

# Ein Schluck Heimat

Dieses Trio ist ein kreatives Gespann. Ihr Zuhause, das Glarnerland, inspiriert sie immer wieder. Jetzt haben sie dem vergessenen gegangenen **KRÄUTERLIKÖR** Alpenbitter Fleur neues Leben eingehaucht. Prost!

Text Daniel Ganzfried Fotos Samuel Trümpy



Jonny Tinner, Dani Hauri und Martin Huber (v. l. n. r.) stossen mit einem Glas Alpenbitter vor dem Glärnisch an.





Martin Huber testet das Bouquet.

Dani Hauri, Martin Huber und Jonny Tinner (v. l. n. r.) riechen an der Kräutermischung.



Martin Pianta brennt den Likör in seiner Schnapsbrennerei in Mollis GL.



Jonny Tinner lässt etwas Alpenbitter ins Glas fließen.



Dani Hauri beurteilt die Farbe.

Hinter jedem guten Produkt steckt eine gute Geschichte. Hinter dem neuen Kräuterlikör Glarner Alpenbitter Fleur verstecken sich gleich mehrere.

Da wäre einmal die von Jonny Tinner, 60, Martin Huber, 40, und Dani Hauri, 56. Die drei Freunde führen ein kleines Lokal mitten in der Kantonshauptstadt: das Glarussell, ein Laden für lokale Produkte, Tourismusinformation und Kaffeebar in einem. Vor allem aber eine Ideenschmiede dreier Menschen, die von keinem Einfall ablassen, «wenn nur genug Herzblut dabei ist. Einer von uns hat eine Idee oder auch alle zusammen. Das können wir gar nicht mehr unterscheiden, sobald wir etwas daraus machen», sagt Jonny Tinner. So war es schon vor zehn Jahren mit dem Geschirr im Glarner Design. Die Inspiration gab ihnen die CD-Hülle, die sie damals im typischen Glarner Muster für die Glarner Kultband Räumlers gestaltet hatten. Sie gefiel so gut, dass die drei sofort wussten: «Wo Glarus drin ist, muss auch Glarus drauf.» Oder als einer von ihnen nach einem Znacht, bei dem der Ziger eine gewisse Rolle gespielt hatte, eine Zigarre rauchte. Der strenge Geruch des Klee-gewürzten Käse-Sonderlings lag noch in

«Einer von uns hat eine Idee oder auch alle zusammen. Das können wir gar nicht mehr unterscheiden.»

Jonny Tinner



der Luft, als aus Ziger und Zigarre die Zigar wurde: eine Zigarre, die lange genug im Zigerduft gelagert wird, dass sie ihn auch aufnimmt. Heute gehört sie zum Geheimtipp im Sortiment des Glarussells, luftdicht abgepackt in einem Plastikröhrchen, das aus einem Rohling für Petflaschen eines lokalen Kunststofffabrik gefertigt ist.

Vor zwei Jahren befand das Trio, dass es an der Zeit wäre, wieder mal eine Eigenkreation zu lancieren: T-Shirts mit Aufdrucken aus historischen Glarner Werbeplakaten. Auf ihrer Suche quer durch die Industriegeschichte des Kantons stiessen sie auch auf das Werbeplakat «Glarner Al-

penbitter Fleur» der Firma Landolt-Hauser's Söhne, die den Bitter von 1925 bis 1977 hergestellt hatte. «Ein Likör aus dem Glarnerland!», rief einer von ihnen durchs Glarussell. «Was die Appenzeller mit ihrem Bitter können, sollten wir doch auch schaffen!», der nächste. «Ein eigener Alpenbitter!» Schnell war das Motto auf dem Tisch und «der alte Geist zu neuem Leben erweckt». Der Rest war Tatendrang. Die T-Shirts mussten warten.

**Ingredienzen auf der Spur**

Wie nur konnten sie an das Rezept kommen? Sie fanden den Nachfahren der ehe-

maligen Fabrikanten. Der wusste zwar auch nicht weiter. Doch etwas gab er ihnen: ein paar alte Flaschen. Wenn sie Glück hätten, wäre der Inhalt noch geniessbar. Und das war er. Jetzt kamen ihre Gaumen zum Zug. Zusammen mit Martin Pianta, 47, von Pianta Brand, der mobilen Schnapsbrennerei aus dem nahen Mollis, machten sie sich Schluck um Schluck daran, den Ingredienzen auf die Spur zu kommen. Das Bittere musste vom Kardamom stammen. Lorbeerblätter steuerten das Ihre bei. Gut herauszuschmecken war der Kümmel. Ganz sicher war Rosmarin mit von der Partie. Das Fruchtige, aber klar, das kam vom Wacholder! Die Schärfe verlieh ihm der Anis. Enzianwurzel veredelte alles. Und Malagawein schenkte die kehlige Süsse.

Doch wer konnte ihnen eine solche Mischung liefern? Die Gewürzmühle Landolt Hauser in Näfels. Ihr Name war nur aus Zufall derselbe wie jener der früheren Alpenbitter-Hersteller. Aber er stand für den traditionsreichen Gewürzzucker im ockerfarbenen Beutel, dem Magenträs, der unter dem Namen Trietolt Eingang ins kulinarische Erbe der Schweiz gefunden hat. Die perfekte Referenz für die anspruchsvollen Wiedererfinder des Alpenbitters.

