



# Gin vom Zürisee

Urs Streuli kontrolliert den laufenden Gin-Brand am hochmodernen Kolonnen-Brennegerät – der alte Brennshafen daneben funktioniert nach einer Renovation jedoch auch noch.

Bilder Moritz Hager

**BRENNEREI** Urs Streuli hat einst Landwirt gelernt, doch eine Allergie zwang ihn schon früh zum Umsatteln. Über einen alten Brennshafen hat er den Weg zurück zum elterlichen Hof in Horgen gefunden – und ist heute ein Spitzenbrenner.

Gebrannt wird bei Streulis im alten Wöschhüsi. Und obwohl der Raum kaum isoliert und recht rudimentär eingerichtet ist, strahlt er doch Gemütlichkeit aus: An den Wänden hängen ein paar Geweihe, ein grob gezimmerter Tisch sowie einfache Holzbänke bilden die rustikale Möblierung und ein leichter Rauchgeruch liegt in der Luft – denn der moderne Kolonnenbrenner ist gerade in Betrieb und sorgt auch für Wärme.

An der hölzernen Wöschhüsi für hängen ganz unscheinbar ein paar Plaketten. Es sind Auszeichnungen, die Urs Streuli für seine edlen Brände erhalten hat: An der Distisuisse 2015/16 wurden Basler Zwetschge, Berner Rosen, Gelbmöstler, Mirabellenbrand, Schwarze Johannisbeere und der Cassis-Likör mit Gold ausgezeichnet; für Gravensteiner, Kirsch, Knollbirne, Lauerzer Chriesi, Rosoli sowie für den Zurich Dry Gin gab es Silber – und zudem wurde er zum Brenner des Jahres 2015 gewählt.

## In der Lehre beim Schnapsapost

Begonnen hat alles, als Ururgrossvater Heinrich Streuli 1869 den Hof in der Äusseren Rietwies ob Horgen kaufte. Nachdem das Waschhaus 1894 teilweise abge-

brannt war, baute er es wieder auf und installierte bei dieser Gelegenheit einen alten Brennshafen, den er als Occasion für 420 Franken erwerben konnte.

Als einer der ältesten Brennshäfen der Schweiz ist er noch heute in Betrieb – eigentlich war er sogar der Auslöser dafür, dass Urur- enkel Urs Streuli aufs Brennen

## VOM HIESIGE

### Das Gute liegt so nah

Eine Serie über Kulinarisches aus der Region und über Leute, die es machen

kam. «Nachdem ich den Hof 2003 übernommen hatte, mauerte ich den alten Brennshafen 2004 neu auf und unterzog ihn einer sorgfältigen Renovation», erzählt er. Dabei habe es sich als Glücksfall erwiesen, dass die Forschungsanstalt Wädenswil praktisch nebenan liegt: «Ich konnte den damaligen Dozenten Peter Dürr dafür gewinnen, sich die alte Anlage einmal anzuschauen», erzählt er. «Er beriet mich bei der Renovation und hat mich danach etwa drei Jahre lang begleitet, denn natürlich wollte ich auch wissen, was beim Brennen herauskommt.» Weil sein Mentor als grosser Kenner der Materie –

quasi als Schweizer Schnapsapost – galt, habe er ihm viel Wissen bezüglich der Qualität von Bränden vermittelt. Erste Erfolge liessen denn auch nicht lange auf sich warten: Als Streuli 2005 erstmals an einer Prämierung teilnahm, wurde sein Kirsch gleich als bester ausgezeichnet...

## Tagsüber ernten, nachts brennen

Neben ihm kümmert sich auch Vater Ernst ums Brennen. «Wir sind ein Familienunternehmen», sagt Urs Streuli. «Auch die Mutter hilft mit.» Dies ist nötig, weil er und seine Frau Patricia den Hof im Nebenerwerb betreiben.

Zwar hatte Urs Streuli einst Landwirt gelernt, doch eine Allergie zwang ihn schon früh zum Umsatteln in den kaufmännischen Bereich. Heute ist er in einem 80-Prozent-Pensum für eine Versicherung unterwegs, seine Frau arbeitet etwa gleich viel in der Baukeramikbranche. «Aber meine Eltern gehen gegen 80», ist sich Streuli bewusst. «Wenn sie einmal nicht mehr mithelfen können, wird es kritisch...»

