



CHRISTOPH KELLER

So kommt Geist in die Flasche

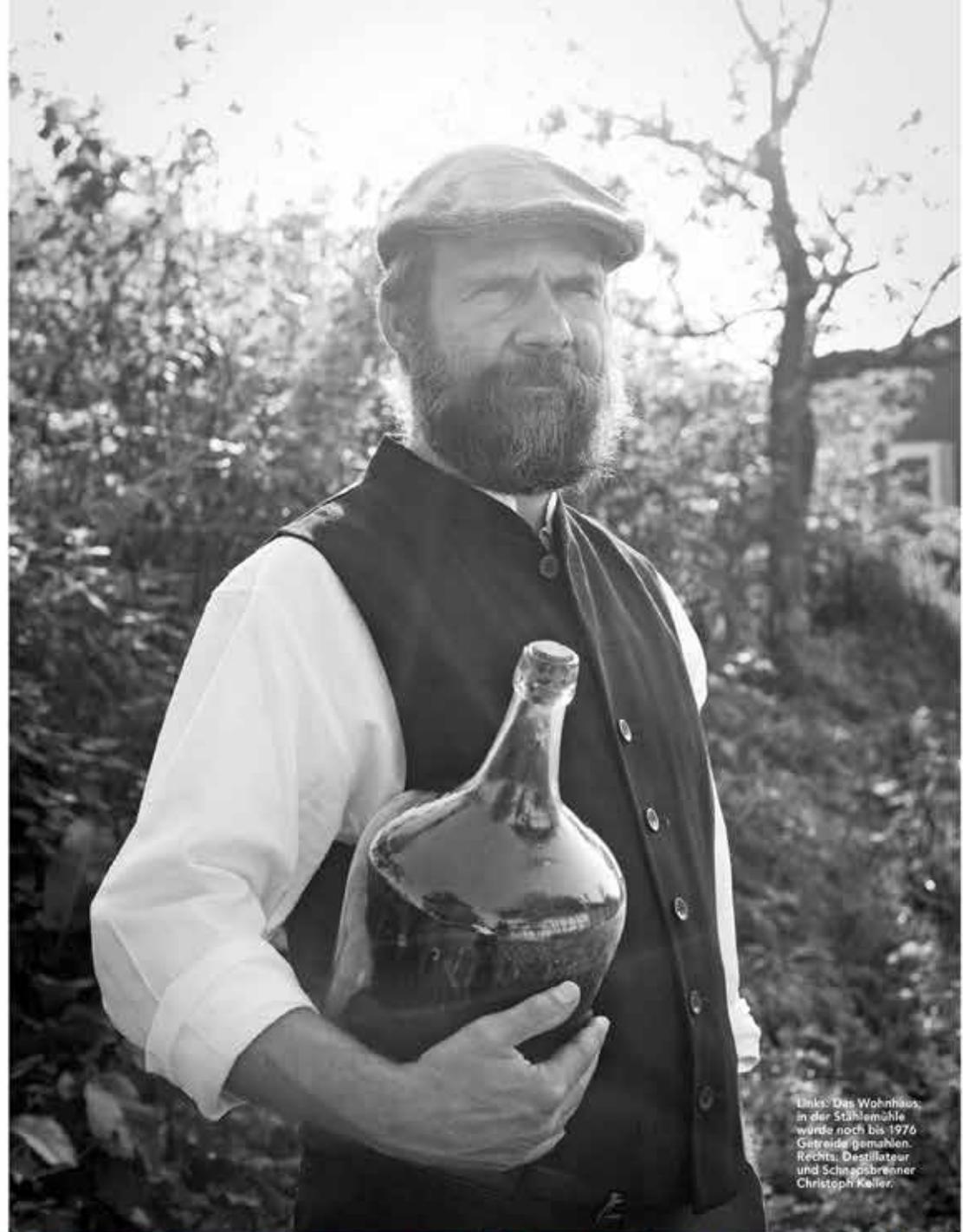
Schnaps war einmal: Die Stählemühle-Edelbrände von Christoph Keller sind wie sinnliche Spaziergänge über Streuobstwiesen, durch Wälder und Kräutergärten.

