

IN EIGENER SACHE

SCHAAN – Haben Sie ein spezielles Hobby oder machen Sie etwas, das die Menschen in Liechtenstein interessiert. Kennen Sie jemanden, den wir wegen seiner Tätigkeit vorstellen könnten? Dann melden Sie uns dies doch telefonisch unter der Telefonnummer 237 51 44 oder per E-mail unter der E-mail-Adresse: khassler@volksblatt.li. Wir freuen uns über Anregungen aus der Bevölkerung. Karin Hassler, Redaktion

IN KÜRZE

Einführung in die Siebdrucktechnik

SCHAAN – In diesem Kurs werden die Grundlagen der Siebdrucktechnik vermittelt. Die Umsetzung eigener Ideen in entsprechende Druckvorlagen werden mit verschiedenen Techniken durchgeführt (Zeichnungen, Schnittfilme, Kopien, Fotos, Computervorlagen). Das Übertragen der Vorlagen auf das Drucksieb wird mit Filmen und Direktschichten gemacht (Herstellen von Druckschablonen). Kleinere Auflagen werden in Variationen gedruckt. Der Kurs 109 unter der Leitung von Jacques Lecoultré beginnt am Freitag, den 17. Januar um 18.15 Uhr im Gemeinschaftszentrum Resch in Schaan. Anmeldung und Auskunft bei der Erwachsenenbildung Stein-Egerta in Schaan, Telefon 232 48 22 (oder per E-Mail: info@stein-egerta.li). (Eing.)

Schnupperkurs: Sticken mit der Stickmaschine

ESCHEN – Sticken mit der Stickmaschine – ein interessantes und faszinierendes Hobby – können Sie jetzt kennenlernen! Wir veranstalten einen Schnupperkurs für alle Interessierten. An diesen drei Abenden erlernen Sie den Umgang mit den Stickmaschinen, können selbst Muster und Motive auswählen und je nach Wunsch schöne Tischwäsche, Kleider oder Geschenkartikel besticken. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und kreieren Sie mit unserer Hilfe einmalige Einzelstücke. Sie sind vor und nach dem Kurs zu keinem Kauf verpflichtet, Stickmaschinen werden Ihnen im Kurs zur Verfügung gestellt, Fäden und Zusatzmaterial ebenfalls. Dauer: 3 Abende: 27. Januar, 3. und 10. Februar, 19.30 bis 21.30 Uhr; Ort: Nähzimmer der Papeterie Marxer, Eschen; Kursleitung: Margina Berginz; Anmeldung: Es können nur 4 Teilnehmer pro Kurs berücksichtigt werden, wir bitten deshalb um baldige Anmeldung unter Tel. 373 40 25. Nach der Anmeldung erhalten Sie eine schriftliche Kursbestätigung und genauere Infos und Hinweise. Wir freuen uns auf Sie! (Eing.)

Männer tun Männern gut

BALZERS – «Männer tun Männern gut». Unter diesem Motto finden unter der Leitung von Dr. Hans Andreas Rapp, Bildungsleiter im Haus Gutenberg, und Ewald Vogt, dipl. Erwachsenenbildner, fünf Gesprächsabende unter Männern statt, und zwar am Montag, den 13./20. und 27. Januar sowie am 3. und 10. Februar jeweils ab 20 Uhr im Haus Gutenberg. Aus der Sichtweise der Frauen, so schreibt Thomas Meyer, seien die Männer ein schabiges Pack. Mit einem Herzen, das ganze Landstriche verwintert, und einem Gehirn, das nur an das Eine denkt. Männer: Monster! Mechanische Monster, die so viel empfinden wie ein Sägeblatt und auch so zärtlich sind. Diese fünf Abende bilden den Gegenbeweis: Männer, die auch verletzlich, einfühlsam sind und sich selbstkritisch äussern können. Die Bereitschaft, sich mit eigenen Gedanken und Problemen einzubringen, ist erwünscht und wird erwartet. Anmeldungen und Detailinfos: Haus Gutenberg, Balzers, Tel. 00423 / 388 11 33, Fax 00423 / 388 11 35 (E-Mail: gutenberg@haus-gutenberg.li; www.haus-gutenberg.li). (Eing.)

