



Martin Schegg präsentiert stolz seine Spezialitäten-Brände.

In Gams betreibt Martin Schegg eine Spezialitätenbrennerei mit langer Tradition

Gebrannt mit viel Leidenschaft

Die Lohnbrennerei an der Oberfelsbachstrasse 1 in Gams ist schon über 100 Jahre in Betrieb. Seit 2005 gehört die Spezialitätenbrennerei Martin Schegg, der aus Oberriet stammt und in Flums wohnt. Und mit Erfolg brennt: Seit 2008 hat er für seine Brände schon 20 Qualitätsauszeichnungen erhalten.

Text und Bild: Reto Neurauter, Grabs

Die Schweiz kennt eine äusserst reiche Brennerei-Kultur und -Tradition. Seit Jahrhunderten werden hier Destillate von höchster Qualität gebrannt, ob sortenrein oder als raffinierte Cuvées. Dass Martin Schegg in diesem Metier gelandet ist, ist eher dem Zufall zuzuschreiben. Mit

einem Freund sprach er eines Tages über die Herstellung von stark alkoholhaltigen Spirituosen. Einige Zeit später erfuhren sie, dass Josef Bamert-Minet in Gams den Brennereibetrieb einstellen will.

Und damit fiel der Startschuss für die Spezialitäten-Brennerei von Martin Schegg, der mit Bamert einen guten Lehrmeister hatte. «Ich musste dabei auch herausfinden, ob mir diese Arbeit zusagt», sagt Schegg über seine «Lehrzeit». Und es hat ihm «den Ärmel reingezogen».

Dörrerei aufgegeben

Er führt somit die Tradition der Lohnbrennerei weiter, die sicher schon vor 1898 bestand. Damals erstand der Grossvater von Josef Bamert, August Bamert, diese Brennerei. «Mein Vater Walter hat dann

1940 eine Dörrerei dazugebaut», erklärt Josef Bamert, «in der Kriegszeit erlebten die Dörrfrüchte einen enormen Aufschwung.» Einen Aufschwung hätten damals auch die Hausbrennereien erlebt, so Bamert. «Der Schnaps wurde aber meistens für den Eigenbedarf gebrannt.» Damals und bis Anfang der 2000er-Jahre habe es zudem genü-

So sind die Bauern ...

In dieser Serie porträtiert der «St. Galler Bauer» ungewöhnliche und «gewöhnliche» Bäuerinnen, Bauern und Bauernfamilien sowie der Landwirtschaft nahestehende Menschen. Heute ist die Reihe an Martin Schegg aus Gams.

red.

gend Obst gegeben, das den Brennereien zugeführt werden konnte. Bamert hat dann die Brennerei Ende 2004 an Schegg verkauft, der aber die Dörrerei auflöste.

Feinheit und Präzision

Martin Schegg musste nach der Übernahme zur Kenntnis nehmen, dass es immer schwieriger wurde, genügend Brennobst zu bekommen. In diesem Jahr nun habe der späte Frost im April und der Hagel im August dem Obst stark zugesetzt «und sich die Lage für kleine Brennereien, wie ich sie betreibe, ungünstig ausgewirkt», so Schegg, «überall gibt es zu wenig Obst.» Aber Schegg mag nicht zu viel jammern. Er nimmt es, wie es ist, und macht aus dem, was er für sich und Kunden verarbeitet, das Beste. Das heisst für ihn, «auch dann beste Qualität zu liefern, wenn die Umstände nicht die besten sind.»

Und so bietet Martin Schegg in seinem Verkaufsladen eine breite Palette an Edelbränden und Premiumlikören an. Bei der Destillation spielen Feinheit, der gute Geschmack



Den Alkoholgehalt liest Martin Schegg präzise mit der Lupe vom Alkoholmesser ab.

und Präzision eine entscheidende Rolle, «also gute schweizerische Werte, die die einzigartigen Produkte ausmachen», so Schegg.

Nur Früchte in bester Reife

Der Mann hat in den ersten Jahren gemerkt, dass ihm dieser Nebenerwerb – der gelernte Metzger arbeitet ansonsten in der Metallindustrie – viel Freude macht. «Aber diese Freude allein hat zu Beginn nicht genügt,

ich benötigte auch die entsprechenden Finanzen.» Mittlerweile laufe es aber recht gut. Das Wichtigste sei, so Schegg, dass man gutes Rohmaterial, also frische und gesunde Früchte bekomme, die man bei bester Reife einmischen könne. In diesem Jahr sei das nicht so einfach. «Zuerst habe ich versucht, in der Region fündig zu werden, mittlerweile habe ich auch Zulieferer aus dem Baselbiet und dem Wallis, und die Trauben kommen in der Regel aus Graubünden», erklärt Schegg.

