

Nonino lässt nichts anbrennen

Im Friaul wird bei der Grappaherstellung noch Wert auf die Ursprünglichkeit gelegt

Grappa, der Schnaps der Winzer, gehört in der Schweiz zu den beliebtesten Destillaten. Der einheimische Tresterbrand oder Marc steht allerdings im Schatten italienischer Grappe. Das hat in erster Linie mit cleverem Marketing zu tun.

VON STEFAN KELLER

Cristina Nonino ist ganz aus dem Häuschen: «Tocca professore, tocca la vinaccia! Spüren Sie, wie frisch sie ist, wie feucht und wie gut sie duftet!» Diese Rolle ist Cristina Nonino auf den Leib geschneitten ist. Ihr schallendes Lachen hält über den riesigen leeren Platz, der an den Rändern von unzähligen Chromstahl tanks begrenzt wird. Cristina ist eine der drei Nonino-Töchter, die heute die berühmteste Grappa-Brennerei repräsentieren. Sie steht in Percoto, im Friaul. «Dottor Pitèr Dürr ist unser Freund. Wir nennen ihn il Mitico», sagt sie zu den Besuchern und fragt pro forma «È vero, Pitèr?», bevor sie ihn ans Herz drückt.

IL MITICO HEISST PETER DÜRR, ist Doktor der Lebensmitteltechnologie und war bis 2008 Leiter des Brennerwesens an der Forschungsanstalt Wädenswil, heute Agroscope Changins-Wädenswil. Dürr hatte sich schon früh als Sensiker über die Landesgrenzen hinaus einen Namen gemacht und war so von Beginn weg mit dabei, als in Österreich Schnaps zu einem Lifestyle-Produkt wurde. Das ist über 20 Jahre her. 1992 führte der ehemalige Skirennfahrer Wolfram Ortner in Kärnten die erste Destillata durch, eine Schnapsmesse, die in der Tennishalle von Bad Kleinkirchheim zelebriert wurde. Herzstück der Veranstaltung war eine Prämierung, an der vor allem Brenner aus dem Alpenraum teilnahmen. Peter Dürr präsidierte die Jury und hängte den erfolgreichsten Teilnehmern Gold-, Silber- und Bronze-medailen um den Hals. Während die Schweizer Brenner, wie es die Tradition wollte, beflissen ihre Pflämli, Bätzi und Kirsch herstellten, hatten ihre österreichischen Kollegen damit begonnen, auch mit ganz anderen Rohstoffen zu experimentieren, mit Heidelbeeren, Vogelbeeren, Eisbeeren – nichts, was Zucker oder Stärke aufwies, war vor ihren Brennhiäfen sicher. Die Ausläufer dieser Welle schwappten später auch in die Schweiz über und fanden in Prämierungen des Schweizer Schnaps-Forums, zu



Ursprünglichkeit ist für Nonino das A und O, da packt der Meister auch gerne selber mit an.

deren Gründern Peter Dürr zählte, eine öffentliche Plattform. Vorerst hatte Dürr aber eine andere Mission zu erfüllen: Es ging darum, dem Schweizer Kirsch das Etylacetat auszutreiben. Etylacetat oder Essigester entsteht, wenn essigstichige Kirschen eingemaischt und gebrannt werden. Ein solcher Kirsch riecht im schlimmsten Fall nur noch nach Zement. Dürr, der Klartext sprach, wurde von

der Spirituosenlobby für seine bitter notwendige Kritik hart attackiert. Heute sind in der Schweiz Kirsch mit Essigesternoten seltene Ausnahme.

«CREDO NEL MONDO DELLA Grappa papà e il più grande esperto. Vero professor Pitèr?» Cristina Nonino wartet die Antwort gar nicht erst ab, sondern stellt sich vor einen der mächtigen Stahltanks.

«Das war die Revolution meiner Eltern», deklamiert die Tochter. «Benito sah, dass sich Trester zum Schlechten verändert, wenn nicht sofort verarbeitet wird. Vor allem in den ersten zwei Wochen entwickelt sich Methylalkohol. Deshalb vergären wir Trester gleich nach der Anlieferung.» Nach der Vergärung, die nach ein paar Tagen abgeschlossen ist, wird die Vinaccia durch Gitter unterteilt

