



Brenner Antonio Esposito mit den Fässern, in denen die eingemaischten Früchte gelagert werden, bevor aus ihnen Schnaps wird.

FOTOS: NICOLE NARS-ZIMMER

In der Brennerei herrscht Hochbetrieb

Die ganze Region bringt Früchte in die Zeltner Destillerie in Dornach, damit sie dort zu Schnaps werden

VON DIMITRI HOFER

Auf dem Boden der Zeltner Destillerie in Dornach stehen viele grosse blaue Fässer mit vergorenen Früchten. Alle paar Minuten karrt Antonio Esposito ein neues durch den Raum und stellt es zu den anderen. Dank des prächtigen Wetters in den vergangenen Monaten hat der 31-jährige Brenner derzeit alle Hände voll zu tun. Aus der ganzen Region bringen Obstbaumbesitzer ihre Früchte ins Schwarzbubenland.

Wie in der restlichen Schweiz ist auch im Raum Basel die Obsternte in diesem Jahr reichhaltig ausgefallen. Tafelzwetschen gibt es landesweit sogar so viele wie noch nie zuvor. «Für unseren Kanton liegen zwar noch keine Zahlen vor, aber nach dem desaströsen letzten Jahr ist der hohe Ertrag sehr erfreulich», sagt Ernst Lüthi, Präsident des Baselbieter Obstverbands. Um die Ausfälle von verganginem Jahr zu kompensieren, reiche es jedoch bei weitem nicht aus.

Mehrere Tonnen pro Annahmetag

Dasselbe gilt auch für die Zeltner Destillerie in Dornach. Trotzdem ist die Stimmung an diesem Donnerstagmorgen ausgesprochen gut. Heute ist Annahmetag, da jeweils donnerstags nicht gebrannt wird. Mehrere Tonnen Früchte nimmt Brenner Antonio Esposito zusammen mit seinem Kollegen Fabian Rehmann im Verlauf des heutigen Tages entgegen. «Aktuell vor allem Steinobst wie Zwetschen, Mirabellen und Pflaumen», sagt Esposito. Bis man den fertigen Schnaps abholen kann, dauert es wegen der grossen Menge ungefähr einen Monat.

«Jeden Donnerstag übergeben uns rund 40 Menschen ihr Obst», sagt Esposito. Bei den allermeisten Kunden handle es sich nicht um Bauern, sondern um Privatpersonen, die nur wenige Bäume haben, erklärt er. Seit zwei Jahren ist der Quereinsteiger in der Zeltner Destillerie als Brenner tätig. Er löste den langjährigen Inhaber Ruedi Zeltner ab, der sich altershalber zurückzog. Der Betrieb im

RECYCLING-SCHNAPS

Neuer Gin aus alten Spirituosen

Vor wenigen Tagen wurde in Dornach ein einzigartiger Gin abgefüllt. Bei der Spirituose handelt es sich um einen Umbrand. Die Zeltner Destillerie hatte im Juni die Bevölkerung dazu aufgerufen, alte Schnapsflaschen vorbeizubringen. Mehr als 1000 Flaschen Hochprozentiges sind dabei zusammengekommen. Der Inhalt wurde neu gebrannt und zu einem Recycling-Gin destilliert. Die Spenderinnen und Spender erhalten entweder einen Gutschein oder eine Flasche Recycling-Schnaps. Am nächsten Samstag stellen die Brenner den speziellen Gin um 15 Uhr in der Destillerie vor.



In einem Brennhafen entsteht Schnaps.

Hauptort des Dornecks gehört zu einer Handvoll Brennereien im Raum Basel. Neben dem Brennen für Kunden verdient das Unternehmen sein Geld mit Anlässen sowie mit dem kleinen Laden, in dem eigene Schnäpse verkauft werden.

Unten in der Destillerie riecht es, auch wenn heute die Brennähfen kalt bleiben, nach Früchten und Destillaten. Gerade hat Jürgen Gaugler aus Nuglar sein Auto neben der Brennerei geparkt.

Er kommt seit Jahren nach Dornach, um hier Hochprozentiges produzieren zu lassen. Sorgfältig werden die Früchte, die er mitgebracht hat, gewogen: 79 Kilogramm Mirabellen und 36 Kilogramm Zwetschen. «Das ist natürlich nicht der ganze Ertrag», sagt der Nuglarer. Aus einem Teil des Obstes habe er Trockenfrüchte und Konfitüre herge-



Der Brenner misst jeweils den Alkoholgehalt der Spirituosen.

stellt. In diesem Jahr hätten seine Bäume derart viele Früchte getragen, dass einige Äste abgebrochen seien.

Hefe und Säure begeben

Er gehe immer gleich vor, bevor er sein Obst in die Brennerei bringe, sagt Gaugler. «Ich schmeisse die Früchte einfach in ein Fässli.» Das habe bisher immer problemlos funktioniert. Esposito empfiehlt seinen Kundinnen und Kunden jedoch, Hefe und Säure beizugeben, um Fehlgärungen zu vermeiden. «Wir riechen immer an den Früchten, bevor wir sie entgegennehmen. Wenn sie nach Essig duften, können wir daraus keinen Schnaps produzieren.»

Geradezu vorbildlich behandelt Rolf Scheurmann aus Kaiseraugst seine Früchte. Der Aargauer ist eigens in die Zeltner Destillerie gekommen, um ein Fertigsäckchen mit Hefe und Säure zu kaufen. «Nachdem meine Frau schon einige Früchte für Gelee verwendet hat, habe ich noch etwa 30 Kilogramm Quitten von

meinem Baum übrig.» In etwa einem Monat, wenn sie vergoren sind, werde er sie nach Dornach bringen.

Kleinere Früchte als sonst

Aus den Quitten aus dem Fricktal entstehen etwa zwei Liter Schnaps. «Eine Faustregel besagt, dass es rund zehn Kilogramm Obst braucht, um einen Liter Spirituose herzustellen. Es gibt jedoch Unterschiede von Frucht zu Frucht», erklärt Esposito. Je zuckerreicher die Früchte seien, desto mehr Schnaps resultiere.

«In diesem Jahr verteilt sich der Zucker eines Baumes auf unzählige Früchte, weshalb eine einzelne Frucht weniger Zucker hat als in den vergangenen Jahren», fügt Sonja Arnold-Kézdi, Geschäftsführerin der Zeltner Destillerie, hinzu. Der Spätsommer sei zudem sehr trocken gewesen und die Früchte dementsprechend klein. Das führe bei einigen Kunden zu Enttäuschungen wegen der tieferen Ausbeute. Dafür sei der Schnaps in diesem Jahr umso aromatischer.