Was hat ein Schnapsbrenner auf dem Friedhof zu suchen? Es sind die Vogelbeeren, die Christoph Keller jeden Herbst hier findet. Neben den Grabsteinen haben seine beiden rumänischen Erntehelfer die Leitern aufgestellt und holen die rot leuchtenden Dolden von den Sträuchern. Keller hält die Sze-

ne mit seiner Kamera fest. «Die Leute glauben mir das sonst nicht.»

Der Lase staunt schon, dass man aus Vogelbeeren überhaupt Schnaps machen kann. Doch Christoph Keller kann noch viel mehr. In der Stählemühle im deutschen Hegau, zehn Kilometer vom Bodensee entfernt,

destilliert er die weltbesten Edelbrände. Der Hof mit seinen gelben Riegelbauten aus der Mitte des 18. Jahrhunderts würde sich auch als Drehort für eine kitschige Tierarztserie eignen. Hühner rennen frei herum, Gänse schnattern, auf den Weiden grasen Walachenschafe, und unter dem grossen Linden- →



Links: Das Wohnhaus in der Stählemühle wurde noch bis 1976 Getreide gemahlen. Rechts: Destillateur und Schnapsbrenner Christoph Keller.



baum döst ein Lama. Doch die Menschen der Stählemühle haben im Herbst keine Zeit für die Musse. In einer Flasche Schnaps steckt viel Handarbeit und Zeit. Hundert Kilogramm Vogelbeeren ergeben 1,5 Liter Alkohol. Nur schon um diese zu ernten, benötigen die Männer drei Tage. Auf dem Hof werden die Beeren von Hand entstielt, gemischt und in blaue Fässer abgefüllt. Die Maische gärt dann einige Tage, bis sie im Brennhausle destilliert wird. Christoph Keller sagt: «Wir arbeiten so viel wie noch nie.» Doch in Hektik scheint er deswegen nicht zu verfallen. Er schlüpft aus den grünen Gummistiefeln raus und in

„Die Experten wollen frische Brände. Nur Laien trinken ältere, gelagerte Schnäpse.“
Christoph Keller

1 Hausweibchen, als Destillat im Limousinweihenfass gelagert.
2 Eine alte Liebhabersorte: die Konstantinopoler Apfelquitten.
3 Die Idee für den Monkey 47 hatte Alexander Stein, gebrannt wird der Gin von Christoph Keller.
4 Im Kräutergarten mit Treibhaus wächst Englischer Lavendel, Wermut oder Ysop.

die beigen Filzpantoffeln rein. Setzt sich mit einer Tasse Kaffee an den Küchentisch, schaukelt auf dem Stuhl und zieht an einer Zigarette. Der Vollbart in seinem Gesicht wächst struppig; beim Sprechen lassen sich seine Lippen nur erahnen. Doch die feinen, makellosen Hände verraten, dass man nicht irgendeinem Bauern gegenüber sitzt. Vor zehn Jahren lebte die Familie noch in Frankfurt, Christoph Keller verlegte in seinem Revolver-Verlag Kunstbücher. Das Leben mit den beiden kleinen Kindern und die ruhelose Kunstszene passten irgendwann nicht mehr zusammen. «Wir wollten weg.» 2004 zog die Familie in

die Stählemühle. Weit ab vom Schuss wollte sich Keller in aller Ruhe den Büchern widmen. Die Zollbeamten, die bald vorbeischaute, brachten ihn dann auf den Schnaps. Damit er das Brennrecht auf dem Hof behalten konnte, musste Keller dieses auch nutzen. «Als Quereinsteiger hatte ich nur Vorteile», sagt er rückblickend. Da waren keine Traditionen. Niemand, der sagte, wie «man» es macht. Das Feld für Experimente stand weit offen. Keller nahm Fachliteratur zur Hand und vertiefte sich in die Destillierkunst. Er lernte, wie man einer Birne oder dem Ginkgosamen das Aroma entlockt und es festhält. Wie die sonst

ungenießbare Vogelbeere nach «purem Marzipan» schmecken kann, begeistert Keller immer wieder von Neuem. Der Alkohol ist dabei nur Mittel zum Zweck. «Ich trinke keinen Schnaps zum Spass.»

