Er tauschte Milch- gegen Schnapswirtschaft

Brenner Urs Lüthy aus Muhen war ein Quereinsteiger. Mittlerweile sind seine Destillate mehrfach prämiert.

Michael Hunziker

Ein betörend-kräftiger, würzig-süsslicher Geruch liegt über dem gepflegten Bauernhof am nördlichen Dorfrand in Muhen an diesem Nachmittag. Urs Lüthy wirft einen prüfenden Blick auf die Temperaturanzeige an seiner Brennanlage und dreht den Dampfhahn leicht zu, damit sich die Maische nicht zu schnell erhitzt. «Der Faktor Zeit ist entscheidend beim Brennen. Ich könnte den Prozess zwar beschleunigen, aber dann leidet die Qualität.» Die Destillation sei immer eine Konzentration, erklärt er gleich zu Beginn des Besuchs. Die Flüssigkeit verdampft, steigt auf, kühlt im Kondensator ab und kann wieder aufgefangen werden. Verstärkt und verdichtet werden beim komplexen Prozess sowohl der Alkoholgehalt als auch die delikaten Aromen und Düfte.

«Der Faktor Zeit ist entscheidend beim Brennen», sagt Urs Lüthy. Bild: mhu

Wichtig sei der ursprüngliche Rohstoff, sagt Lüthy. «Es ist wie bei einem Spitzenkoch: Auch dieser braucht eine einwandfreie Basis, um etwas Gutes zubereiten zu können.» Oder wie es die Schotten etwas salopper ausdrücken: «Shit in, shit out.» Frei übersetzt: Aus Mist gibt es Mist. Der Brenner selbst müsse ebenfalls Fingerspitzengefühl beweisen, fährt Lüthy fort, beim Heizen genauso wie bei der sogenannten Fraktionierung des Destillats am Ende des gut viereinhalbstündigen Brennvorgangs: der behutsamen Abtrennung des hochprozentigen und ungeniessbaren Vorlaufs vom hochwertigen und trinkbaren Mittellauf sowie vom minderwertigeren Nachlauf. Der Mittellauf sei das Herzstück, das gefragt sei, das Filet, wie Lüthy sagt.

Spezialitätenbrennerei ist wichtiges zweites Standbein

Mit seiner Hofbrennerei geniesst Lüthy einen ausgezeichneten Ruf. Der 52-Jährige ist ein angenehmer und zuvorkommender, gewandter und auch bescheidener Gesprächspartner. Vor mittlerweile etwas mehr als 25 Jahren sei er ein Quereinsteiger gewesen, blickt der ausgebildete Meisterlandwirt und Agrokaufmann zurück. Auf dem Bauernhof, einem Familienbetrieb, sei der Tierbestand mit den zehn Kühen schon für damalige Verhältnisse sehr klein gewesen. «Wir waren auf der Suche nach einer Alternative.» Just zu diesem Zeitpunkt stand die Anlage eines Schnapsbrenners, der aus gesundheitlichen Gründen kürzertreten musste, zum Verkauf. «Wir haben die Milchwirtschaft gegen die Schnapswirtschaft eingetauscht», fasst Lüthy zusammen. Dort, wo früher die Kühe standen, befinden sich heute die vier glänzenden Brennhäfen mit bis zu 250 Litern Inhalt, im Raum daneben, im ehemaligen Futtertenn, sind ein Chromstahltank und Holzfässer zu finden.

Mitgespielt habe beim damaligen Entscheid nicht zuletzt die Überlegung, dass die typische Brenntätigkeit im Winterhalbjahr stattfindet. «Wenn es draussen schneit und ich in der warmen Brennerei arbeiten kann, dann ist das ein Traum», schwärmt Lüthy. «Die Früchte, die im Sommer und Herbst reifen, werden veredelt und sehr lange haltbar gemacht. Es ist eine wunderbar schöne Art der Konservierung.»

Bereut habe er den Schritt nie, auch wenn er dann und wann habe Lehrgeld bezahlen müssen. «Das gehört dazu, es war wirklich ein Sprung ins kalte Wasser. Man muss einfach dafür sorgen, dass der gleiche Fehler nicht zweimal passiert.» Er habe viel Literatur studiert, auch alte Lehrbücher. «Es ist interessant, das damalige und das neue Wissen zu vergleichen.» Am Schluss allerdings, gibt er zu bedenken, gehe es nicht ohne Praxis. «Nur am Brennhafen kommt die Erfahrung.» Seine Spezialitätenbrennerei ist zu einem wichtigen zweiten Standbein geworden.

