

KALLNACH: Die Matter-Luginbühl AG wird in der vierten Generation betrieben

Spezialitäten aus der Erlebnisbrennerei

Seit 1920 werden in der Matter-Luginbühl AG in Kallnach Edelschnäpse gebrannt. Einheimische Früchte und Kräuter werden zu diversen Spezialitäten destilliert. Dazu gehört der rote Aperitif, der Martinazzi Bitter.

SUZANNE MISCHLER

Martinazzi Bitter, das italienische Aperitifgetränk, ist ein Urprodukt der Firma Matter-Luginbühl AG. Der Firmengründer, Ernst Luginbühl-Bögli, konnte 1928 das Rezept und die Lizenz für die Schweizer Herstellung erwerben. An der Weltausstellung von 1934 in Chicago kam der Martinazzi Bitter zu grossen Ehren. Aus rechtlichen Gründen allerdings unter dem Namen «Will Tell». 1960 stellte «Martinazzi Italien» die Produktion ein. Seither wird der rote Aperitif nur noch in Kallnach hergestellt.

Obst aus dem Seeland

Der Name Martinazzi darf jedoch nur in der Schweiz verwendet werden. Für den Export gelten immer noch die alten Rechte. So heisst der Aperitif in den USA «Gran Classico Bit-



Oliver und Nicole Matter. (Bild: Suzanne Mischler-Weber)

ter». Neben diesem Klassiker destilliert der Betrieb seit jeher Pflaumen, Zwetschgen, Äpfel, Quitten und Kirschen zu Edelbränden. Die Obstsorten bezieht der heutige Besitzer Oliver Matter ausschliesslich aus dem Seeland. «Nur Grappa wird nicht hier destilliert, den importieren wir.» Da im Seeland immer mehr maschinell angebaut

wird und die alten Obstbaumbestände überaltern, begann der Unternehmer selbst anzupflanzen. Weil Matter kein Landwirt ist, kann er für seine rund 400 Bäume nicht von jährlichen Direktzahlungen des Bundes profitieren, jedoch wurde ihm ein einmaliger Beitrag vom Fonds Landschaft Schweiz zugesichert. Dennoch lohnte sich für

ihn die Investition, denn so kommt das Obst immer noch aus der Umgebung, worauf Matter sehr viel Wert legt. In etwa fünf Jahren, wenn die letzten Verträge auslaufen, werden seine eigenen Bäume voll zum Tragen kommen.

Absinthe aus Kallnach

Mit der Legalisierung des Absinthes im Jahr 2005 hat der Unternehmer mit einer Rezeptur seines Urgrossvaters begonnen, solchen herzustellen. Mit Markus Lion, einem deutschen Spirituosenhändler, entwickelte Oliver Matter den heutigen Mansinthe. Lion ist der Kontaktmann zu Marilyn Manson und anderen Künstlern, die mit ihrem Namen und ihrem künstlerischen Schaffen mitgeholfen haben, Absinthe wieder ins Rampenlicht zu bringen. Rund 50% der gesamten Schnapsproduktion aus dem Hause Matter ist Absinthe, in verschiedenen Varianten. Davon wiederum gehen zirka 80% in den Export nach den USA und Europa. Ein ganz kleiner Teil wird nach Japan und Australien verkauft.

Herstellung eingestellt

Doch Absinthe soll nun rund fünf Jahre nach seinem fast hundertjährigen Brennverbot in der

Schweiz mit einer GGA (geschützte geografische Angaben) geschützt werden. Das möchten zumindest die Schnapsbrenner aus dem Val-de-Travers (VdT). Matter und rund 40 weitere Rekurrenten aus dem In- und Ausland wehren sich dagegen.

Bereits in 4. Generation

Erlernen könne man den Beruf des Schnapsbrennens nicht, antwortet Matter auf die Frage, wie er zu dieser Tätigkeit gekommen sei. Er sei damit aufgewachsen. So wie seine Kinder heute sei er oft im Betrieb der Eltern beim Schnapsbrennen mit dabei gewesen. Matter führt mit seiner Ehefrau Nicole das Unternehmen bereits in der vierten Generation. Sowohl der Urgrossvater wie auch der Grossvater waren fast ausschliesslich Händler. Erst sein Vater habe mit Brennen angefangen. Wie die Destillation von Edelschnäpsen funktioniert, kann hautnah miterlebt werden, denn Matters bieten Kurse an. Dabei wird natürlich auch degustiert und Absinthewurst gegessen. Jeder Teilnehmer kann ein Fläschchen vom Endprodukt mit nach Hause nehmen.