Brennen, nicht trinken!

Sebastian Telser aus Triesen ist der letzte Schnapsbrenner im Land

TRIESEN – Wer zum Waschtl in den Torkel hineinkommt, staunt nicht schlecht, wie blitzblank sauber seine Brennhafen glänzen: Wie er vom Lalen zum Goldmedaillengewinner geworden ist und was ihm seine Leidenschaft heute bedeutet.

• Karin Hassler

Einladend steht es da – das alte Holzhaus im Oberdorf von Triesen. Es ist über 500 Jahre alt und steht unter Denkmalschutz. In diesem Haus wohnen Sebastian und Maria Telser. Bekannt als «dr'Waschtl und d'Marie» vom Oberdorf. Zwei zufriedene, hart arbeitende Menschen, die miteinander ihren Lebensweg gehen und die Leidenschaft des Schnapsbrennens teilen.

Auf dem Hausplatz werde ich lauthals vom Hund begrüßt. Kaum habe ich die Autotüre geöffnet – öffnet sich die Türe des Hauses und Marie ruft heraus: «Geht nur in die Brennerei! Der Waschtl ist bei der Arbeit. Rechts, die nächste Türe.» Schon verschwindet sie wieder in der Wärme des Hauses. Es ist eisig kalt und gespannt gehe ich auf die Türe der Brennerei zu. Da hängt ein Schild, wann Ware entgegengenommen, was gebrannt wird und wie es angeliefert werden sollte.

