

Bündner Schnapsbrenner räumen ab

Die Betreiber von drei Bündner Brennereien kehren reich dekoriert mit Edelmetall von der Spirituosenprämierung in Basel zurück.

von Silvia Kessler

Der Stolz ist gross bei Benedetg – genannt Beni – Simeon aus Trun: Er und sein Schwager und Freund Robert Cathomas aus Ilanz wurden kürzlich an der nationalen Spirituosenprämierung Disti-Suisse in Basel mit der höchsten zu vergebenden Auszeichnung geehrt. Ihre Destillaria Daguot darf sich nun «Brennerei des Jahres 2023» nennen. «Diese Anerkennung würdigt aussergewöhnliche Beiträge zur Schweizer Spirituosenlandschaft und die kontinuierliche Verfolgung von Exzellenz in der Kunst des Brennens», schreibt Disti-Suisse in einer Mitteilung. Die Prämierung sei die bedeutendste in der Schweiz, erklärt Simeon. «Wer an der Disti-Suisse eine Auszeichnung bekommt, der weiss, dass sie verdient ist, weil seriös geprüft und bewertet wird.» Dass die Bewertungen begehrt sind, zeigt der Umstand, dass sich in diesem Jahr 135 Brennereien mit insgesamt 790 Produkten einer 30-köpfigen Jury gestellt haben (siehe Kasten). Die Kriterien für den Titel «Brennerei des Jahres 2023» konnten neun Betriebe erfüllen – darunter mit der Destillaria Daguot eine aus Graubünden.

Eigenwilliges Erfolgsrezept

Simeon und Cathomas sind indes keine professionellen Schnapsbrenner.

Rekordbeteiligung an der Disti-Suisse

Alle zwei Jahre findet die nationale Spirituosenprämierung Disti-Suisse statt. Die Veranstalter wollen allen Produzentinnen und Produzenten eine Bewertung bieten, die höchsten Ansprüchen gerecht wird. Eine 30-köpfige Jury, bestehend aus geschulten Verkostern, hat den Auftrag, jedes eingereichte Produkt nach einem 100-Punkte-System zu bewerten und mit objektiven Attributen zu beschreiben. An der diesjährigen Veranstaltung wurde laut Disti-Suisse mit 135 Brennereien und 790 Produkten eine Rekordbeteiligung erreicht. (ke)

9 Betriebe

konnten an der Disti-Suisse die Auszeichnung «Brennerei des Jahres 2023» entgegennehmen, darunter die Destillaria Daguot aus Ilanz.



Punkten mit Leidenschaft und Können: Benedetg Simeon (links) und Robert Cathomas dürfen sich an der Disti-Suisse in Basel über die höchste Auszeichnung für ihren Betrieb als «Brennerei des Jahres 2023» freuen. Pressebild

Vielmehr kamen die beiden auf der Jagd – einer weiteren gemeinsamen Passion – auf die Idee, es einmal damit zu versuchen. In zahlreichen Kursen in Theorie und Praxis eigneten sie sich das notwendige Wissen und Können an, ehe sie 2013 an der Unteren Rheinstrasse in Ilanz die Destillaria Daguot gründeten. Rund 30 verschiedene Spi-

rituosen umfasst das Sortiment inzwischen. Zur Herstellung werden gemäss Simeon ausschliesslich regionale Zutaten wie Obst oder Beeren verwendet. In Basel sind er und Cathomas nebst mit der Auszeichnung «Brennerei des Jahres 2023» auch mit sieben Gold- und neun Silbermedaillen für ihre Brände ausgezeichnet worden. Ihr An-

sauna (Enzian) und ihr Tschereschas (Kirsch) wurden gar zu Kategoriensiegern ernannt. Das Geheimnis für den Erfolg ortet Simeon darin, dass die Destillaria Daguot ein Hobbybetrieb ist. «Wir müssen nicht brennen, wir dürfen.» Ohne Druck könnten er und sein Geschäftspartner ihrer Leidenschaft frönen und Kreativität walten lassen. Umso mehr freuten sie sich nun beide über die Anerkennungen der Disti-Suisse-Jury für ihre Arbeit.

Starke Bündner Regionen

Erfolgreich ist auch der Kübliser Beat Wilhelm aus Basel zurückgekehrt. Erst seit dem Sommer 2020 produziert er in Schiers zehn verschiedene Premiumliköre aus selbst gesammelten Blüten, Beeren und Zapfen, wie er in einer Mitteilung schreibt. Erstmals liess er seine Produkte an der Disti-Suisse bewerten, und das Resultat kann sich sehen lassen: Unter 107 getesteten Likörerzeugnissen wurde sein Lerchä-Föhrä-Likör zum Kategoriensieger erkoren. Weitere Brände des Prättigauers wurden mit fünf Gold- und drei Silbermedaillen ausgezeichnet.