Das Degustieren übernimmt Kellers Frau: Sie hat die feinere Nase

Experimentiert wird in der Stählemühle ständig. Vielversprechend sind die Samen des Baobab-Baums, noch unbefriedigend ist das Destillat aus Verveine. Hinter einem unscheinbaren Holztor liegt unter der Erde das Reifelager. Der Raum wirkt wie eine Galerie. →



DER GRUEN-FOOTPRINT

Wie bewusst kauft Christoph Keller ein?

1 Nahrungsmittelkauf	1
2 Sparsamkeit	8
3 Abgetaufene Lebensmittel	7
4 Abfallentsorgung	8
5 Einkauf Non-Food-Artikel	10
6 Recycling-Produkte	1
7 Alkoholvermeidung	4

Total Punkte

41

11 Punkte – im Halbesicht von Christoph Keller sind Einkäufe oft nicht nötig – Gemüse und Obst kommen aus Eigenproduktion. Auch sparsam ist der Mann, sich lieber Pullover, die stressig Jahre alt sind.



Der GRUEN-Footprint wurde vom WWF Schweiz ED & GRUEN entwickelt. Der Test soll für den Alltag sinnvoller und Spass berekend. Berechnen Sie Ihren eigenen Footprint auf den Seiten 14 und 15.



1 Christoph Keller mit seinem Schlehlikör: In den Verkauf kommen alle Produkte in der sechseckigen Flasche aus Braunglas. 2 Der Pfau und die Hühner laufen auf dem Hof frei herum. 3 In den Glasballons lagern die Brände drei bis sechs Monate.

Links und rechts stehen auf Regalen dezent beleuchtete Glasballons. Drei bis sechs Monate lagern die Destillate hier. «Die Experten wollen frische Brände. Nur Laien trinken älteren, gelagerten Schnaps», sagt Keller. Die Degustation übernimmt seine Gattin, Christiane Schoeller. «Frauen haben generell eine feinere Nase als Männer.» Sie koordiniert auch die Abfüllerei in die sechseckigen, 0,35-Liter-Flaschen aus Braunglas, die Keller dem Modell einer historischen Ätherflasche nachempfunden hat. Das dunkle Glas schützt die

Aromen vor schädlichem UV-Licht. Eine handgeschriebene Unterschrift betont die Einzigartigkeit des Schnapses. Produziert wird in kleinen Chargen, pro Sorte zwischen 20 und 300 Flaschen.

Er destilliert aus Obst, Beeren, Zitrusfrüchten oder Kräutern

Das Sortiment liest sich wie ein historisches Buch über Obst. Da gibt es die Konstantinopeler Apfelquitt, Napoleons Butterbirne oder Hegauer Zibärte. 120 verschiedene Brände destilliert Kel-

ler: aus Stein-, Kern- und Wildobst, Beeren und Trauben, Zitrusfrüchten oder Kräutern. Im März dieses Jahres wurde die Stählemühle bei der Edelbrand-Meisterschaft Destillata in Wien als zweitbeste Destillerie prämiert. Mehrere von Kellers Produkten erhielten schon in den Jahren davor höchste internationale Auszeichnungen. Keller brennt zudem den Monkey 47, den er zusammen mit Unternehmer Alexander Stein entwickelt hat und der 2011 zum weltbesten Gin gekürt wurde. Grundvoraussetzung für die Herstellung von Edelbränden sind

perfekte Rohstoffe. «Sorte, Lage und Erntezeit entscheiden», sagt Keller. Alte und wilde Sorten sind aromatischer, da bei Züchtungen vor allem Wasser dazu kommt. Dann sollen die Früchte «baumfallend» geerntet werden, also so lange wie möglich am Baum hängen bleiben. So steigt der Zuckergehalt, und der Baum bildet die Gerbstoffe zurück.

Die Kornelkirschen hat Christoph Keller auf dem Golfplatz entdeckt

Das Landschaftsbild des Hegaus ist traditionellerweise durch Wiesen mit Streuobstbäumen geprägt. Doch die Pflege der Hochstammobstbäume ist aufwendig und unpraktisch, viele Bauern bauen inzwischen lieber Mais für Biogasanlagen an. «Und diese Monokulturen belohnt der Staat sogar noch mit Subventionen.» Die Art, wie in Deutschland biologische Landwirtschaft betrieben wird, ärgert Christoph Keller. Er fühlt sich der Slow-Food-Bewegung zugehörig. «Das Vertrauen in ein Lebensmittel kann nur durch den Kontakt mit dem Produzenten entstehen.»

