



Die «Werkstatt» von Philip Hermann befindet sich im Keller seines Wohnhauses im Schönenboden. Auf dem Tisch liegt die Linoleumvorlage für den Etikettendruck.

Bilder: Christiana Sutter

Der Schnapsveredler

Region Gegen ein Verteilerli nach dem Essen hat wohl niemand etwas einzuwenden. Eines aus Alpenkräutern soll es sein. Am besten aus Kräutern des Alpsteins.

Christiana Sutter
redaktion@toggenburgmedien.ch

Im schwach beleuchteten Kellergewölbe des Toggenburger Hauses von Philip Hermann und seiner Familie in Wildhaus sind die Schätze des Schnapsveredlers gelagert. Fein säuerlich. Fass neben Fass. Auf einem Tischchen liegt eine Pipette, um den Wein zu kontrollieren, eine Flasche «Altmaa Bitter», ein Glas, Prospekte, Visitenkärtchen, eine Verpackung – und die Linoleumvorlage für den Druck der Etikette. Diese wurde von einem Grafiker in Handarbeit hergestellt.

Bittere Schnäpse haben etwas gemeinsam: Die Inhaltsstoffe, oder die Ingredienzien, sind ein Geheimnis. Auch jenes des «Altmaa Bitter». Ein Schlupfloch aber hat Philip Hermann gefunden. Um das Geheimnis zu lüften, hat Philip Hermann den Inhalt einer im Januar 2014 gefundenen Flasche analysieren lassen. Sein Grossonkel Ernst Eppenberger, Drogist aus Neu St. Johann, stellte bis zu seinem Tod 1956 in seiner Drogerie in Neu St. Johann den «Ueli Bitter» her. Auf den Geschmack ist Philip Hermann dann beim Degustieren des Inhalts der gefundenen Flasche gekommen. Seine Neugierde war geweckt, und die Idee geboren: Dieses Getränk muss wieder zum Leben erweckt werden. Lebensmitteltechnologien aus Winterthur konnten für Hermann die Rezeptur entschlüsseln.

Der Schnapsveredler ist fasziniert von den Vorfällen, die in einem Jahr mit dem gebrannten Wasser im Holz geschieht. Die Farbe oder der Ge-

«Ich freue mich immer wieder, wenn ich meinen «Altmaa Bitter» an einem neuen Ort entdecke.»

Philip Hermann, ihn fasziniert das Geschehen in den Fässern.

schmack verändert sich, je nachdem, in welches Fass das Gebrannte abgefüllt wird. Angefangen mit der Veredlung von gebrannten Wässerchen hat Philip Hermann vor drei Jahren mit Whisky. In bereits belegten Eichenfässern hat er denselben Brand aus dem Hause der Brauerei Locher in Appenzell in ein Fläscher Pinot Noir und in ein Sauternes-Fass abgefüllt. «Das Ergebnis ist unterschiedlich», erklärt Hermann. Nicht nur, weil die eine Abfüllung in einem Rot- und die andere in einem Weisswein-Fass gelagert wurde. Philip Hermann vermutet, dass auch der «Ueli Bitter» früher in Fässern gelagert wurde, später waren es dann Glasballone. Gebrannt und abgefüllt wird der «Altmaa Bitter»-Kräuterschnaps in Winterthur. Nach dem eigenen Rezept. «In Wildhaus habe ich aber immer ein Fass für die

spezielle Veredlung stehen», erläutert Hermann.

Ein passender Name muss es sein

Eines Morgens ist Philipp Hermann von zu Hause im Schönenboden über die Zwinglipasshütte auf den Altmann gewandert. Er ging abwärts und hinter auf die Meglisalp, wieder hinauf zum Alten Säntis und über die Tierwies zurück nach Wildhaus. «Da ist mir der Gedanke gekommen, dass der Schnaps «Altmaa Bitter» heissen muss.» Ursprünglich hiess der Kräuterlikör «Ueli Bitter». Hermann nannte den Bitter in seiner ersten Produktion «Toggenburger Bitter», das war allerdings aus markenrechtlichen Gründen nicht möglich. Der Name war von einer Destillerie in Willisau

geschützt. Philip Hermann hat daraus gelernt. Er hat sich abgesichert und nun die Markenrechte für den «Altmaa Bitter» erhalten.

Wenn im Hobbyraum, dem Keller in Hermanns Haus, abgefüllt wird, kann es im ganzen Haus nach Schnaps riechen. «Käme ein Fremder ins Haus, könnte der sich weiss was bei den Düften denken», meint Hermann und lacht schelmisch. «Meine Frau weiss aber immer, was ich mache.» Sie ist es auch, die dem Schnapsveredler hilft, die Etiketten anzukleben, die Flaschen zu versiegeln und sie anschliessend fein säuerlich zu verpacken. Jedes Produkt aus dem Hause Hermann ist in eine spezielle Flasche abgefüllt und hat eine eigene Etikette. «Ich finde es spannend, jeweils eine passende Fla-

sche zum Produkt zu finden.» Auch die Etiketten werden passend zum Schnaps kreiert. Dabei wird er von der Toggenburger Druckerei in Wattwil beraten.

Wein und Essig sind ähnliche Getränke

Ein weiteres Produkt von Hermann ist der Essig. Diese Fässer lagern nicht im Keller, sondern stehen an einer Hauswand. Vergangenen Herbst hat er zusammen mit seiner Frau Nicole sämtliche Kräuter rund ums Haus geschnitten, «Lavendel, Minze, Thymian, Rosmarin und vieles mehr», erzählt der gelernte Koch. «Ohne Rezept, einfach nach Gutdünken.» Das Ziel war, bis Weihnachten 20 Liter abzufüllen. «Ohne Zusatzstoffe und ohne Zucker.» Philip Hermann verwendet Weinessig-Konzentrat und Traubenmost. Den Weissweinessig hat er in einem Weissweinfass des Weinproduzenten Schmidheiny in Heerbrugg abgefüllt. «Trinkt man ein Glas Weisswein und danach etwas von dem Essig, merkt man sofort, dass sich diese beiden Produkte ähnlich sind», sagt Philip Hermann schmunzelnd.

Das Hobby von Philip Hermann ist inzwischen ein Familienhobby geworden. Vertrieben werden die Destillate im Toggenburg bei einheimischen Gewerbetreibenden. «Ich freue mich immer wieder, wenn ich meinen «Altmaa Bitter» an einem neuen Ort entdecke», sagt Hermann. Und nippt an einem Glas. Natürlich gefüllt mit «Altmaa Bitter».

www.altmaa.ch



Hermanns Produkte präsentieren sich fein säuerlich auf einem Regal.