Als dritter Bündner Betrieb wurde die Gubser GmbH aus Felsberg an der Disti-Suisse vorstellig. Die 2019 gegründete Kleinbrennerei vermochte ebenfalls mit Qualität zu punkten und rundet mit drei Gold- und sieben Silbermedaillen den Edelmetallsegen für den Kanton Graubünden ab.

INSERAT





HERBST-HAUSMESSE

vom 03.11. – 05.11.2023

Sonntag,
5. Nov. 2023
geöffnet
von 10–17 Uhr

ESSTISCH
Artikel-Nr. 20410.1
1'980.- MESSE PREIS



Attraktive
Messe-Rabatte
vom 23. 10. bis 5. 11. 2023

Chur fährt Velo

Seit September läuft in Chur das Bikesharing-System Mooinz. Erste Ergebnisse zeigen einen guten Start.

von Charlotte Koesling

Die Erderwärmung ist in vollem Gange. Einiges wird bereits dagegen unternommen, so trägt beispielsweise auch der Verein Pro Velo Graubünden mit seinem Projekt Mooinz dazu bei, weniger CO₂-Emissionen zu verursachen. Seit mehr als 30 Jahren vertritt der Verein die Anliegen des Zweiradverkehrs. Auf seiner Webseite bietet er verschiedene Angebote rund ums Thema Fahrrad an. Seit dem 18. September läuft in Chur das Projekt Mooinz von Pro Velo. Mit Erfolg, denn in Chur fanden in den ersten vier Wochen schon über 1000 Fahrten mit den ausgeliehenen Rädern statt. Damit werden die zur Verfügung gestellten Fahrräder in Chur wesentlich häufiger genutzt als in anderen Städten. Zahlreiche andere Bikesharing-Systeme in Städten wie beispielsweise Basel oder Biel wurden somit von Mooinz in Chur überholt, wie Pro Velo Graubünden in einer Medienmitteilung schreibt. Nach vier Wochen hat sich gezeigt: Der Bedarf nach Bikesharing ist in Chur klar vorhanden.

Ein Blick in die Zukunft

«Das Pop-up-Netz in Chur besteht aus 60 Velos, verteilt auf zehn Stationen, davon 60 Prozent E-Bikes und 40 Prozent Velos ohne elektrische Unterstützung», schreibt Pro Velo auf seiner Webseite. Sollte das Projekt weiterhin erfolgreich laufen, sind weitere Standorte geplant. Die Testphase läuft über neun Monate, danach soll das Netzwerk dauerhaft in Betrieb genommen und erweitert werden. Für diese Erweiterung seien bereits Standorte vorgeschlagen worden. So zum Beispiel Haldenstein, die Obere Au, die Brambrüeschbahn und das Medienhaus. «Mit diesen hervorragenden Nutzungszahlen im Rücken können wir bereits mit

der Planung für die Weiterführung und Erweiterung beginnen», sagt Simon Gredig, Projektleiter von Mooinz und Geschäftsführer von Pro Velo Graubünden.

Freude über den guten Start

«Unsere Mitarbeitenden und Besuchenden haben alleine in den vier Wochen seit dem Start über 180 Fahrten mit Mooinz zurückgelegt. Das zeigt, dass wir mit diesem Angebot auf dem richtigen Weg sind», sagt Hugo Keune, CEO des Kantonsspitals Graubünden. Das Spital ist einer der zehn Standorte von Mooinz. Auch Regierungsrätin Carmelia Maissen zeigt sich erfreut über das Projekt: «Unsere Mitarbeitenden haben in der kurzen Zeit seit Bestehen des Angebots weit über 300 Mal das Velo für geschäftliche Fahrten verwendet.» Aus Sicht des betrieblichen Mobilitätsmanagements habe sich das Angebot bereits gelohnt.



Bikesharing in Chur: Diese Velos können in Chur an verschiedenen Standorten ausgeliehen werden. Bild Olivia Aepli-Item



Stefan Roos
+ 100% Schweizer-Kochung

Live Konzert FREITAG, 3. NOV.
19.30 Uhr
Apéro: 18 Uhr

EINTRITT FREI
Keine Reservation möglich.



...und ausserdem

- Gesichtsbemalung für Ihre Kinder
- Kaffee-Genuss beim Turm-Plaggio
- Vossen gratis Bestückung



BORA

Live Kochshow mit Bora



Weindegustation

Kommen Sie als Kunde, gehen Sie als Freund.

Delta Möbel AG, Rütistrasse 5, 9469 Haag, A13 Ausfahrt Haag,
Tel. +41 (0)81 772 22 11, info@delta-moebel.ch

www.delta-moebel.ch 