

«An Schnapsgalas schnüffle ich vor allem»



Hat etwas gegen Fusel: Gabriela Perret vor dem Brennvorrichtung der Agroscope in Wädenswil.

Kurt Heuberger

WÄDENSWIL Düfte und Geschmäcker sind das Reich der Gastronomin und Sensorikerin Gabriela Perret. Als erste Frau ist sie zur Präsidentin des Vereins Distisuisse gewählt worden, der Schweizer Spirituosen prämiert. Dabei mochte Gabriela Perret Schnaps lange überhaupt nicht.

Frau Perret, die landläufige Vorstellung ist, dass Hochprozentiges eher Männersache ist. Sind Sie als Frau in der Welt des Schnapses eine Exotin?

Gabriela Perret: Beim Durchschnittskonsumenten im Alltag ist es sicher so, dass eher der Mann nach dem Essen noch einen Schnaps trinkt. Das erklärt sich schon rein von der Postur her: Frauen sind in der Regel leichter und ertragen daher weniger Alkohol. Und was die Produzenten angeht, ist das Geschlechterverhältnis immer ausgeglichener, sowohl unter den Obstproduzenten als auch den Brennern finden sich immer mehr Frauen. Und bei Distisuisse sind die Frauen sogar in der Mehrheit: Im Vorstand sind wir drei Frauen und zwei Männer.

Stammen Sie aus einer Familie, die Schnaps gebrannt hat?

Nein, gar nicht. Und ich mochte Schnaps auch lange Zeit überhaupt nicht.

Tatsächlich?

Noch 1997, als ich meine Zweitausendbildung an der Hotelfachschule begann, trank ich gar keinen Schnaps. Im Nachhinein habe ich auch eine Erklärung dafür: Es wird einem viel Fusel vorgesetzt. Und in Ihrer Zeit als junge Erwachsene?

Natürlich habe ich hie und da einen Whisky Cola bestellt – aber

«Ich liebe Düfte, sie lösen in mir oftmals sehr unmittelbare Erinnerungen aus.»

das ist wirklich etwas Gruusiges, weil eben oft Fusel drin ist.

Ihre Passion für Schnäpse wurde Ihnen offenbar nicht in die Wiege gelegt.

Die Passion für Edelbrände vielleicht nicht, aber eine andere, nämlich jene für Düfte. Ich liebe Düfte, sie lösen in mir oftmals sehr unmittelbare Erinnerungen aus. Der Geruch von Heu beispielsweise erinnert mich immer an meinen Grossvater, der Bauer war, oder beim Geruch von Kohle fühle ich mich in die ehemalige DDR versetzt.

Aber wie sind Sie vom Duft auf den Schnaps gekommen?

Vor 17 Jahren hat mich der mittlerweile verstorbene Schweizer Schnapspapst Peter Dürr an eine Schnapsgala in Zürich eingeladen. Ich sollte einmal schauen

kommen. Ich war damals an der Hotelfachschule und hatte mit Edelbränden noch überhaupt nichts am Hut. Irgendetwas muss an dieser Gala passiert sein.

Ich erinnere mich noch genau an die vielen Tische mit den unzähligen Gläsern – und ich habe mich den ganzen Abend durchgeschüffelt (lacht). Getrunken habe ich nichts. Aber weil Peter Dürr auf der Suche nach Juroren war, hat er mich gefragt, ob ich Lust hätte, an einem Training teilzunehmen. Er war mein Mentor und hat mich in der in- und ausländischen Branche eingeführt.

Mittlerweile trinken Sie wahrscheinlich auch Schnaps.

Ja. Auch wenn ich immer sage: Das Wichtigste beim Degustieren ist die Nase, 90 Prozent läuft über den Geruchssinn. Es geht auch beim Verkostertraining nicht darum, die Leute zum Trinken zu verführen.

Haben Sie einen Lieblingsschnaps?

Sogar mehrere. Gute Fruchtbrände wie einen Kirsch, eine Damassine oder eine Mirabelle. Aber auch einen Kräuterschnaps wie einen Absinth. Das hängt auch etwas von der Jahreszeit ab.

Sie sprechen von guten Fruchtbränden. Wann ist ein Schnaps gut?

Das Allerwichtigste ist, dass in Nase und Gaumen erkennbar ist, um welche Frucht es sich handelt. Ein Williams muss nach Birne riechen und schmecken, eine Abrikotine nach Aprikose und so weiter.

Anders rum: Von welchen Schnäpsen lässt man besser die Finger?