Mit seiner Brennerei schafft er Anreize, Hochstammobst zu bewahren. Mindestens das Fünffache des Mostpreises bekommen Bauern, die ihm hochwertige Ware liefern. Um an Wildobst wie Holunder, Aronia oder Vogelbeeren zu kommen, musste sich Christoph Keller allerdings etwas anderes einfallen lassen. In den Wäldern wachsen die Strücker fast nicht mehr. Doch sie sind bei Gärtnern beliebt, zum Beispiel für die Begrünung von Friedhöfen, Parkplätzen – oder Golfanlagen. Dort hat Christoph Keller auch die Kornelkirschen entdeckt, als er zusammen mit seinem Sohn eine Runde Golf spielte.

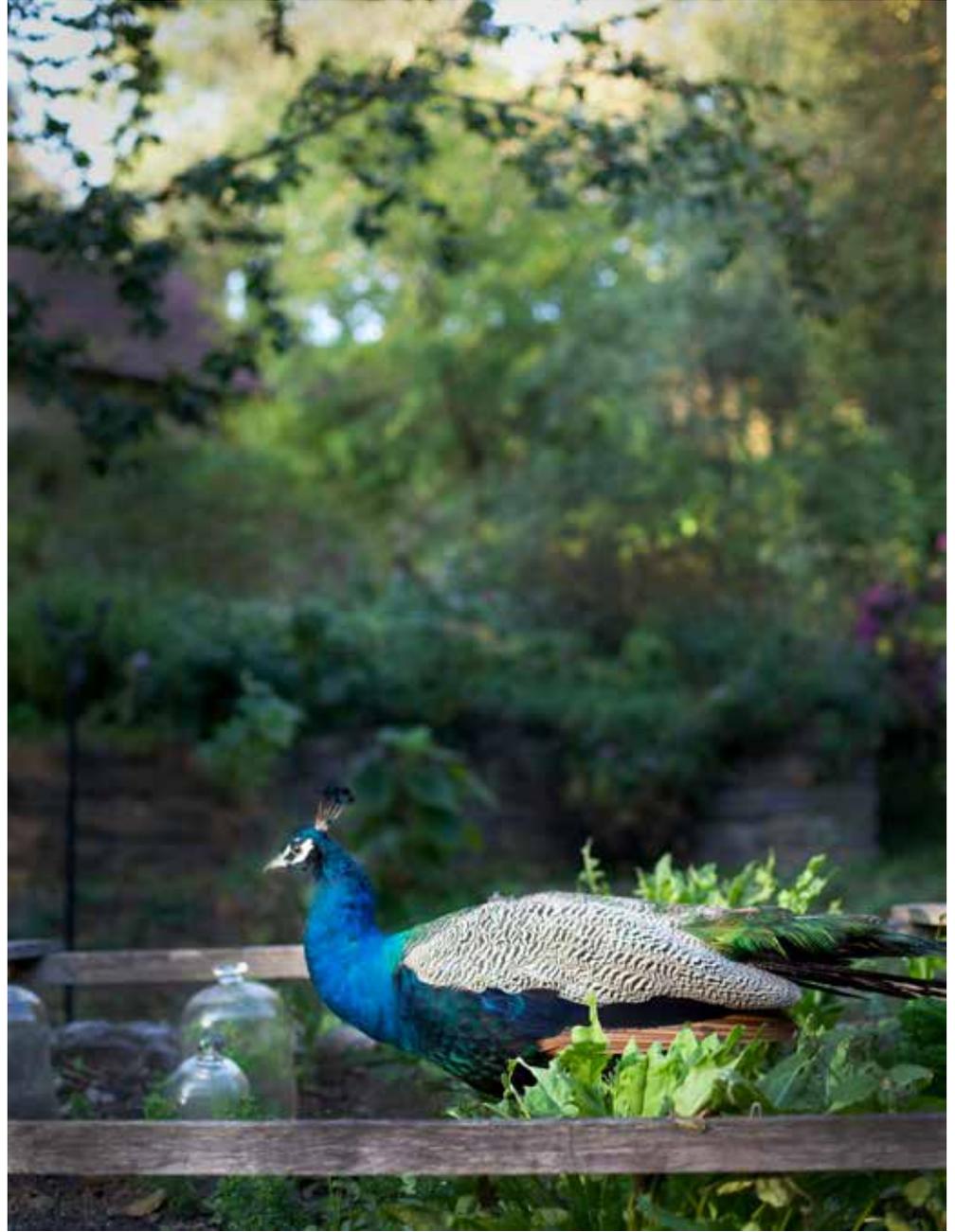
Die Schlehmlie ist für Publikum leider geschlossen. Die Destillate können per Internet bestellt werden. Eine Auswahl ist bei **Globus** oder **Pfifferling Deli** in Basel erhältlich.

