



Auf den Schnaps gekommen: Christine Schönweger stellt seit fünf Jahren Grappa und Co. her.

Fotos: MOZ/Hans Moritz

Natürlich hochprozentig

Christine Schönweger, einst „Miss Südtirol“, ist heute die einzige Schnapsbrennerin in Norditalien. Ihr Geheimnis: Sie verarbeitet nur Früchte, die wirklich reif sind / Von Hans Moritz

Das ist einmalig, da könnte ich mich reinlegen“, schwärmt der ältere Herr aus dem tiefsten Schwabenland. Doch dann begehrt der begeistertste Tourist einen schweren Fehler: „Welche Zusätze verwenden Sie dafür?“, fragt er vor dem abschließend Schlüchchen Marillenschnaps bei der wöchentlichen Verkostung in der Hofbrennerei Gaudenz.

Christine Schönweger überspielt ihre Empörung mit einem charmanten Lächeln und sagt das von den anderen Gästen erwartete Wort: „Keine“. Die 17 hochedlen Produkte aus Wein, Marille, Apfel, Birne, Kirsche und Zwetschge sind allesamt reine Natur. Irgendwelche Essenzen oder Zusätze wird man auf ihrem Hof in der Gemeinde Partschins nahe Meran nicht finden.

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 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“, erzählt Christine Schönweger. Dabei hat die 41-Jährige 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“, sagt sie lachend.

Ihre Brennerei besteht aus einem etwa zwölf Quadratmeter kleinen

Steinschuppen, ist penibel sauber – aber nur für Fachleute interessant. Fragen wecken hier meist die Drahtschlingen, die an einem Rohr aufgehängt sind. „Die Plomben“, erläutert Christine 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 eines der ältesten Gebäude in der Umgebung passt sich ideal in die Umgebung ein. „Seit mehr als 200 Jahren befindet es sich in Familienbesitz“, sagt Christine Schönweger stolz und streichelt dabei einen knorrigen schwarzen Maulbeerbaum vor dem Eingang. „Der muss fast so alt sein wie die Gemäuer hier.“

Zwölfhalb Hektar gehören der Frau selbst, die ihre Berufsbezeichnung nicht so genau angeben kann. „Ich bin Bäuerin, Weinbauer, Brennerin – und vormittags arbeite ich als Sekretärin in der Schule. Man muss ja was Festes haben als Einkommen“, sagt sie mit einem Lächeln. Auf dem Grund baut sie vorwiegend Wein und die im Vinschau 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, und den habe ich überredet, dass er die Bäume auch ja stehenlässt.“ Dadurch kann er sie zum Geburtstag nicht mehr überraschen. Alljährlich schenkt er sei-

ner Schwester drei riesige Kisten mit Birnen zum Brennen.

Das 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“.

Marille ist der Ferrari unter ihnen derzeit 17 Sorten

Am Tage vor der Probe, die in der Hofbrennerei Gaudenz in der Saison jeden Mittwoch angeboten wird, hat Christine Schönweger Kirschnaps hergestellt. 18 Liter reiner Alkohol aus 800 Kilo Kirschen. Bei Marillenschnaps, der Ferrari unter ihren Sorten, sind pro Halbliter-Flasche mindestens sieben Kilo 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, vorwiegend durch Mundpropaganda. Und dann wollen sie auch einige Touristen gern persönlich kennenlernen. 1992 war die Mutter zweier Kinder „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. Dabei ist auch die Menge limitiert, obwohl sie zusammen mit ihrem Bruder kürzlich noch einen Weinberg in der Nähe gepachtet hat. 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. Der Erfolg: Das Produkt ist fast ausverkauft. Ein Jahr lagern die Schnäpse auf dem Hof, bevor sie veräußert werden. „Aus der vergangenen Ernte sind bereits fünf von 17 Sorten nicht mehr zu haben“, sagt die Brennerin nicht ohne Stolz.

Um immer zu wissen, wie viel noch vorrätig ist, hat sie alle Flaschen nummeriert. Dabei sind manche Produkte nahe am Unikat. „Von dem Grappa Müller-Thurgau gibt es nur 143 Flaschen“, berichtet Christine Schönweger 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 Essenzen verwendet die Frau, um so eine Gaumenfreude herzustellen?

www.hofbrennerei.com



Seit 200 Jahren in Familienbesitz: Christine Schönwegers Hof in der Gemeinde Partschins nahe Meran