur, was den Geruchsinn angeht.