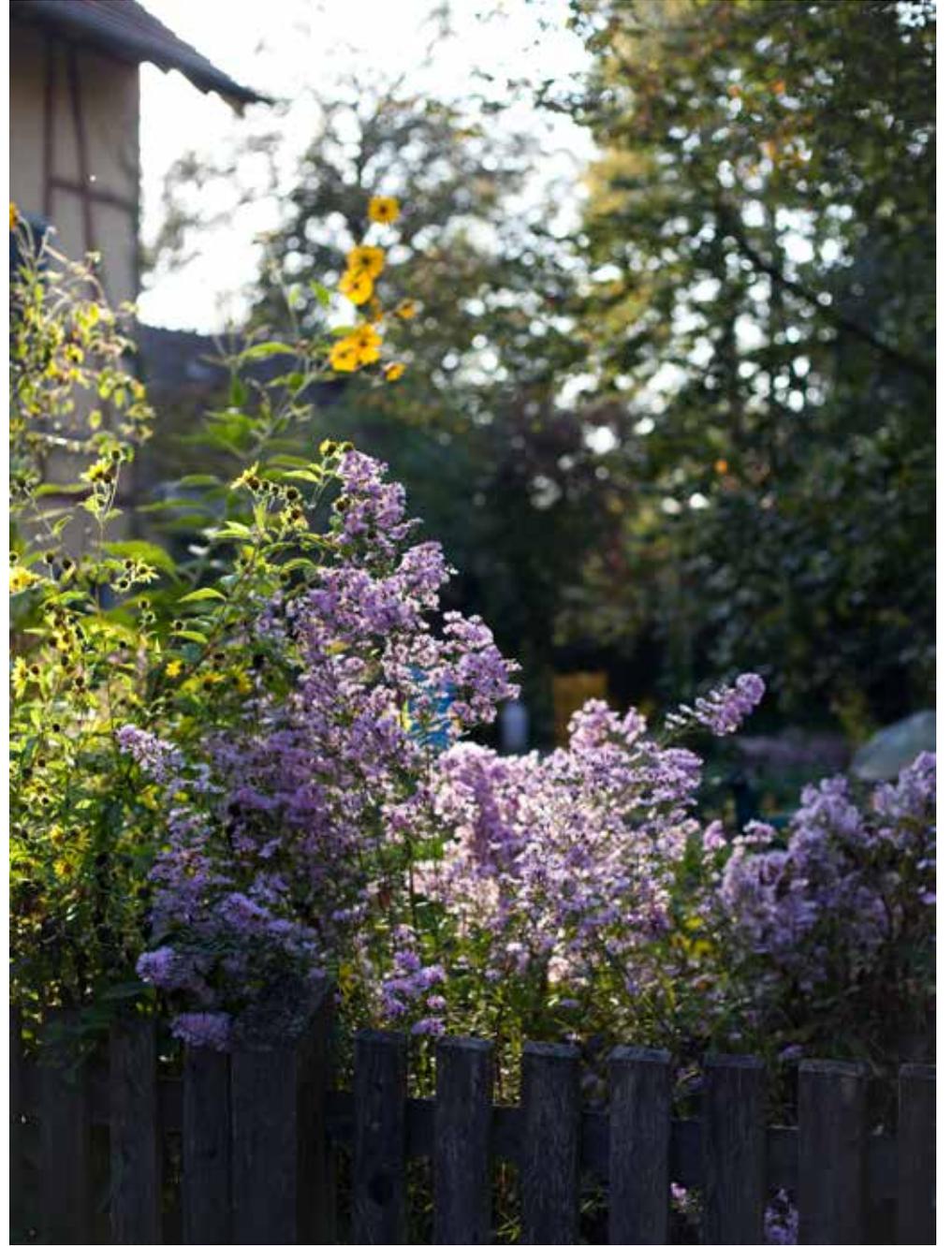


Empfänglich für Streicheleinheiten: Die Lamas wurden einst für die Kinder gekauft.

