

Ein Lächeln bei jeder Flasche

Andreas und Beatrix Grau aus St. Ursen haben mit ihrem Chiaro di Limone an einem nationalen Spirituosenwettbewerb Gold geholt. Diese Auszeichnung ist ihnen viel wert, hat ihnen doch die Herstellung des Zitronenlikörs in einer schweren Zeit geholfen.

Imelda Ruffieux

ST.URSEN «Die Aromen des Südens, eingepackt in eine angenehme Süsse. Alles ist natürlich, gradlinig, leicht und mit einem fruchtig-erfrischenden Zitronenaroma im Abgang»: Mit diesen Worten hat die Jury der fünften nationalen Spirituosenprämierung das Produkt von Andreas und Beatrix Grau aus St. Ursen beurteilt und mit der Goldmedaille ausgezeichnet. «Ich war bei der Preisverleihung einfach sprachlos», sagt Andreas Grau, «und kann es immer noch nicht ganz glauben.»

Das Paar hat in die Entwicklung und Vermarktung seiner Produkte in den letzten Jahren viel Arbeit investiert, und die Rückmeldungen der Kunden haben die beiden ermutigt weiterzumachen. Trotzdem hätten sie nie gedacht, dass sie gegen namhafte Spirituosenhersteller eine Chance haben könnten (siehe auch Kasten).

Rezept verfeinert

Die Goldmedaille ist für Andreas und Beatrix Grau aus Tasberg eine Anerkennung, die sie sehr zu schätzen wissen. Denn es sind besondere Umstände, unter denen Andys Limoncello entstanden ist. Vor 14 Jahren hatte Andreas Grau einen schweren Autounfall, der ihn lange arbeitsunfähig machte. Zufällig hat er in dieser schweren Zeit von einem Bekannten Zitronenlikör zum Probieren erhalten. «Er war



Beatrix und Andreas Grau mit ihrem Marktwagen Luigi.

Bilder Corinne Aeberhard

sehr fein, aber etwas störte mich. Er war zu stark, der Alkohol zu präsent.» Der Kollege gab ihm schliesslich das Rezept, das Andreas Grau als Grundlage nahm, um das Getränk weiterzuentwickeln und eine neue Rezeptur auszutüfteln. «Bei einem guten Limoncello darf der Alkohol nicht in den Vordergrund treten. Seine Süsse muss mit der Säure der Zitrone harmonieren.»

Nur natürliche Zutaten

Um dieses Gleichgewicht zu finden, braucht es den richtigen Alkohol. Andreas Grau erzählt, dass es eine Herausforderung war, einen passenden zu finden. «Stimmt die Qualität nicht, wirkt er aggressiv und schmeckt irgendwie mehr nach Desinfektionsmittel als nach Alkohol.» Schliesslich ist er beim sogenannten Knospen-Alkohol fündig geworden, also Alkohol, der nach noch strengeren Qualitätsvorgaben produziert wird als Bioprodukte. «Es ist das Beste vom Besten», sagt er. Das passte zur anderen Hauptzutat des Limoncello. «Wir verwenden nur Biozitrone», sagt Beatrix Grau. «Da wir für den Likör nur die Schalen verwenden, wollten wir nichts, was belastet ist.» Das Paar bezieht die Zitronen meistens aus Italien oder aus Spanien. Sie kommen über die auf Bioprodukte spezialisierte Grosshandelsfirma Terraviva aus Kerzers.