in den Brennhaufen eingeschichtet, so dass der Trester locker bleibt und der Dampf überall Zugang hat. 500 bis 600 Kilo Trester finden Platz. Nach zwei Stunden ist der Ertrag von rund 18 Litern reinem Alkohol abgetrennt. Jeder Brenner kümmert sich um sechs Brennhaufen: einfüllen, heizen, Vor- und Nachlauf abtrennen, ausräumen. Die Arbeit mit dem kleinen alambico discontinuo a vapore ist aufwendig. «Das Verrückte ist, dass Benito eine dreiteilige Halle gebaut hat, jede so gross wie ein Fussballfeld, und da seine 50-jährigen Kübel wieder montiert hat», schüttelt Peter Dürr den Kopf. Wäre es nach ihm gegangen, stünde heute bei Nonino eine vollautomatische Chromstahlbrennerei, und statt einer Mannschaft von Brennern würden ein paar wenige Mitarbeiter die Produktion steuern. «Aber die Show verkauft sich gut. Das Handwerkliche zu zeigen gehört zum Stil des Hauses.»

DIE ZUSAMMENARBEIT MIT Nonino begann vor 20 Jahren. Auslöser war ein Besuch von Benito Nonino in Wädenswil, wie Peter Dürr über das Destillieren forschte. Rudi Bindella, Noninos Importeur in die Schweiz, machte die beiden miteinander bekannt. Seither reist Peter Dürr jeweils Anfang Januar nach Percoto, um Noninos frische Brände zu verkosten. «Mein Vater hat in der Familie die Rolle des Maestro», sagt Cristina Nonino. «Aber er ist einer, der den Konflikt nicht scheut. Denn dabei lernt man, wächst man. Der Einzige, und dem er sich auf Augenhöhe fühlt und dessen Meinung er vorbehaltlos akzeptiert, ist Professor Peter Dürr.» Ist der Sensoriker Dürr nicht zu streng in seinem Urteil? «Immer! Und wenn ich ihn frage, warum er diesem oder jenem Brand nur 18 und nicht das Maximum von 20 Punkten gibt, sagt er bloss: Er ist eben nicht mehr wert als 18 Punkte. Und fügt dann an, dass dies an einem Wettbewerb für eine Goldmedaille reichen würde. Das entspannt uns.» Wenn bei Cristina Nonino eine Grappe mit deutlich spürbarem Traubengeschmack positiv zu Buche schlägt, lehnt dies Peter Dürr klar ab: «Trester ist Trester, und Traubenbrand ist Traubenbrand.» Vor allem was das Abtrennen vom Nachlauf betreffe, habe man in den letzten Jahren viel profitiert, sagt Cristina Nonino, und auch beim Assembleren der holzgereiften Brände komme Dürrs jahrelange Erfahrung zum Tragen. 1750 Fässer unterschiedlicher Holztypen und Grössen lagern im Keller von Nonino. Da kann il Mitico durchaus das eine oder andere Wunder bewirken.

NONINO – INNOVATIVES AUS DEM FRIAUL

Unweit von Udine im Friaul, im Dorf Percoto, zelebriert die Familie Nonino Schnaps Herstellung und Vermarktung. Beides machen sie so gut, dass sie 2003 vom damaligen Präsidenten der italienischen Republik **Azeglio Ciampi** mit dem Premio Leonardo Qualità Italia ausgezeichnet wurden. Er steht für Qualität, Forschung und Innovation. Giannola und Benito Nonino haben Meilensteine gesetzt. 1973 begannen sie, motiviert von Luigi Veronelli, Trester reinsortig zu brennen, damals eine Novität. Den Namen **«Grappa Monovitigno»** liessen sie schützen. Nonino rief den Preis **«Risit d'Àur»** ins Leben, der mithelfen sollte, die Winzer für den Anbau autochthoner Sorten zu motivieren. 1977 kam der **Literatur-**

preis Nonino hinzu. Damit sollte Grappa aus der Schmutzdecke geholt werden. 1984 begannen Giannola und Benito Nonino Trauben zu brennen. Dafür musste die italienische Gesetzgebung geändert werden. Der Namen **«ÜE»**, das friulanische Wort für Traube, wurde eine geschützte Marke von Nonino. Im Jahr 2000 präsentierten die Töchter Antonella, Cristina und Elisabetta das Resultat einer langjährigen Versuchsphase: die Linie **«Gioiello»**, Schmuckstücke also, als Marke heute ebenfalls geschützt. Es sind sechs Schnäpse, die aus verschiedenen Honigsorten destilliert werden. Liköre, Fruchtbrände und fassgelagerte Grappe komplettieren das Sortiment. (SK)

Modern tafeln in der altherwürdigen Bündnerstube

Seit 20 Jahren führen Diana und Josef Russi das Sporthotel «La Cruna» in Sedrun – mit viel Leidenschaft und Engagement