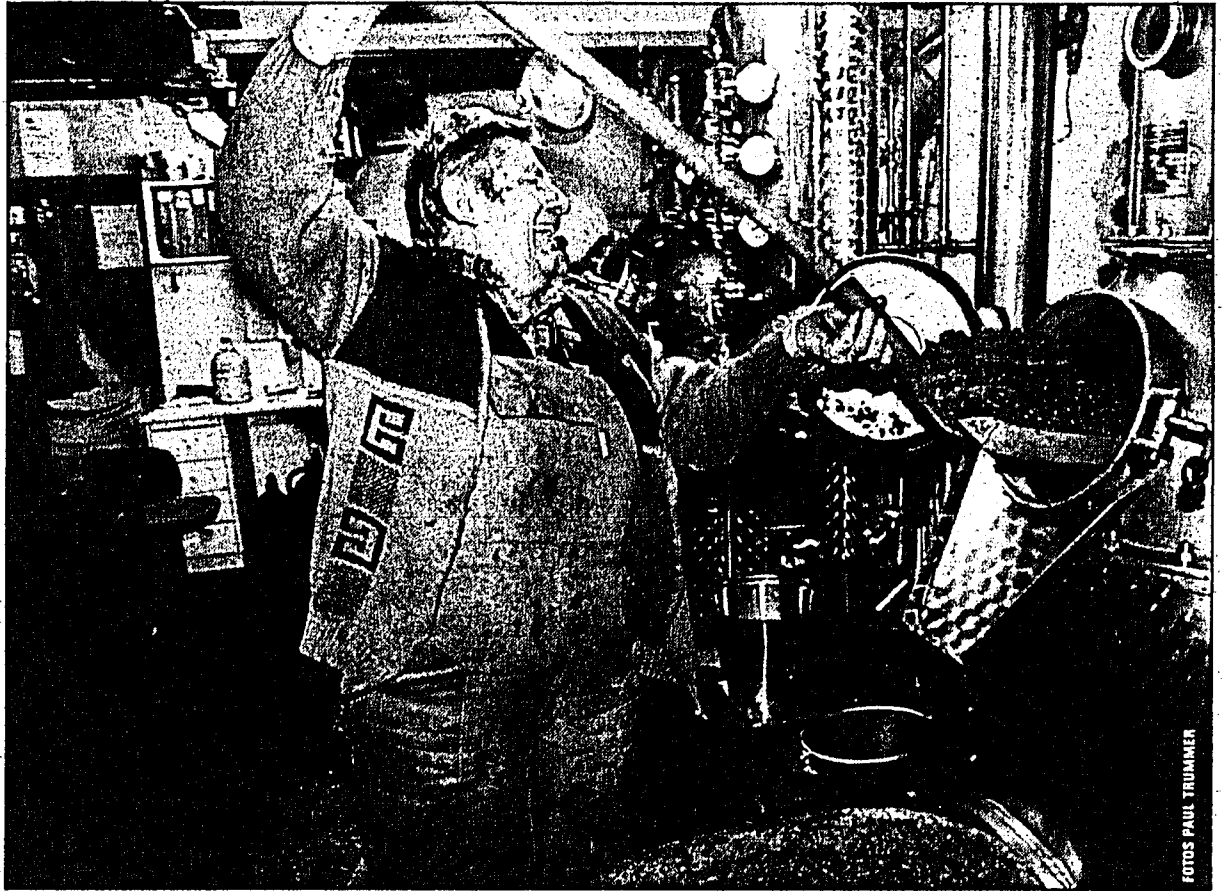
Ein echter Südtiroler

Jetzt bin ich hier an dem Ort und bei dem Menschen, von dem ich schon so viel gehört habe. Denn der Waschtl ist vielen Menschen im



Ein prüfender Blick: «Jetzt fliesst der Schnaps!»

Land ein Begriff. Ein kerniger Südtiroler, der letzte Schnapsbrenner Liechtensteins. Feucht warme Luft schlägt mir beim Betreten des Torkels entgegen und freudig werde ich vom Waschtl und seinem Schwager Albert begrüßt. Ich bin erstaunt, wie gross der Raum ist und staune auch darüber, wie die Brennhafen blitzen. Und ich bin froh, dass ich an einem so warmen Ort mit dem Waschtl reden kann. Zum Reden hat er aber gerade keine Zeit, denn er ist dabei, Maische in den Brennhafen zu füllen. Konzentriert ist er bei der anstrengenden Arbeit. Er schaufelt aus grossen Fässern aus dem Bündnerland Maische in ein kleines Holzwägelchen, in dem er die Maische abwägt. Erst dann kommt die Ware in den Ofen. Das heisst – noch einmal schaufeln. Ob das einen Grappa gebe, frage ich ihn. «Nein, wir sind ja keine Italiener», lacht Waschtl, «das gibt einen Marc. Grappa macht man in Itali-



Von Hand wird die Maische vom Waschtl in den neuen Brennhafen geschauelt und dort zu Schnaps gebrannt.

en» Wie konnte ich auch vergessen, dass ein Südtiroler kein Italiener ist ...

Teuflische Medizin

So jetzt, den Deckel des Brennhafens zumachen. Die Maische muss auf 100 Grad erhitzt werden – dann beginnt der Brennprozess. Die Aromastoffe und der Alkohol lösen sich aus der Maische, kondensieren und beginnen, zu fließen. Wahnsinnig, denke ich, jetzt fliesst schon der Schnaps. In dem Moment erklärt mir Waschtl: «Das ist vom anderen Brennhafen. Das ist erst der Vorlauf. Kein Schnaps, das kannst du nicht trinken – riech einmal.» Es riecht stark und brennend – ich verstehe jetzt, warum man Vorlauf nicht trinken kann. Waschtl erklärt mir: «Den Vorlauf kann man höchstens als Medizin, zum Beispiel für Arnikaschnaps, zum Einreiben benutzen. Früher, da haben die Menschen manchmal Schindluderei betrieben mit dem Vorlauf. Das war nicht gut. Ich gebe ihn nicht mehr her. Es ist besser so für alle.»

Brennerei in jedem Haus

«Früher hat es in fast jedem Bauernhaus eine Brennerei gehabt. Mein Schwiegervater hat mir immer gesagt: «Verkauft den Brennhafen nicht! Damals habe ich nicht verstanden, warum. Heute ist mir klar, dass wir mit dem Verkauf des Brennhafens die Lizenz zum Brennen verloren hätten», erzählt mir Waschtl. Immer wieder wirft er einen prüfenden Blick auf die Messuhr des Brennhafens und auf das Messgerät, welches den Alkoholwert des Schnapses misst. «So, ab jetzt fliesst Schnaps», verkündet Waschtl freudig und schütet den Vorlauf weg. Vor 32 Jahren, als sein Schwiegervater gestorben ist, stellte sich die Frage, ob denn jemand Interesse hätte, das Handwerk weiterzuführen. «Ich habe dem Schwiegervater schon manchmal geholfen hier im Torkel. Aber eigentlich habe ich keine Ahnung vom Schnapsbrennen gehabt», erzählt Waschtl.