Alles Handarbeit

Die Kette der natürlichen Verarbeitung zieht das Paar weiter: Jede Zitrone wird einzeln auf gute Qualität kontrolliert und von Hand geschält. «Es darf nichts vom Fruchtfleisch oder von der weissen Haut dazukommen, denn diese enthält bittere Stoffe», erklärt Beatrix Grau. Die Schalen werden einige Zeit in Alkohol eingelegt, mit Wasser und Zucker verfeinert, gelagert und mehrfach gerührt. Die Details der Rezeptur hüten die beiden wie ihren Augapfel. Am Ende entsteht ein Naturprodukt, denn es kommen weder Konservierungsmittel noch Farbstoffe, Säuerungsmittel oder Geschmacksverstärker dazu. Aus 54 Kilo Zitronen gibt es

80 Liter Limoncello, den die beiden in Flaschen von zwei und fünf Dezilitern abfüllen und manuell beschriften. Die einzige Maschine, die im kleinen Produktionsraum steht, ist eine Vorrichtung, um den Zapfen in die Flasche zu drücken.

Die beiden gehen mit ihren Produkten an Märkte und haben einige regelmässige Abnehmer gefunden. «Es ist immer noch ein Hobby», sagt Andreas Grau. Ein Hobby, das mit viel Aufwand verbunden ist, in das die beiden aber gerne ihr ganzes Herzblut stecken. «Wenn ich mit dem Limoncello beschäftigt bin, dann geht es mir gut», sagt der 55-Jährige, der in Vollzeit als Verkaufsberater für Haushaltsgeräte arbeitet. Bei jeder abgefüllten Flasche habe er ein Lächeln auf den Lippen. Zudem sei es eine gute Ablenkung, denn noch heute plagten ihn als Folge des Unfalls regelmässige Kopfschmerzen und Gedächtnisstörungen.

Es soll ein Hobby bleiben

Wenn ihm das Ganze doch einmal zu viel wird, dann motiviert ihn seine Frau jedes Mal

aufs Neue. «Wir haben viel investiert und wollen dranbleiben, aber nicht grösser werden», sagt Beatrix Grau, die ebenfalls einen 100-Prozent-Job in der gleichen Branche wie ihr Mann hat.

Es soll eine Freizeitbeschäftigung bleiben, betonen beide. «Um grösser zu werden, müssten wir unsere Philosophie ändern», erklärt Andreas Grau. «Wir müssten Maschinen anschaffen, um effizienter zu werden. Das wollen wir nicht. Es wäre nicht mehr das Gleiche.» Momentan sei es ein kleines Familienunternehmen, bei dem die Kinder und auch seine 87-jährige Mutter helfe. «Das soll so bleiben. Es würde sonst nicht mehr so viel Freude machen wie heute.»

Das heisst auch, dass die beiden mit dem wirtschaftlichen Output ihres kleinen Unternehmens gut leben können. «Reich wird man mit Andys Limoncello nicht», sagt sie. «Wir sind glücklich, wenn es am Ende des Jahres aufgeht – dann gönnen wir uns als Belohnung ein feines Abendessen», sagt er mit einem Lachen.

Zahlen und Fakten

108 Brennereien mit 622 Destillaten

Andreas und Beatrix Grau bieten vor allem zwei Sorten von Limoncello an: den Chiaro di Limone und die Crema di Limone. Bei Letzterem, einem Milchprodukt, ist der zitronige Geschmack weniger intensiv als beim Chiaro, und er ist süsser, dafür schmeckt man den Vanillezucker sehr gut. Aus dem Fruchtfleisch der Zitronen stellt Beatrix Grau Sirup her. An einem Markt hat ein professioneller Brennmeister die Produkte der Familie Grau degustiert und sie ermuntert, an einem Wettbewerb teilzunehmen. So haben sie ihre Produkte beim Verein DistiSuisse für die nationale Spirituosenprämierung eingereicht, die alle zwei Jahre stattfindet. Es ist die grösste Prämierung von Spirituosen in der Schweiz, und sie wird in Zusammenarbeit mit Agroscope durchgeführt. Heuer haben 108 Brennereien 622 Destillate eingereicht. Bei der Verkostung werden die Destillate von einer geschulten Fachjury nach Aussehen (Farbe, Klarheit), Geruch (Dufttypizität, Duftstärke), Geschmack und Gesamteindruck (Harmonie) bewertet. Neun Hersteller wurden als Brenner des Jahres geehrt, weil mindestens vier ihrer Produkte Gold erreichten. 126 Brenner erhielten in diversen Kategorien Gold- und 326 Silber-Auszeichnungen. Der Chiaro di Limone aus St. Ursen erhielt Gold bei den Likören. *im*

Weitere Infos:
www.andys-limoncello.ch



Andys Limoncello, rechts der Sieger-Likör.

