

„Das A und O eines guten Obstbrandes sind die Früchte“, erklärt Margot Guillon. „Das Obst muss reif sein, gesund und absolut sauber. Es darf keine faulen Stellen haben und es darf kein einziges Blatt mehr daran sein, wenn es gemischt wird.“ Das Ehepaar bezieht sein Obst zum größten Teil aus dem eigenen Obstgarten. Auf fast fünf Hektar stehen 600 Mirabellenbäume sowie zahlreiche andere Sorten wie Zwetschgen, Pflaumen, Ringlotten, Quitten, Kornelkirsche oder die in der Schweiz sehr verbreitete Löhrpflaume, von den Eidgenossen „das Pflümli der Pflümli“ genannt. Seit einigen Jahren haben die beiden ihren Anbau auf biologische Bewirtschaftung umgestellt.

Margot Guillon hat die Brennerei 1998 von ihrem Schwiegervater übernommen und ihren Job als Büroangestellte an den Nagel gehängt. In zahlreichen Intensivkursen hat sie nach und nach die Feinheiten der Brennkunst gelernt. „Seit jeher war es üblich, beim Brennen den fuselöhlhaltigen Nachlauf zum Herzstück, dem eigentlichen Edelbrand, hinzuzugeben. In den Kursen haben wir dann gelernt, dass man das nicht tun soll“, erinnert sich Margot Guillon. Die Entscheidung, das Gelernte sofort in die Praxis umzusetzen, war goldrichtig. Bereits ihr erster „Kirsch“, den sie nach der neuen Methode produzierte, wurde bei einem internationalen Wettbewerb mit einer Goldmedaille prämiert. Seitdem kommen jedes Jahr weitere Auszeichnungen hinzu.

„Ein guter Schnaps braucht keinen Zucker.“

Pit Dolizy

Dem schlechten Image des Schnapses will das Ehepaar mit seiner Philosophie, nur mit natürlichen Zutaten Klasse statt Masse zu produzieren, entgegenwirken. Zusätzlicher Zucker kommt daher nicht in Frage. „In Luxemburg ist es erlaubt, dem Schnaps Zucker beizugeben. Allerdings muss man dies nicht auf der Flasche deklarieren. Wie soll man da wissen, mit welchem Schnaps man es zu tun hat? Durch bloßes Probieren ist der Unterschied nicht festzustellen“, kritisiert Margot Guillon. „An dieser EU-Regelung, dass Zuckerzusatz nicht deklariert werden muss,

halten vor allem jene Länder fest, die große Mengen an billigen Spirituosen produzieren, zum Beispiel Grappa. Zucker nimmt dem Alkohol seine Schärfe, macht ihn lieblicher, runder, leichter trinkbar. Er ist aber auch Schuld, wenn später der Schädel brummt. Ein guter Schnaps dagegen braucht keinen Zucker“, ergänzt Pit Dolizy.

Eine Garantie für ausgezeichnete Qualität ist die „Marque nationale“. Sie legt die Standards fest, die ein Erzeugnis erfüllen muss, um mit dem Qualitätslabel ausgezeichnet zu werden. Doch was bei landwirtschaftlichen Produkten und beim Wein bereits selbstverständlich ist, hinkt beim Schnaps immer noch hinterher. Kaum die Hälfte der 60 Luxemburger Brennereien ist bei dem Label gemeldet, nur zwölf nehmen regelmäßig an den Kontrollen teil. „Bei allen anderen Produkten wird Wert auf die ‚Marque nationale‘ gelegt, nur beim Branntwein nicht. Dabei müsste das Label Stan-

dard für alle sein, damit gute Qualität auf den ersten Blick zu erkennen ist“, fordern Margot und Pit einstimmig.

Bis in Luxemburg Schnaps den gleichen Status erlangt wie in Deutschland oder der Schweiz, scheint es ein weiter Weg zu sein. Doch Margot Guillon und Pit Dolizy sind optimistisch: „In anderen Ländern, in denen Edelbrände hoch geschätzt sind, werden schon seit über 30 Jahren strenge Standards angewandt. In Luxemburg haben die Brenner erst viel später begonnen, ihre Messlatte sehr hoch zu legen.“ Die Chancen, dieselbe Anerkennung wie Whisky, Cognac oder Grappa zu erlangen, stehen für die Luxemburger Edelschnäpse nicht schlecht. Vielleicht sollte man als Gastgeschenk statt einer Flasche Wein das nächste Mal eine heimische „Schléiwendrépp“ mitbringen.

www.distillerie.lu



Margot Guillon und Pit Dolizy

Das Ehepaar ist 2004 aus dem Reckenthal nach Ehnen gezogen, um sich der Familienbrennerei besser widmen zu können. Die Obsternte und das Brennen erledigt Margot (48) größtenteils alleine. Ehemann Pit (53) ist hauptberuflich Sekretär des Pfadfinderverbandes FNEL und kümmert sich in seiner Freizeit unter anderem um den Obstbaumschnitt.