Lehrzeit

Nach und nach hat Waschtl sich sein Wissen angeeignet und sein

Sohn Marcel hat ihn dabei unterstützt. Waschtl wird nachdenklich: «Ich weiss nicht, wie es weitergeht, wenn ich einmal nicht mehr bin. Ich bin jetzt 69 Jahre alt. Unser Bub, der Marcel, ist Jurist auf der Bank, der wird wohl nicht zum hauptberuflichen Schnapsbrenner werden. Ja, vielleicht stellt er einmal jemanden an. Wer weiss. Die Brennereischule in der Schweiz hat er gemacht, der Marcel. Das hat uns viel geholfen, und ich habe mit den Jahren viel dazu gelernt.»

Goldener Kirsch

Gesamt-schweizerisch hat er den besten Kirsch. Er hat die grossen Brennereien der Schweiz geschlagen und ist im Herbst des vergangenen Jahres mit einer Goldmedaille ausgezeichnet worden. Als ich ihn nach der Goldmedaille für seinen Kirsch frage, blüht Waschtl sichtlich auf, er strahlt über das ganze Gesicht und ist stolz über seine Leistung. «Es hat einfach alles gepasst. Ich habe schon eine riesige Freude.» Diese Leistung ist nicht zu unterschätzen, wenn man bedenkt, wie viel Arbeit hinter einem Fläschchen Schnaps steckt. Viel Freude und Interesse gehören dazu und auch eine Leidenschaft. «Magst jetzt ein Schnäpslein?», fragt mich der Waschtl. Ich kann gar nicht anders und genehmige mir eines – ausnahmsweise schon am Morgen. Der Waschtl selbst trinkt keinen: «Ich wäre ja immer besoffen, wenn ich mit allen Leuten, die zu mir kommen, einen trinken würde», lacht er. So trinke ich mit seinem Schwäger ein feines

Schnäpslein und mir wird ganz warm im Bauch.

Miteinander

Der Albert holt dann noch seine Schwester, die Marie, für ein Foto. «Ohne die Marie im Hintergrund wäre vieles nicht so, wie es heute ist», meint der Waschtl. Ein Familienbetrieb also, bei dem jeder seinen Anteil an der Arbeit leistet. Marie hat für mich und für den Fotografen ein Fläschchen Marc gebracht, das sie uns schenkt. Wie ich mich freue! Sie lächelt bescheiden und verschwindet wieder im Haus. Schnaps brennen tut der Waschtl für Leute aus dem Land und aus der Umgebung. Winzer aus dem Bündnerland, Menschen aus der Nachbarschaft, eigentlich für jeden, der gute Ware liefert. Aber mit den Jahren hat er auch gelernt, nein zu sagen: «Es kommt schon vor, dass die Leute schlechte Ware bringen. Dann ruf ich sie an und erkläre ihnen, dass die Ware nichts Gescheites ergibt. Das ist nun mal so.» Und wer vom Waschtl wissen will, was einen wirklich guten Schnaps ausmacht, der bekommt eine ganz einfache und klare Antwort: «Saubere, gut reif und gut vergoren muss die Ware sein – sonst kann auch der beste Brenner keinen guten Schnaps brennen.» Eigentlich könnte ich noch stundenlang bei ihm bleiben und über das Schnapsbrennen und frühere Zeiten reden oder über seine Zeit auf der Alp Rälls in Vorarlberg, wo er manchen Sommer als Alphirt verbracht hat. Aber das wäre noch einmal eine andere Geschichte.



Marla und Sebastian Telser sind zufriedene Menschen. Sie teilen ihr arbeitsreiches Leben und freuen sich über gemeinsame Erfolge.