

Ein Brennmeister mit Stil

TEXT: LORENZO PETRÒ
FOTOS: HANSPETER LANDERT

Eigentlich wollte Koni Siegenthaler ja nur ein Beetli im Garten des jungen Quartierhofs Wynegg. Da müsse er in die Mostgruppe, anders ginge das nicht, hiess man ihn. Das war vor zwanzig Jahren. Damals war das Mosten noch Aufgabe der Gartengruppe, die im Herbst weniger zu tun hatte als andere auf dem Hof. Siegenthaler sagte zu. Heute ist er Brennmeister für das ganze Schnapsortiment und organisierte dieses Jahr zum zehnten «und hoffentlich letzten» Mal das Frühlingsfest auf dem Hof.

Er sei jetzt Siebzig, sagt Siegenthaler. «Irgendwann ist auch mal gut». Er tippt sich an die Schiebermütze, die er meistens trägt auf dem Hof, dazu Barbour-Mantel, Lederschuhe, Tweedhose und Hemd. Es gibt nicht wenige, die Siegenthaler für das bestangezogene Aktivmitglied halten. Das könnte dem Umstand geschuldet sein, dass er weniger in der Erde grübelt und Tiere striegelt als andere, vermuten einige. Doch das ist nicht korrekt: Siegenthaler pflegt noch immer sein Beetli, aber sein Wirkungskreis hat sich erweitert.

Vieles hat sich verändert, seit die ersten Fässer mit Trester aus der Mostproduktion zu «Calvados» gebrannt wurden. «Ein Sakrileg eigentlich», sagt der Brennmeister, den Hochprozentigen von der Wynegg so zu nennen. Calvados wird schliesslich aus frischen Äpfeln gebrannt. Aus Apfeltrester hingegen, den



Resten aus der Mostproduktion, brennt man eben «Trester». Der Name mag in Siegenthalers Zeit bescheidener geworden sein – für den Anspruch an das Produkt gilt das Gegenteil: Die Brände von der Wynegg haben in den vergangenen Jahren eine erstaunliche Laufbahn hingelegt. Der «Alte Apfel» oder der «Kräuter» sind kein Geheimtipp mehr. Der einfache Trester, der Klassiker, der Buezer-Schnaps par excellence, er überzeugt auch Feinschmecker.

Das Mosten ist auch längst nicht mehr Aufgabe der Gärtner auf der Wynegg. Eine eigene Gruppe kümmert sich um das Pressen und Brennen der Äpfel. Auch Obst der Psychiatrischen Uniklinik Burghölzli werden auf der Wynegg verarbeitet. Mindestens drei Tage im Jahr stehen Siegenthaler und drei weitere Mitglieder der Most- und Schnapsgruppe an den grossen, kupfernen Brennhäfen beim Brenner in der Nähe von Hallau. Der auf dem Hof mehrere Wochen in blauen Plastikfässern vergorene Trester wird darin mit Wasser verdünnt. Diese «Suppe» wird dann von einem grossen Rührwerk bewegt und aufgeheizt, bis der Alkohol verdampft und der Brand aus dem Hafen fliesst. Zuerst der Vorlauf, den man wegkippen muss, dann der gute Teil, am Schluss wieder Unbrauchbares. Es steckt einige Erfahrung in einem guten Tresterschnaps, aber auch Knochenarbeit. Etwa dann, wenn die Fässer in den Brennhafen gekippt werden. «Wie bei den Müllmännern damals», sagt Siegenthaler, «als diese die Container noch von Hand in den Wagen kippten.» Apropos Müllmann: Auf Siegenthalers Garderobe färbt so ein Job nicht ab. Er ist eben der bestangezogene Brenner weit und breit.