Getreideböden gehören zu besten der Schweiz

Lüthys grosse Leidenschaft sind die Obstbrände sowie – dafür ist er vielerorts bekannt – der authentische Swiss Single Malt Whisky aus hundert Prozent Schweizer Rohstoffen. Durch seinen Landwirtschaftsbetrieb habe er die Möglichkeit, das eigene Getreide – ob Braugerste, Urdinkel oder Mais – gleich ums Haus anzubauen, direkt auf dem Hof zu mälzen und einzumaischen. «Vom Samenkorn bis zum fertigen Ergebnis im Glas können wir alles selber machen.» Die Böden in der unmittelbaren Umgebung gehören zu den besten der Schweiz, führt Lüthy aus. Schon die Römer hätten hier mit einem grossen Gutshof die Lebensmittel produziert für Augusta Raurica und das Legionslager Vindonissa. Der Getreideanbau habe also eine lange Tradition.

Apropos Tradition: Gin gebe es seit Jahrhunderten, sei keine neue Erfindung, aber wieder entdeckt worden und aktuell auch bei ihm ein grosses Thema. Ab einer Menge von 30 bis 50 Flaschen stellt Lüthy mit den Kunden eine Rezeptur zusammen. Diese können dann ihren eigens kreierten Gin lancieren – wie es letztes Jahr beispielsweise die Justizvollzugsanstalt (JVA) Lenzburg mit ihrem «Gin 1864» getan hat.

Bei der nationalen Prämierung Distisuisse werden Lüthys Brände regelmässig von der Fachjury prämiert. Gar als Schnaps des Jahres ausgezeichnet wurde sein «andersRum» – seine Antwort auf einem karibischen Rum aus reiner Schweizer Zuckerrübenmelasse. «Das hat mich sehr gefreut», sagt Lüthy, «und war eine schöne Bestätigung dafür, dass ich auf dem richtigen Weg bin.» Dieser war lang. Lüthy experimentierte mehrere Jahre, brauchte neben Innovationsgeist und Mut auch Durchhaltewillen. Seine edlen und hochprozentigen Destillate verkauft er an Geniesser aus der ganzen Schweiz, über Wiederverkäufer oder zum grossen Teil direkt über seinen liebevoll eingerichteten Hofladen. Auf seinem Betrieb bietet er ebenfalls die beliebten Brenn-Workshops an. Diese sind als einzelne Tage oder gar als einwöchiger Master-Distiller-Kurs buchbar, der nächste vom 5. bis 9. Juni. Zudem gibt es die Möglichkeit, geführte Besichtigungen und Apéros zu geniessen.

> «Die Früchte, die im Sommer und Herbst reifen, werden veredelt und sehr lange haltbar gemacht. Es ist eine wunderbar schöne Art der Konservierung.»
>
> **Urs Lüthy**
> Brenner

Für Vogelbeer-Schnaps einen Obstgarten angelegt

Auf dem eingeschlagenen Weg werde er weiterfahren, antwortet Lüthy auf die Frage zur Zukunft. Er versuche weiterhin zu tüfteln, zu optimieren. «Das letzte Tröpfchen Qualität herauszuholen, das fasziniert mich, liegt in meiner Natur.»

Eine gefreute Sache, ist er sich sicher, gebe dereinst sein Vogelbeer-Schnaps. Ein edles Destillat: Aus rund 100 Kilogramm der orangen – und entgegen früherer Annahmen ungiftigen – Frucht lassen sich nur gerade etwa anderthalb Liter Schnaps gewinnen. Bei Trauben sind es, zum Vergleich, um die 15 Liter. Noch seien die Bäume zu klein im extra dafür angelegten Obstgarten. Aber Lüthy ist überzeugt: «Das schmeckt gewaltig.»

Paintball-Halle nach Knatsch im Fricktal neu in Niederlenz

Corinne Bürki, Argovia Today

Ende Mai eröffnet in Niederlenz eine Paintball-Halle. Es ist neben der Paintball-Farm in Dietwil die zweite im Kanton. Doch der Weg dahin war lang. Angefangen hat er für Geschäftsführer Roman Meier in Eiken im Fricktal. Die Halle dort war schon gemietet, aber die Bewilligung fehlte noch: «Die Gemeinde hat zuvor eine externe Person beauftragt, das Areal mit uns zu besichtigen, und diese hat beurteilt, ob man in dieser Bauzone eine Paintball-Anlage aufmachen darf.»

Übungsabbruch nach weiteren Auflagen

Damals habe es geheissen, dass es kein Problem gebe. Später habe sich jedoch herausgestellt, dass an diesem Standort keine Sporthalle geführt werden darf. «Entsprechend kamen Einsprachen von den Anwohnern – was absolut gerechtfertigt ist», räumt Meier ein. Auch eine Aussprache mit der Gemeinde und den Anwohnenden habe nichts gebracht. Dazu kamen eine Woche nach dem Gespräch weitere Auflagen von der Gemeinde. Darauf brach Meier die Übung ab – die Mietkosten für die Halle musste er während der ganzen Zeit trotzdem bezahlen.

Am 25. Mai eröffnet er seine zweite Filiale nun in der Niederlenzer Hetex-Areal. «Dort wird kein Baugesuch benötigt, da es schon eine Sporthalle war», begründet er den Schritt.

ANZEIGE