Kontrolle mit der Nase

Beim Besuch in der Brennerei laufen Brennofen und Dampfkessel schon auf Betriebstemperatur. Einige Fässer Kernobst sind schon vor Wochen vermahlen worden, und auch das Steinobst ist in den Behältern, verdrückt oder verquirlt, «denn so gehen die Steine nicht kaputt», erklärt Schegg, der dann Gärhefe dazu getan hat, damit der Gärprozess seinen Lauf nehmen kann. Williamsbirnen und Zwetschgen würde dazu noch ein wenig angesäuert.

Nach vier bis sechs Wochen ist der Vergärungsprozess beendet, das Abbrennen und Destillieren kann beginnen.



Jedes Teil am Brennofen hat eine bestimmte Funktion, welche für den Brennvorgang von Bedeutung ist.

Aber Achtung: Kaum ein anderes Gewerbe ist gesetzlich derart streng reglementiert wie das Schnapsbrennen. Und so beginnt für Brenner Schegg auch der «Papierkrieg» mit der Eidgenössischen Alkoholverwaltung. Jeder gebrannte und destillierte Deziliter eines jeden Produkts muss genau notiert werden, «denn wenn man Alkohol brennt, muss man sofort die entsprechenden Steuern nach Bern abliefern», so Schegg. «Die Einnahmen fliessen aber erst später.» Und der Lebensmittelinspektor macht auch ab und an einen Kontrollbesuch in der Brennerei.

Aber zurück zur Verarbeitung. Um den Alkoholgehalt festzustellen, braucht Schegg verschiedene Messgeräte wie den Alkoholmesser.



Wenn Dampfkessel (links) und Brennofen in Betrieb sind, entstehen in der Brennerei Schegg Edelbrände.



Der Brenner bestimmt die Qualität des Brandes mit der Nase.

Auch diese Werte müssen im Brennprotokoll festgehalten werden. Und immer wieder bestimmt Schegg die Qualität des Brandes mit der Nase.

Streng gehütete Rezepturen

Insgesamt 20 seiner Premium-Liköre sind seit 2008 an der Ostschweizerischen Edelbrand-Prämierung ausgezeichnet worden. «Ich bin

sehr zufrieden, wie meine Produkte bewertet worden sind, das ist eine Bestätigung für meine Arbeit», so Schegg nicht ohne Stolz.

Und wie jeder Brenner hat auch er seine streng gehüteten Rezepturen. So gehört unter anderem der «Limoncello», ein Likör aus Zitronen, zu diesen Geheimnissen. «Drei Jahre habe ich getüftelt, bis dieses Produkt in den Verkauf kam.»

Auch die Premium-Liköre, also die «alten» Liköre, würden einen ver-

mehrten Aufwand erfordern. Derzeit hat die Brennerei Schegg gut 30 Produkte im Angebot, auch das im Werdenberg sehr bekannte «Chörbliwasser», dem heilende Kräfte nachgesagt werden. Die Flaschen und Fläschchen werden fast ausschliesslich mit Zapfen verschlossen.

Geöffnet ist die Brennerei am Samstag von 10 bis 16 Uhr. Weitere Information: www.brennerei-schegg.ch. Am 11. November findet unter dem Motto «Die Schweiz brennt» der nationale Brenntag statt. Infos: www.swissfruit.ch

380 Brennlicenzen

Es braucht keine Prüfung, um Schnäpse zu brennen, aber eine Lizenz. Und diese ist nur sehr schwer zu erhalten. Schweizweit sind zurzeit rund 380 Lizenzen vergeben.

Der Bund möchte die Anzahl weiter einschränken. Eine Brennlicenz gibt es höchstens, wenn einer der Brenner aufhört.

Eine Lohnbrennerei lebt von Obstbränden. Getrunken wird in der Schweiz gemäss Statistik aber vor allem Whisky. Erst seit 1999 darf er hier auch hergestellt werden. Kaum ein Brenner, der sich seither nicht an diesem Kultgetränk versucht.

Quelle: www.swissfruit.ch