Wenn ein Destillat in erster Linie nach Alkohol riecht und schmeckt. Dann kann es beispielsweise sein, dass ein Brenner das Herzstück des Brandes, den Mittellauf, nicht richtig vom Vorlauf abgetrennt hat. Dann enthält das Destillat besonders viel Methanol. Dieses riecht wie Nagellackentferner und ist für den Menschen schlicht ungesund. **Unter den Schweizer Weinproduzenten hat in den letzten 20, 30 Jahren ein Umdenken stattgefunden: Anstatt auf Quantität setzen sie auf Qualität.**

Das verhält sich bei den Edelbränden ganz ähnlich. Noch vor 20, 30 Jahren wurde möglichst viel Obst gebraucht, darunter auch faulende Früchte und solche mit Essigstich. Diese werden heute aussortiert und nicht mehr verarbeitet. Auch ist der aktuelle Trend, dass die Früchte sofort eingemaischt und nicht zuerst liegen gelassen werden. Zudem ist die Brenntechnik verfeinert worden, das Bewusstsein gestiegen, dass die drei Phasen des

Brennens richtig abgetrennt werden müssen. Das macht sehr viel aus.

Die Önologen überbieten sich teilweise in ihren sprachlichen Bildern. Wenn sie Weine beschreiben, heisst es schon mal, ein Wein sei komplex oder habe eine Rosshaarnote. Wie halten Sie es mit der Beschreibung von Spirituosen?

Wenn jemand von einem Destillat sagt, es rieche nach Iltisharn, dann ist das Mumpitz. Aber mit Aromenvergleichen arbeiten auch wir. Beschreiben, welche Art von würzigen oder blumigen Noten sich ausmachen lassen.

«Wenn jemand von einem Destillat sagt, es rieche nach Iltisharn, dann ist das Mumpitz.»

Sie geben auch dem Durchschnittskonsumenten Einführungen ins Degustieren. Was sind die wichtigsten Tipps, die Sie mitgeben?

Wichtig ist das Glas. Ich ziehe Stielgläser mit einer kleinen Kugel und einem Kamin – was oft als Grappaglas bezeichnet wird – für alle Brände vor. Dann ist es wichtig, das Glas nicht wie ein Weinglas zu schwenken, sondern es vorsichtig an die Nase zu führen. Dann entfalten sich die Duftstoffe am besten.

Wahrscheinlich erhalten Sie immer wieder Schnäpse vorgesetzt oder geschenkt, die Ihren Kriterien nicht standhalten. Was machen Sie dann?

Wenn ich etwas Schlechtes vorgesetzt bekomme, sage ich das auch. Alles andere fände ich falsch verstandene Höflichkeit.

Interview: Sibylle Saxer

ZUR PERSON

Gabriela Perret (1961) ist auf Umwegen in die Bereiche Lebensmittel und Sensorik gelangt. Sie hat eine kaufmännische Lehre bei einer Schweizer Bank absolviert und als Programmiererin gearbeitet. Später hat sie die Hotelfachschule Belvoirpark Zürich absolviert. Gearbeitet hat sie auch als Rezeptredaktorin für die Zeitschrift «Betty Bossi». Heute ist sie als selbstständige Beraterin tätig, bietet unter anderem Sensoriktrainings an und ist im In- und Ausland als Jurorin für Weine, Destillate und Lebensmittel tätig. Sie wohnt in Wädenswil und im Piemont, wo sie mit ihrem Mann ein Weingut führt. sis

Impressum

Redaktion Zürichsee-Zeitung Bezirk Horgen
Seestr. 86, 8712 Stäfa.
Telefon: 044 718 10 20. Fax: 044 718 10 25.
E-Mail: redaktion.horgen@zsz.ch.
E-Mail Sport: sport@zsz.ch. Online: www.zsz.ch.

REDAKTIONSLEITUNG

Chefredaktor: Benjamin Geiger (bg).
Stv. Chefredaktor: Michael Kaspar (mk).
Leiter Regionalredaktion: Philipp Kleiser (pk).

ABOSERVICE

Zürichsee-Zeitung, Aboservice, Seestr. 86,
8712 Stäfa. Tel.: 0848 805 521. Fax: 0848 805 520.
abo@zsz.ch. Preis: Fr. 387.– pro Jahr.
E-Paper: Fr. 197.– pro Jahr.

INSERATE

Zürcher Regionalzeitungen AG, Seestr. 86,
8712 Stäfa. Telefon: 044 515 44 55.
Fax: 044 515 44 59. E-Mail: horgen@zrz.ch.

DRUCK

DZZ Druckzentrum Zürich AG.
Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der
Zürcher Regionalzeitungen AG i.S.v. Art. 322 St. B.
Aktiengesellschaft des Winterthurer Stadtanzeiger,
DZO Druck Oetwil a.S. AG

Kirsch oder Whisky. Der Verein vergibt Gold- und Silberlabel sowie jenes des Kategoriensiegers. 2013 wurden von 442 eingesandten Destillaten 67 mit Gold belohnt. Die nächste Prämierung findet im Sommer 2015 statt, Einsendeschluss ist Ende Februar.

In der Jury sitzen 20 bis 24 Verkoster aus den Bereichen Konsumentenschaft, Gastronomie, Brennereiwesen, Fachpresse und Handel. Sie werden vor jeder Prämierung geschult. Das nächste Verkostertraining, an dem auch Gabriela Perret teilnimmt, findet am 6. November an der Agroscope in Wädenswil statt. sis