Video

Preisgekrönter Sensler Limoncello

Andreas und Beatrix Grau haben mit ihrem Chiaro di Limone die Goldmedaille gewonnen. Sie erzählen, wie sie dazu gekommen sind, Limoncello herzustellen. *im*



www.freiburger-nachrichten.ch/videos

Zwei Sensler Holzfachleute ausgezeichnet

Zimmermann-Lehrling Roger Balmer und Schreiner-Lehrtochter Flavia Boschung auf vorderen Rängen bei zwei Wettbewerben.

Imelda Ruffieux

TAFERS In den letzten Wochen konnten angehende Schreiner und Zimmerleute gleich an zwei Anlässen ihr Können zeigen: An der Holzmesse Basel und am Comptoir de la Veveyse in Châtel-St-Denis. Es sei ein Schaufenster für die hochstehenden Arbeiten des Modellwettbewerbs der motivierten Schreiner- und Zimmermannlehrlinge aus dem Kanton Freiburg gewesen, schreibt der Zimmer- und Schreinermeister-Verband Deutschfreiburg in einer Mitteilung.

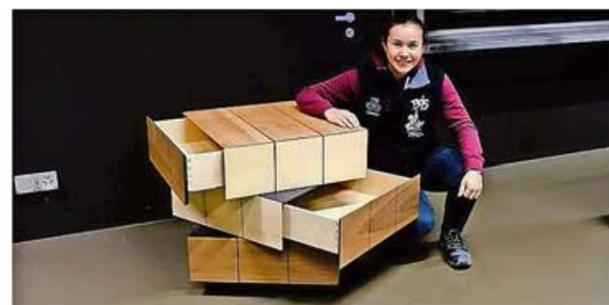
Während knapp eines Jahres hatten die Lehrlinge Zeit, eine Arbeit nach eigenen Ideen zu



Die Nachbildung eines historischen Katapults von Roger Balmer und das Möbel von Flavia Boschung.

planen und herzustellen. Sie haben dabei viel Kreativität und handwerkliches Geschick gezeigt. In Basel entschied das Publikum, welche Arbeiten in

die Kränze kommen. Die Holzförderungskommission des Kantons Freiburg hatte dafür fünf Arbeiten bei den Schreiner- und drei Arbeiten der



Bilder zvg

Zimmerleute nominiert (die FN berichteten). Bei den Zimmermännern erreichte Roger Balmer, auszubildender Zimmermann bei der Firma Zum-

wald-Neuhaus AG in Zumholz im zweiten Lehrjahr, in Basel in seiner Kategorie «Konstruktion ohne Schiftung» den dritten Platz. Am Vivisbacher

Comptoir haben Holzfachleute die Arbeiten beurteilt. Bei dieser Jurierung kam Roger Balmer auf den ersten Platz. Er erreichte das Punktemaximum, was laut Zimmer- und Schreinermeister-Verband selten ist.

Bei den Schreiner- und Zimmermannlehrlingen aus dem Kanton Freiburg kam Flavia Boschung aus dem Betrieb von Gallus Riedo AG in Tafers auf ein gutes Resultat. Beim Nachwuchsstar-Wettbewerb an der Holzmesse Basel kam sie auf den fünften Platz. Am Comptoir in Châtel-St-Denis erreichte sie mit ihrem Möbelstück den dritten Platz. Dies widerspiegelt die gute Ausbildung in den Betrieben und in den überbetrieblichen Kursen, heisst es in der Mitteilung.