

Gin-Brenner Urs Riedo hat in seiner Garage schon vier Liebhaber-Sorten entwickelt

von Katja Schlegel (Text) und Mario Heller (Fotos)

Urs Riedo stopft in seine Destille, was Wald und Wiese hergeben. Das Resultat: feinsten Gin. Mit der Vermarktung steht er noch am Anfang.

Es faucht und gurgelt in der Garage. Zwischen Motorenöfläschchen und einem Sack mit Pinienrinde-Schnitzeln, zwischen Schneeketten und Heckenscheren hängt der Duft zerquetschter Wacholderbeeren. Was faucht, sind die Flammen, die am Brennhafen lecken. Was gurgelt und köchelt, ist der Inhalt: Chardonnay. Darüber geschichtet liegt das, was dem Alkohol den Geschmack gibt: erst die geschroteten Wacholderbeeren, dann das Gemisch aus Mangos, Datteln, Aprikosen und Rooibos, zuoberst eine Schicht frische Minze. Und neben dieser ganzen Apparatur sitzt einer und grinst zufrieden: Urs Riedo.



Seit Anfang Jahr darf Daniel Riedo seinen Gin verkaufen
© Mario Heller

Seit Anfang Jahr ist er hoch-offizieller «destiller». Das auf die Apparatur geschweisste Plättchen mit der eingravierten Nummer beweist es. Jetzt kann Riedo sein Gebranntes verkaufen. Das ist neu. Dass er brennt, nicht. Hinter dem Haus der Familie Riedo stehen 170 Rebstöcke. Aus den Trauben wird nicht Wein, sondern Traubenbrand. Schon seit Jahren. Irgendwann kam sein Göttibub, ein Luzerner Fasnächtler, auf die Idee, der Götti könnte doch Gin brennen, der auf dem Wagen am Fasnachtsumzug aus-

schenkt werden könnte. Der Götti fand die Idee prima und machte sich ans Werk.

Von wegen einfach

«Eigentlich ist Gin ja sehr einfach zu Brennen – eigentlich.» Riedo lacht. «Die ersten sechs Brände schmeckten so furchtbar, dass ich sie wegschütten musste.» Drei Monate lang hat er in seinem Gifhüttchen geprübelt und probiert, bis er die richtige Rezeptur beisammen hatte. Qualität braucht eben Zeit. Und Geduld.

Bis er nur schon den richtigen Alkohol hatte; eben nicht Wodka wie die meisten anderen Brenner, mit dieser harten, trockenen Aromatik. Sondern Weisswein, lieblich, weich. Einer mit wenig schwefeliger Säure, weil die beim Destillieren grausames Kopfweh gibt. «Da, zwischen den Augen», sagt Riedo und tippt sich an die Nasenwurzel. Dann stopfte er in die Kolonne, was Wiese, Fruchtschale und Wald, Kräuterbeet, Gemüsefach oder der Steingarten vor dem Haus hergaben: Tannenschösslig, Lavendel, Rosmarin, Thymian, Pfefferminze, Ananas, Zitronengras. Notiert sich penibel alles, bis es perfekt ist. Der Fasnachts-Gin gelingt gut. Und Riedo kitzelt die Herausforderung.

Der entscheidende September

Dann passiert, was sich niemand wünscht. Im September 2016 verliert Urs Riedo seine Stelle. Als 56-Jähriger auf der Strasse, nach 30 Jahren in Führungspositionen in Industrie und Gewerbe.

«Da habe ich beschlossen, etwas zu tun, was mir richtig Freude macht.» Also brennt er.

Inzwischen ist Riedo morgens angestellter Produktionsleiter, nachmittags Ginbrenner. Seinen Gin benennt er nach einem seltenen Phänomen, das ebenfalls in jenem September stattgefunden hat: dem Black Moon. Zwei Neumonde im gleichen Monat.

Brennen braucht Zeit. Eine gute Stunde dauert es, bis der Alkoholdampf steigt und die ersten Tröpfchen in das Litermass klitschen. Ganze vier Stunden dauert es, bis die gut fünf Liter Brand fertig sind. Zeit, die der Brenner neben der Apparatur sitzen muss, um die Temperatur zu kontrollieren und anzupassen. Da bleibt auch Zeit, um durchs offene Garagentor ins Tal zu schauen und zu sinnieren. Oder um zu lesen, aktuell ein Sachbuch zum Whiskey-Brennen. «Das wäre dann eine nächste Herausforderung.»

Noch beschäftigt ihn sein Gin aber vollends. Vier verschiedene Sorten hat Riedo inzwischen entwickelt, nebst dem «Classic» gibt es den «African Dream», den «Tropical Thai» und die «Special Edition» – letzterer ein

im Eichen- und Maulbeerbaumfass gelagerter «Classic». Jeden Arbeitsschritt erledigt die Familie selbst und in Handarbeit. Nach fünf Wochen in der Korbflasche wird der Gin in die Flaschen gefüllt und die Flaschen werden zugeschweisst – mit dem Haarföhn von Frau Monica –, die nummerierten Etiketten aufgeklebt. Sohn Luca ist für das Visuelle zuständig – und für den Genuss. Als Barkeeper weiss er ganz genau, wie er den väterlichen Gin servieren muss.



Das fertige Produkt, der «Blackmoon-Gin».

© Mario Heller

Es soll zum Leben reichen

Mit der Vermarktung steht Riedo noch am Anfang. Verkauft wird der Gin in der Stube, bestellt werden kann er per Mail, ausgeschenkt wird er beispielsweise im Grand Casino Baden. Aktuell sucht er nach einem Brenn-Lokal, in dem er auch eine Schaubrennerei einrichten könnte. «Das gibt alles recht zu tun», sagt er. Und dazwischen reist er mit den Flaschen im Rucksack von Bar zu Bar und preist sein Produkt an.

Der Markt ist kein ausgetrockneter, Schweizer Gin-Sorten gibt es rund 60, schätzt Riedo. «Gin ist ein absolutes In-Produkt.» Ausserdem ist sein Gin mit 40 Franken pro Flasche auch relativ teuer. Eine goldene Nase verdienen will sich Urs Riedo trotzdem nicht, es soll bloss zum Leben reichen. Sein Traum: Zwei Anlagen, mit denen er rund 4000 Flaschen pro Jahr füllen könnte. Mehr will er gar nicht. «Es ist ein Liebhaberding; ein gutes Produkt mit einer guten Geschichte. Und das soll es bleiben.»