Denn mit dem Brennen allein ist es nicht getan: Der Hof umfasst elf Hektaren Land, auf dem 230 eigene Hochstamm- und gut 250 Halb- und Niederstamm-Obstbäume wachsen, die im Winter geschnitten werden müssen. Hinzu kommen 260 Schwarze-Johannisbeer-Sträucher, die ebenfalls gepflegt sein wollen.

Und im Sommer steht die Ernte an. «Das ist jeweils schon eine heftige Zeit, denn parallel dazu wird laufend gebrannt», sagt Streuli. «Um eine optimale Qualität zu erreichen, maische ich die Früchte nur kurz ein und brenne sie danach möglichst bald.»

## Gin als kreative Herausforderung

Der alte Brennshafen braucht den Vergleich mit dem modernen Hightech-Kolonnenbrenner übrigens nicht zu scheuen: «Er liefert eine spezielle Qualität, auch wenn die Arbeit damit viel aufwendiger ist, weil man den Schnaps zweimal destillieren muss», sagt er. Bei Steinobst werde das Resultat mit dem alten Hafen mindestens so gut wie mit dem neuen, die Ecken und Kanten dieser Brände würden von Kennern geschätzt, sagt Streuli. «Kernobstbrände hingegen gelingen mit dem neuen besser.» Aber das sei halt immer auch Geschmackssache.

Der eigentliche Renner ist jedoch ein für die Gegend atypisches Produkt: der Gin, den Streuli in zwei Sorten herstellt, als Zurich Dry Gin und – im Auftrag für einen Kunden – als Noble White Gin. Ihm sind neben den herkömmlichen Gin-Kräutern auch alpine wie zum Beispiel das Edelweiss beige-mischt. Irgendwann sei ihm die Idee gekommen, es einmal mit einem Gin zu versuchen, erzählt

Streuli. «Bei den Obstbränden kann man nicht experimentieren, diese sollen ja möglichst authentisch sein», sagt er. «Beim Gin hingegen kann ich durch die beigegebenen Kräuter selber etwas kreieren. Das finde ich spannend.»

Bis er seinen Zurich Dry Gin zur Marktreife entwickelt hat, hat es viele Testbrände gebraucht, dies in Zusammenarbeit mit der Eidgenössischen Forschungsanstalt Agroscope. Heute machen die Gins einen Drittel seiner Produktion aus. Nicht nur damit haben Patricia und Urs Streuli übrigens eine Marktlücke entdeckt: Seit einigen Jahren kann man die äusserst geschmackvoll renovierten und eingerichteten Räume der Rietwies – man merkt, dass Patricia Streuli gelernte Dekorationsgestalterin ist – für private Veranstaltungen mieten. «Streulis Private Kitchen» heisst das Angebot, bei dem renommierte und teilweise hochdekorierte Gastköchinnen und -köche für das leibliche Wohl der Gäste sorgen. Es kann mit einer Brenne-reibesichtigung beziehungsweise der Degustation der Edelbrände verbunden werden. Zum Glück gibts für die (beschwingte) Heimkehr danach auch in Horgen Taxis.

Alex Hoster

## BILDERGALERIE

in der Onlineausgabe



Vater Ernst und Sohn Urs in ihrem gemütlichen Brennerei-Wöschhüsi.

## DIE PRODUKTE IM EINZELNEN

**Das Sortiment** von Streulis Privatbrennerei umfasst rund zwanzig verschiedene, sorten-reine Jahrgangs-Fruchtbrände, zwei Liköre und zwei Vieille Poire. Da die Brände ausschliesslich aus eigenen Früchten hergestellt werden und Ertragschwankungen vorkommen können, sind nicht immer alle verfügbar.

**Kernobst:** Berner Rosen, Gravensteiner, Rubinette, Wilder Champagner, Bäriker, Gelbmöstler, Knollbirne, Rietwiesler, Theilersbirne, Williams  
**Steinobst:** Kirsch, Dolleseppler, Bühlerzwetschge, Basler

Zwetschge, Rote Mirabelle, Mirabelle de Nancy  
**Beeren:** Schwarze Johannisbeere  
**Liköre:** Cassis-Likör, Rosoli-Likör  
**Sonstige:** Quitte  
**Vieille Poire:** Gelbmöstler Gold, Bäriker Gold  
**Gins:** Zurich Dry Gin, Noble White Gin

**Die Produkte** von Streulis Privatbrennerei sind in zahlreichen Gastronomiebetrieben, Spirituosen- und Comestibles-Läden in und um Zürich erhältlich. Sie können auch via Webshop bestellt oder direkt ab Hof bezogen werden.