War die erste Phase eine Herausforderung an Geruchs- und Geschmackssinn, stellte die nächste deren wahre Prüfung dar: Wie erreicht man die richtige Mischung? Pianta brannte Probe um Probe. Die eine war zu bitter, die andere zu süss, die dritte zu flüchtig, die nächste zu schwer. Doch immer näher kamen Jonny Tinner, Martin Huber und Dani Hauri mit Martin Pianta dem Geheimnis der guten Note. Bis der beste Bitter Nase, Mund und Kehle gleichzeitig schmeichelte: markante Kopfnote, im Gaumen die Dominanz von Wacholder und Kardamom, alles vereint durch die

runde Süsse des gebrannten Zuckers. An der Landsgemeinde im Mai letzten Jahres konnten sie auf die erste Flasche neuen Glarner Alpenbitter Fleur anstossen.

Martin Pianta feuerte seine Kessel in Mollis ein. Im August letzten Jahres erlebte die neuste Glarussell-Kreation ihre Publikumstaufe. Kein halbes Jahr ist vergangen, und der Glarner Alpenbitter Fleur hat sich wieder im ganzen Kanton verbreitet. Den Rezepten und Mixturen scheinen keine Grenzen gesetzt. Sei es für den Glarner Kafi in den Skigebieten, den Schwarzen Glarner-Tee im Klöntaler Hotel Rho- ➤





## ALPENBITTER-PARFAIT



Für 4 Personen

### ZUTATEN

Parfait: 2 Orangen,  
2 Eiweiss, 1 Prise Salz, 4 EL  
Zucker, 2 Eigelb,  
3 EL Alpenbitter, 3 dl Rahm,  
4 Meringues

Orangensauce: Saft von  
2 Orangen, 1 EL Zucker,  
2 EL Alpenbitter, 1 Orange  
für Garnitur

### ZUBEREITUNG

1. Parfait: Orangen filetieren, in kleine Stücke schneiden und in Förmchen geben. Eiweiss mit Salz steif schlagen und 1 EL Zucker darunterschlagen. Kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb und 3 EL Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Alpenbitter darunterrühren. Rahm steif schlagen. Meringues zerbröckeln. Meringues, Eischnee, Schlagrahm und Eigelbmasse sorgfältig untereinandermischen. Masse in die Förmchen verteilen. Etwa 3 Stunden gefrieren.
2. Orangensauce: Saft von 2 Orangen auspressen, in Pfanne geben. Zucker beifügen, aufkochen. Alpenbitter dazugeben und einkochen lassen.
3. Servieren: Eine Orange filetieren, die Filets fächerartig auf den Teller legen. Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen. Parfait mit einem Messer vom Rand lösen und auf Teller stürzen. Etwas Orangensauce dazugeben.

Ein Lieblingsrezept von Jonny Tinner, Martin Huber und Dani Hauri vom Glarussell



Alpenbitter-Werbung auf dem Lieferwagen des Glarussells.

Jonny Tinner nimmt eine kräftige Nase voll.

dannenberg, zur Verarbeitung in Desserts und Kuchen, zum Mischen mit Apfelschorley, für den Aperitif mit Eis oder als Shot zum Kaffee – überall wird zu den bauchigen Flaschen mit der Retro-Etikette und der tiefgoldenen lockenden Flüssigkeit gegriffen.

### Glarner Geschichten

Der Glarner Alpenbitter hat aber noch eine andere Geschichte. Sie begann mit der Spanischen Grippe 1918. In dieser Zeit wirkte Johann Künzle, besser bekannt als Kräuterpfarrer Künzle, in der St. Galler Gemeinde Wangs bei Bad Ragaz als Förderer des Kur-Tourismus. In seinem Kräutemarkt stellte der Naturheilkundler Wässerchen gegen die Grippe her. Die Wangser dankten ihm seine Bemühungen damit, dass kein Einziger an der Grippe starb. Bald bildeten seine Rezepturen überall im Land die Grundlage für allerhand Getränke, denen eine heilsame Wirkung nachgesagt wurde. Und noch eher wurde aus dem Heil- ein Genussmittel. Auch im Glarnerland. Unzählige Brennereien boten Kräuterliköre an. Aber nur eine hielt sich lange genug, dass man sich heute wieder an sie erinnern kann: Landolt-Hauser's Söhne.

Aber es gibt noch viel ältere Geschichten. Sie handeln von weltreisenden Glarnern, die in aller Herren Länder ihre Dienste verrichteten, als Reisläufer, Handlungsreisende, Abenteurer und Missionare. Ob sie reich zurückkamen oder verarmt, nicht selten brachten sie Güter mit



zurück in ihre Heimat zwischen Linthebene und Tödi, die hier zu neuen Produkten verarbeitet wurden. Vom Zigerklee aus Fernost im Mittelalter über Farben für neue Textildruckverfahren später oder Gewürze und Kräuter. Vieles ist heute so selbstverständlich, dass niemand mehr nach der Geschichte fragt, anderes ist immer noch neu, wie der Alpenbitter. Ob er gesundheitliche Wirkung entfalten wird, mag heute zweitrangig sein. Sicher ist aber, das Glarnerland hat nach Ziger, Kräuterzucker und Elmer Citro die Schweizer Kulinarik auf einen neuen Geschmack gebracht. ●

### Kaufinformation

Im Laden Glarussell, Bahnhofstrasse 23, 8750 Glarus, 055 650 23 23, oder in dessen Webshop unter [www.glarussell.ch](http://www.glarussell.ch) oder bei den Glarner Getränkehandlern. Und zu geniessen in allen guten Restaurants und Bars des Glarnerlandes.