VON SUSANNE TURRA

ES IST RUHIG GEWORDEN in Sedrun. Seit dem 15. Oktober 2010 gegen 14.30 Uhr, als die letzten Meter Fels im längsten Eisenbahntunnel der Welt auf dem Weg nach Sedrun durchbrochen wurden, ist es sogar sehr ruhig geworden. Kunststück. Rund zehn Jahre lang waren auf der Neat-Baustelle bis zu 900 Mitarbeiter beschäftigt. Gute Jahre für das Sporthotel «La Cruna», das schön eingebettet direkt an der Hauptstrasse durch Sedrun liegt. «Wir spüren schon, dass diese Leute nicht mehr da sind», bestätigt Gastgeber Josef Russi. «Vor allem in der Zwischensaison», ergänzt Gastgeberin Diana Russi. Doch dem Traditionshaus tut dies keinen Abbruch. Es hat ja auch schon eine viel längere Geschichte hinter sich. Das Haus, damals noch unter dem Namen **«Krone»**, wurde bereits im Jahr 1796 erstmals urkundlich erwähnt. Unter anderem wurde später die altherwürdige Bündner Arvenstube, die frü-



Mit viel Herzblut dabei: Josef Russi, Diana Russi und Patrick Egli. MARCO HARTMANN

her als Konsumladen gedient hatte, zur noch heute bestehenden Bündnerstube **«En Ca'nossa»** ausgebaut. Und genau dort wollen wir heute tafeln.

DIE SPEISEKARTE PRÄSENTIERT sich klein und fein. Das Sommer-Menü mit Randen-Carpaccio, Soppenduett, mariniertem Lammrücken und Sauerrahmmousse erscheint äusserst raffiniert. Und auch die Klassiker fehlen nicht. So

zum Beispiel das Swiss Prime Beef Steak Tatar, das Schweiss-Cordon-bleu La Cruna oder die Crème Catalan. Wie wärs mit einem Bärlauchstippen? Ausgezeichnet. Dann das Lachs-Medaillon mit St.-Jakobs-Muschel, serviert an Orangen-Thymiansauce, mit Süsskartoffelscheiben und Gemüse. Hervorragend. Nun zu den regionalen Spezialitäten. Tujetscher Capuns oder Pizokels alla Tatta? Oder vielleicht gar beides? Kein Problem. Die-

se Bündner Spezialitäten lassen sich auch als Duo bestellen. Und sie munden herrlich. Dazu einen Tropfen Rotwein aus der reichhaltigen Weinkarte – und der Gast fühlt sich rundum wohl. «Der Renner in diesem Sommer ist der Fitnessteller», verrät Küchenchef Patrick Egli später. Viermal im Jahr ändert er die Menükarte. Die Klassiker bleiben. Im Frühling kommen Spargelgerichte dazu. Und im Herbst werden Wildgerichte angeboten. Der gebürtige Luzerner ist seit 15 Jahren für die Küche in der «Cruna» zuständig. Vorher war er neun Jahre lang an besten Adressen im Engadin tätig. Und auch seine Frau ist gelernte Köchin. Sie ist für die feinen Tujetscher Capuns verantwortlich.

SEIT HERBST 1993 FÜHREN Diana und Josef Russi die «Cruna». Und nicht selten stellt sich der Hausherr am Abend gleich selbst hinter das Keyboard und unterhält seine Gäste mit alten Schlagern. Eigentlich sei er ja gelernter Elektriker,

verràt Russi. Weil er in der Gastronomie aufgewachsen war, wollte er später nie ein Hotel führen. Sein Vater und seine Mutter, eine geborene Berther, haben ihn vorsorglich trotzdem an der Hotelfachschule angemeldet. Und so kam es, dass Russi dennoch Hotelier wurde. «Ich möchte es heute nicht mehr anders», betont er. Diana Russi hat Betriebswirtschaft studiert und arbeitet an der Front mit. Gleichzeitig ist sie für ihre vier Kinder da, und in der Freizeit spielt die ganze Familie Golf. Übrigens hatten die Gastgeber damals, vor 20 Jahren, die Qual der Wahl zwischen zwei Hotels. Nämlich der «Krone» in Andermatt und der «Krone» in Sedrun. Und warum schliesslich Sedrun? «Hier waren alle Zimmer schon mit Dusche und WC ausgestattet», verrät Gastgeberin Russi. «In Andermatt nicht.» Ein Glück.

Sporthotel «La Cruna», Diana und Josef Russi-Ott, Via Alpsu 65, 7188 Sedrun. Tel.: 081 920 40 40, info@hotellcruna.ch.