

Die Geheimnisse des Brennmeisters

Die Mosterei Möhl brennt auch edle Schnäpse. Am Schweizer Brennereitag öffnete das Familienunternehmen die Türen seiner Brennerei. Die Kundschaft soll für Hochprozentiges aus einheimischer Produktion begeistert werden. Denn Wodka und Whisky sind gerade gefragter als Obstbrände.

LUKAS GERZNER

ARBON. Dass es an Tradition fehlen würde, kann keiner behaupten. Die Mosterei Möhl brennt spätestens seit 1935 Obstschnäpse, wie ein Foto aus dem Mosterei-Museum beweist. Trotzdem fand am Samstag zum erstenmal schweizweit ein Brennereitag statt. Das Familienunternehmen Möhl aus Arbon gehört zu den 36 Herstellern von Spirituosen, die im Rahmen der Aktion «Die Schweiz brennt» ihre Brennerei öffneten.

Ein schwerer Stand

«Wir möchten unsere Kundschaft für die Qualität unserer Obstbrände sensibilisieren», erklärt Unternehmer Ernst Möhl. Tatsächlich haben Schweizer Produzenten derzeit einen schweren Stand: «Ausländische Spirituosen wie Wodka oder Whisky sind als Bargetränk um einiges erfolgreicher», sagt Möhl.

Speziell in den letzten 15 Jahren wurden in der Schweiz immer weniger einheimische Schnäpse getrunken. Das habe auch mit den unterschiedlichen Dimensionen zu tun. «In den Wodka-Produktionen gibt es Brennhäfen mit 3000 bis 10 000 Litern, während unsere Häfeli nur 380 Liter fassen», sagt Ernst Möhl. Die Hafenbrennerei ist ein kleineres Nebengeschäft der Mosterei. Neben der Eigenproduktion von Bränden betreibt Möhl auch eine Lohnbrennerei.

Das Zentrum der Produktion sind die drei Brennhäfeli: Da hinein kommt gepresstes und wochenlang mit Hefe gegorenes Obst, die Maische. Sie wird darin gekocht. Dabei steigt der Alkohol zusammen mit Wasserdampf in mehrere Glockenbödenaufsätze, die vom Prinzip her an eine Ö raffinerie erinnern. Mit jedem Aufsatz kondensiert mehr Wasser, übrig bleibt der fast reine Alkohol. Im ersten Durchgang werden die giftigen Alkohole extrahiert, dieser sogenannte Vorlauf ist Abfall. «Früher hat man diesen Vorlauf zum Einreiben der Haut verwendet», sagt Möhl.



Brennereitag in der Brennerei der Firma Möhl in Arbon: Christoph Möhl, Kellermeister Sepp Popp, Heiko Ruel, Brigitte Breu und Brennmeister Eugen Popp. (Bild: Donato Caspari)

Feingefühl ist nötig

Im Mittellauf destilliert bei einer Durchschnittstemperatur von 72 Grad der edle Alkohol, der gelagert und dann für die Produktion verwendet wird. Brennmeister Eugen Popp kennt die weiteren Details, möchte sie aber nicht verraten: «Die Qualität liegt im Tun und Machen, das bleibt aber mein Geheimnis», sagt Popp. «Ich vergleiche das Brennen mit dem Autofahren. Da braucht es auch Feingefühl, und es ist sehr individuell», fügt Popp hinzu. Im dritten Durchgang, dem Nachlauf, destillieren alle Alkohole unter 50 Grad Celsius, die bei der nächsten Brennung in die Maische gemischt werden. Popp sagt: «Jede Maische ist wieder anders.»