

Mit Burgermeister durchschlagenden Erfolg erzielt

Hohe Auszeichnung für André Abt

Hans Zemp

Das Schweizer Schnaps Forum mit Sitz in Wädenswil kürt jährlich die besten Brantweine in der Schweiz. Ziel dieses Vereins ist es, bei den gebrannten Wassern auf hohe Qualität zu setzen und die Anforderungen laufend zu erhöhen.

HELLIKON. Der Helliker André Abt erhielt in diesem Jahr für seine drei zu begutachtenden Produkte prächtige Noten.

FZ: *Herr Abt, Sie haben mit Ihrem Burgermeister den Titel «Schnaps des Jahres», die höchste zu vergebende Auszeichnung, erhalten. Was bedeutet dieser Titel für Sie?*

André Abt: Für mich ist es eine grosse Genugtuung, dass ich mit den grossen Brennereien mithalten kann. Es zeigt mir auch, dass ich auf dem richtigen Weg bin. Ich brenne meine Spirituosen mit meiner Hausbrennerei. Bereits im Jahre 2001 erreichte ich mit meinem Burgermeister die gleiche Auszeichnung.

Haben Sie noch weitere Brantweine prämiieren lassen?

Ja, ich sandte auch noch Zwetschgenwasser und Kirsch zur Beurteilung ein. Beide Produkte erreichten die Goldmedaille.

Seit wann und wo überall beteiligen Sie sich an solchen Wettbewerben?

Seit ungefähr zehn Jahren an den schweizerischen Wettbewerben. Diese Teilnahme und damit verbunden die Beurteilung meiner Produkte gibt mir einerseits Auskunft über deren



André Abt mit seiner neuen Brennerei.

Foto: Hans Zemp

Qualität und ist andererseits Voraussetzung für die Teilnahme an internationalen Wettbewerben. International habe ich bis heute fünf Teilnahmen mit fünf Bronzemedailien auszuweisen. Dies bei Äpfeln, Zwetschgen und Kirsch.

Auf was achten Sie bei der Spirituosenherstellung besonders?

Ich verdiene mein Brot während 21 Jahren in der Brauerei und lerne dort genaues, sauberes Arbeiten. Beim Brennen beginnt die Qualität bereits beim Einmaischen. Nur gute und gesunde Ware eignet sich für die Spirituosenherstellung. Und hier lautet der Leitsatz ganz klar: Qualität vor Quantität. Beim Brennen sind der Vor- und der Nachlauf auszuscheiden. Nur mit dem Mittellauf erzielt man eine gute Qualität.

Woher beziehen Sie Ihre Rohprodukte?

Alles aus meiner Landwirtschaft. Ich besitze etwa 300 Obstbäume (Kirschen, Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Quitten). Diesen Baumbestand will ich in absehbarer Zeit weiter aufstocken.

Wie haben Sie sich Ihr Wissen und Können angeeignet?

Ich besuchte schon sehr viele Kurse. Auch die Literatur gibt sehr wertvolle Tipps. Selber habe ich keine Vorfahren, die mir dieses Handwerk hätten beibringen können. Also erarbeitete ich mir alles selber.

Was macht Ihnen an dieser Arbeit besonders Freude?

Vor einem Jahr kaufte ich mein neues Brenngeschirr. Es freut mich natürlich riesig, dass ich damit bereits

so gut zurecht komme und meine Qualität Anklang findet. Auch die strenge Alkoholverwaltung ehrt die guten Brennerfolge mit persönlichen Gratulationsschreiben.

Wer trinkt eigentlich Ihnen vielen Schnaps?

Ich habe etwa zehn Produkte in meinem Sortiment. Das meiste geht in die Gastronomie und an Privatkunden.

Wie viel Schnaps trinken Sie selber?

Ich trinke generell keinen Alkohol. Darum ist es für mich auch wichtig, dass meine Brennprodukte objektiv beurteilt werden. An solchen Wettbewerben geschieht dies. Und das hilft mir weiter.

Herr Abt, ich danke Ihnen für das Interview und wünsche Ihnen noch viele so schöne Erfolge.