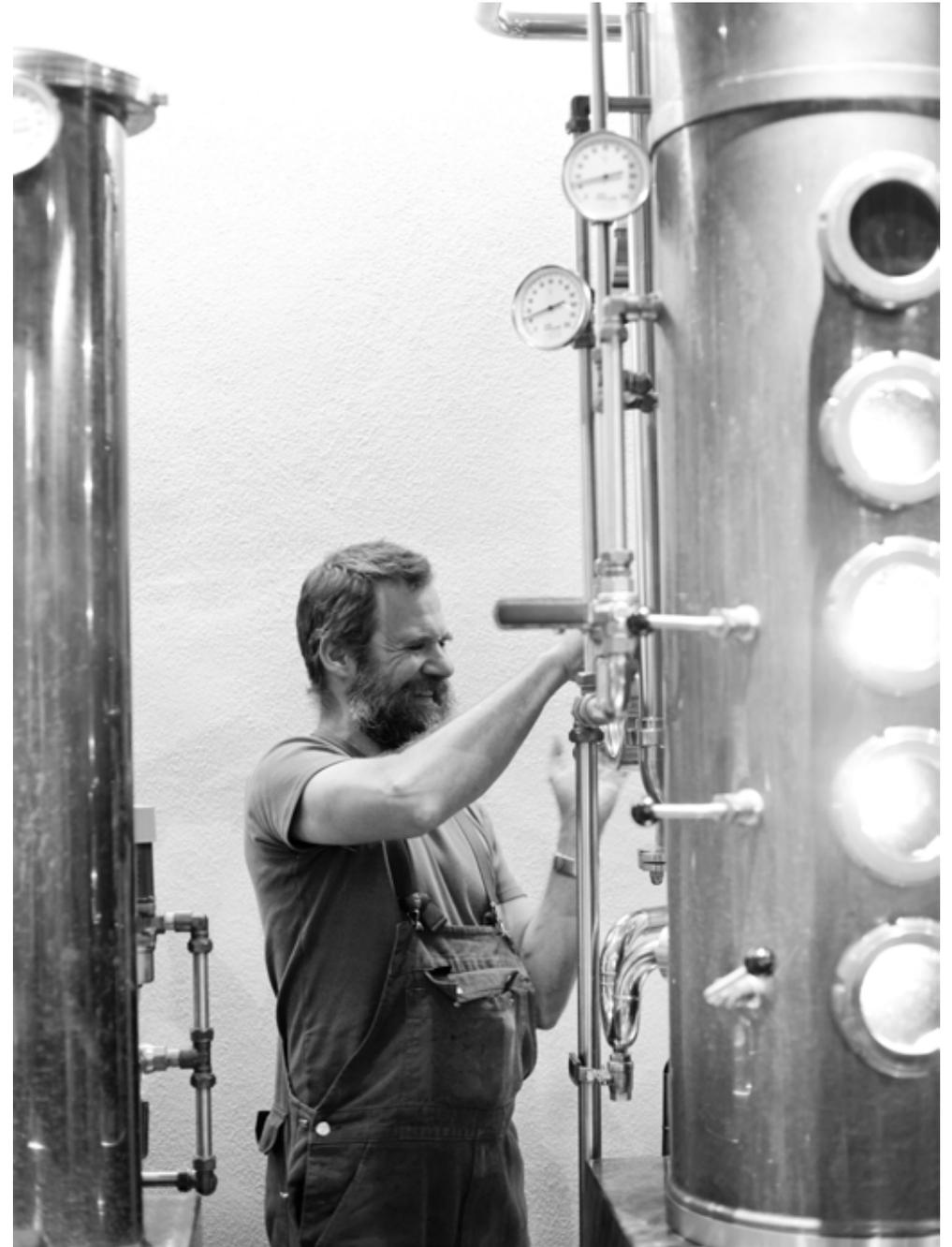


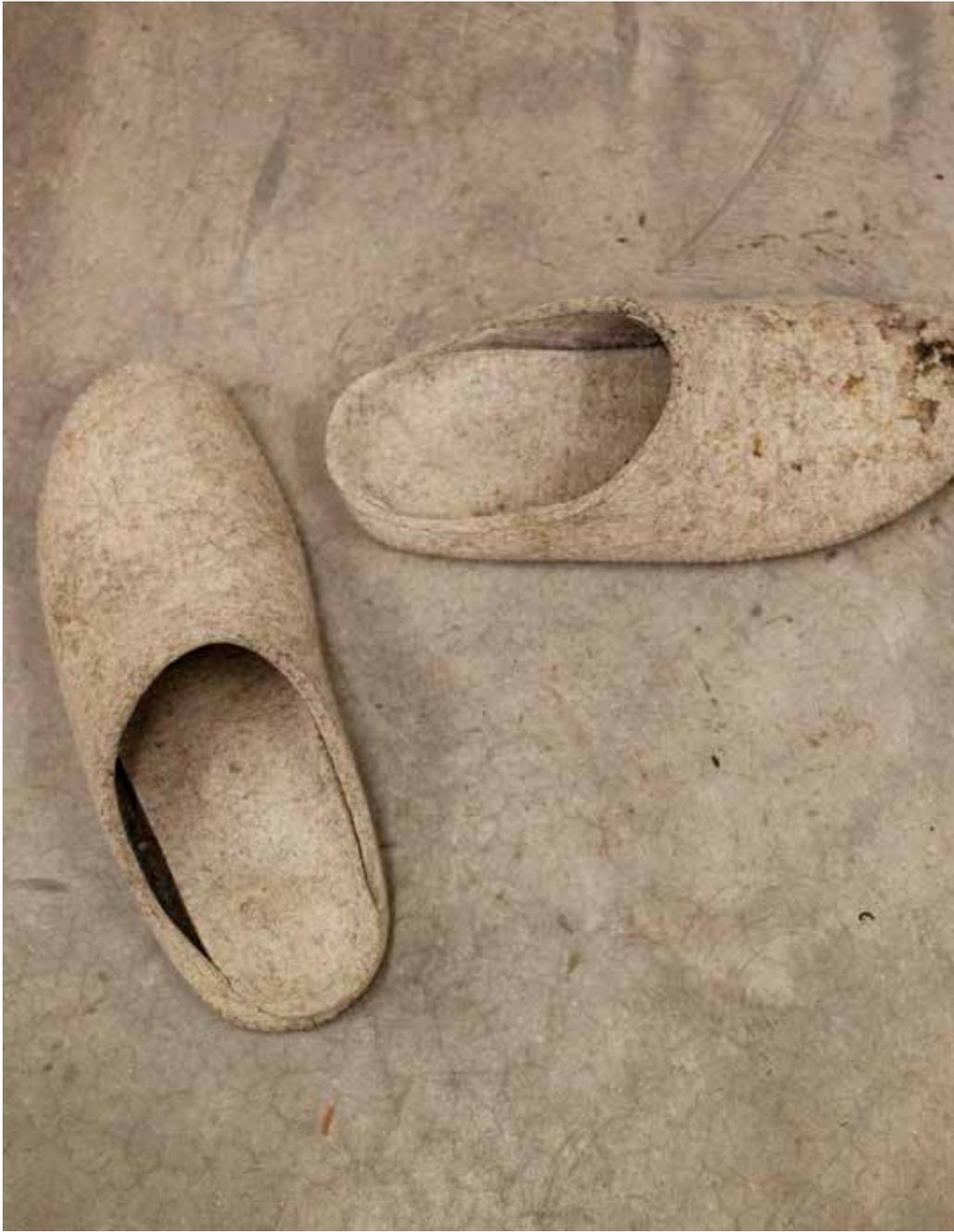














Handwritten label on the rightmost bottle:

Handwritten text: 10/10/10

Class	Year	Class
Chemistry	Junior	Chem
Chem	Advanced	Chem

Quantity	Weight	Time
100	100	10

Temperature	at
100	100

Additional text at the bottom of the label:

Handwritten text: 10/10/10

Printed text: 10/10/10



