

# Alles andere als eine Schnapsidee

Nach fast 30 Dienstjahren bei Axpo Hydro Surselva startet Neopensionär Benedetg Simeon nochmals durch – als Schnapsbrenner. Beim Perspektivenwechsel helfen dem ehemaligen Teamleiter Instandhaltung bewährte Eigenschaften: genaues Schaffen, Liebe zum Detail und Geduld.



Neben Spezialitäten aus Obstsorten der Region produzieren die beiden Bündner künftig auch Whisky, den ersten in der Surselva.

Der Geruchsmix ist unverkennbar: gärendes Obst und hochprozentiger Alkohol. Im unscheinbaren Gebäude in Ilanz am Rhein herrschen mitten im Winter tropische Temperaturen. Benedetg Simeon und sein Schwager Robert Cathomas sind am Brennen. Ein eingespieltes Team. Kurze Anweisungen auf Rätoromanisch reichen vollauf. Auf dem Brennkessel prangt der Name Holstein, sozusagen der Mercedes unter den Anlagen. «Sie ist unser ganzer Stolz.» Simeon poliert mit dem Ärmel das Kupfer und zeigt auf eine offizielle Plakette: «Erst als wir von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung eine Gewerbe­lizenz erhalten hatten, durfte die Anlage geliefert werden.» Ebenso genau nimmt es die Alkoholverwaltung mit jedem Liter Schnaps. Deren Vertretung erscheint in regelmässigen Abständen in der Brennerei, nimmt das Destillat ab und berechnet dessen Steuern.

Das Zwetschgenwasser und andere Spirituosen verkaufen die beiden Brenner im Webshop ihrer Firma «Daguot», was übersetzt «Tropfen» heisst. Für ihren Kirsch haben sie bereits eine Auszeichnung erhalten. Inzwischen planen die zwei Start-up-Unternehmer bereits ihren nächsten Coup: Bündner Whisky. Vor zwei Jahren brannten sie ihn aus regionaler Getreidemaische. Ein Jahr lang Geduld brauchen die beiden noch. Simeon erklärt: «Ein Whisky muss drei Jahre im Holzfass lagern, bis man ihn überhaupt Whisky nennen darf.» Die Wartezeit will er nutzen, denn bislang fehlt ein passender Name. Eines ist aber sicher: «Er wird auf rätoromanisch sein.»

Text und Fotos: Jolanda van de Graaf

Benedetg Simeon (links) hat sich zusammen mit seinem Schwager Robert Cathomas einen lang gehegten Traum erfüllt – den guten Tropfen selber herstellen. Wohl bekomms!

## «Eine Nase wie ein Spürhund»

Vom hohen Verwaltungsaufwand des Bundes wussten die beiden passionierten Jäger noch nichts, als sie vor zehn Jahren abends auf der Jagdhütte die zündende Idee für ihren dritten Lebensabschnitt hatten. «Aus einer Schnapsidee wurde Realität», so Simeon mit einem Augenzwinkern. Nach verschiedenen Brennkursen in Österreich und der Schweiz belegten sie schliesslich im Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Schluechthof in Cham (ZG) eine Weiterbildung, um ein vertieftes Fachwissen im Brennereiwesen zu erlangen. Für die Zertifikatsprüfung galt es unter anderem, 20 Spirituosen zu unterscheiden. Simeon schaffte 19 davon. «Eine Nase wie ein Spürhund», tippt sich der Bündner nicht ohne Stolz an die Nase. Gerade wegen seines exzellenten Geruchssinns liebt er es, Zwetschgen zu brennen. «Es ist eine Herausforderung, den exakten Punkt zu treffen, wenn das Gebrannte seinen einmaligen Mandelgeruch erhält.»