Dies ist vor allem bei schönem Wetter empfehlenswert: sei es wegen der schönen Aussicht auf den Zürichsee, sei es verbunden mit einer (Blust-)Wanderung im Gebiet um die Rietwies, das als grösster zusammenhängender Hochstamm-Obstgarten des Kantons Zürich gilt, in dem noch 10 000 alte Hochstamm-bäume wachsen. amh

**Weitere Informationen:** Streuli's Privatbrennerei & Private Kitchen, Patricia und Urs Streuli, Rietwiesstrasse 139, 8810 Horgen, Telefon +41 79 209 73 07, E-Mail: willkommen@streulis.ch

## Tatort Garten



Sandra Weber ist Journalistin, Hobbygärtnerin und Mutter von zwei Söhnen

## Alles Stauden oder was?

Mit einer ausschweifenden Armbewegung erkläre ich meinem Mann: «Und hier kommt dann das Staudenbeet hin.» Sein Schweigen interpretiere ich als Mangel an Vorstellungskraft und kann es ihm nicht übelnehmen. Schliesslich stehen wir auf der Brache, die sich unser neuer Garten nennt, knöcheltief im Dreck, zwischen Bagger, Wurzelstöcken und fröhlich spriessenden Brombeertrieben. Aber dann meint er: «Stauden? Wollen wir nicht lieber ein paar Blumen pflanzen?»

Ich gebe zu, auch ich habe mir unter dem Begriff Stauden früher irgendwelches undefinierbares Krautzeug vorgestellt. Heute weiss ich: Stauden, oft reich blühend, sind mehrjährige, nicht verholzende Pflanzen, die in der Regel über den Winter oberirdisch absterben. Man pflanzt sie nahe beieinander, sodass der Boden vollständig bedeckt ist. Unkraut hat so kaum eine Chance und der Boden bleibt länger feucht – es muss also weniger gegossen werden. Herrlich pflegeleicht! Kaufen, einbuddeln, fertig. Dachte ich.

**Merke:** Im Garten ist nichts pflegeleicht. Stauden haben ihren eigenen Kopf. Manche zicken, andere verschwinden sang- und klanglos. Schwierig werden kanns aber auch mit Stauden, die sich wohlfühlen. So hatten wir in unserem alten Garten einen Geissbart, der so begeistert war von seinem Standort, dass er uns mittlerweile alle überragt. Vage kann ich mich noch erinnern, dass ich ihn mit Gamander und Schaumblüte gepflanzt hatte – zu sehen ist von diesen nichts mehr.

**Und die mannshohen Stauden-**sonnenblumen, die ich schön in die Mitte des Beetes nebenan gepflanzt hatte, verliessen schon im Folgejahr ihren Thron und mischten sich unters Volk. Die Lücke wurde sofort durch Löwenzahn und Berufskraut besiedelt. Und wenn wir grad beim Unkraut sind: Das nutzt geschickt das Zeitfenster vor dem grossen Staudenaustrieb im Frühjahr. Danach fühlen sich Schnecken unter dem schattigen Blätterdach pudelwohl.

**Leider üben Staudenbeete** auch eine magische Anziehungskraft auf Kinder aus: um sich darin zu verstecken, Blumen zu pflücken, reinzupieseln oder mit dem Laufrad querfeldein zu üben. «Tief durchatmen. Wächst alles wieder», beruhigt mich mein Mann, wenn ich dann rot anlaufe und kleine Flammen aus meinen Nasenlöchern züngeln.

**Aber er hat recht.** Stauden sind zwar nicht ganz so pflegeleicht, wie ich dachte. Dafür unglaublich hart im Nehmen.

**In der Kolumne «Tatort Garten»** vereinigt Sandra Weber zwei ihrer Leidenschaften: Schreiben und Schaufeln. Weitere Tipps zum Thema können Sie in ihrem Gartenblog in der Onlineausgabe dieser Zeitung nachlesen.