

# Mit einem Schluck Churer Röteli auf ein gutes neues Jahr

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Wenn sich das Jahr zu Ende neigt, hat auch der Churer beziehungsweise Bündner Röteli wieder Hochsaison. Harald Plank von der Drogerie am Martinsplatz und Patrick Stebler von der Drogerie im City Shop stellen den würzigen Kirschenlikör gemeinsam nach alter Tradition her.

Langsam fährt der Lift ins Kellergeschoss. Harald Plank schliesst die Türe zu seiner «Küche» auf. Hier scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Alte Flaschen mit handgeschriebenen Etiketten und geheimnisvollen Inhalten stehen noch in den Regalen, Relikte aus alten Zeiten. In diesem Haus an der Museumsstrasse 3, gleich neben dem Rätischen Museum, hat der Drogist Christian Mathis (1917–2005) während Jahrzehnten seine Hausspezialitäten hergestellt. Wie den Churer Röteli. Das Originalrezept hat Plank mit der Übernahme der Drogerie am Martinsplatz vor bald 15 Jahren erhalten. Seitdem stellt der 40-jährige diplomierte Drogist zusammen mit Patrick Stebler von der gleichnamigen Drogerie im City Shop den beliebten Gewürzlikör her, zweimal pro Jahr je 600 Liter.

## Bündner oder Churer Röteli?

Wieso es ausgerechnet die Drogisten waren, die den Röteli her-



Nach der Arbeit das Vergnügen: Patrick Stebler (links) und Harald Plank stossen mit ihrem Röteli auf das gelungene Resultat an.

stellten, dafür hat Patrick Stebler eine einfache Erklärung: «Die Drogisten verfügten über die Bewilligung, Alkohol zu verkaufen.» Die Drogerien von damals waren so etwas wie Gemischtwarenläden. Sogar das Benzin fürs Auto holte man früher in der Drogerie. Für alles und jedes gab es ein Mittelchen. Angeboten wurden Farben und Lacke, Cremes

und Salben, Kräuter und Tinkturen. «Und selbst produzierte Schnäpse und Liköre», ergänzt Harald Plank, «heute ist die Drogerie das Fachgeschäft für Gesundheit und Schönheit.» Sowohl Plank als auch seinem 50-jährigen Kollegen von der Drogerie im City Shop liegt der Churer Röteli sehr am Herzen: «Eine Tradition, die gepflegt wer-

den sollte», sagen beide unisono. Erstmals beschrieben wird der Röteli im Jahr 1909 – als «Likör von roter Farbe», der aus «Branntwein, Wasser, Zucker, Kirschen und Gewürz» zubereitet wird. Planks Rezept, das im Laufe der Jahre nur geringfügig verändert, sprich verfeinert wurde, stammt ebenfalls aus dieser Zeit. «Ungefähr um 1910», wie der Drogist vom Martinsplatz herausgefunden hat. Hergestellt wird der Röteli aber schon viel länger, seit Anfang des 19. Jahrhunderts oder sogar noch früher. Durch unterschiedliche Gewürzmischungen entstanden diverse Rötelierezepte, die häufig innerhalb der Familie weitergegeben wurden. Dort liegt auch der Ursprung des Rezeptes für den Churer Röteli. Churer oder Bündner Röteli, ausser dem Namen gibt es da doch gar keinen Unterschied, könnte man meinen. Gemäss Plank sehr wohl: «Unser Röteli ist würziger, kräftiger und weniger süss als die meisten Bündner Pendants.»

## Heimwehbündner mögen ihn

In den Bündner Dörfern gingen die ledigen Männer am 31. Dezember und am 1. Januar von Haus zu Haus, um die Neujahrswünsche zu überbringen. Als Belohnung erhielten sie ein Gläschen Röteli und ein Stück Birnbrot, Pitta oder auch Totenbeinli. Je weiter hinten im Tal die jungen Burschen ankamen, desto mehr Röteli hatten sie schon getrunken und desto schöner wurden auch die Bauerntöchter... So heisst es auf der Internetseite des kulinarischen Erbes der Schweiz. Noch heute wird in vielen Bündner Stuben das neue Jahr mit einem Gläschen Röteli begrüsst. Doch nicht nur: Der rote Likör ist längst zum Ganzjahresgetränk aufgestiegen. Genuss kennt eben keine Jahreszeit. «Abnehmer sind neben den Einheimischen auch viele Heimwehbündner und Touristen», sagt Patrick Stebler.

Hochsaison hat der Röteli im Winter, besonders in der Weihnachts- und Neujahrzeit. Gut und gerne 800 Liter gehen in dieser Zeit über den Ladentisch. Damit davon genug vorhanden ist, beginnt die Produktion bereits im Sommer. Denn ein guter Röteli ist erst nach etwa drei Monaten genussbereit. Und was braucht es für einen guten Röteli? «Geduld», bemerkt Harald Plank, «in erster Linie Geduld.» Und die Zutaten? Kirschen natürlich, ein Kilo für zehn Liter Röteli. «Wir nehmen frische Kirschen und keine getrockneten», betont er. Dann Obstler und Gewürze, insgesamt neun Sorten: Zimt, Nelken, Sternanis, Wacholder und Ingwer sind darunter. Die genaue Zusammensetzung wollen Plank und Stebler aber nicht preisgeben: «Das bleibt unser Geheimnis.»

## Handarbeit von A bis Z

Mitte Juni. Harald Plank und Patrick Stebler, beide im weissen Kittel, sind dabei, die Gewürze zu mischen und in lange Stoffsäcke abzufüllen. Diese kommen ins alte Holzfass zusammen mit dem hochprozentigen Obstler. Der erste Schritt ist getan. Mitte September treffen sich die beiden Drogisten zum nächsten gemeinsamen Arbeitseinsatz: «Ja, das kommt gut», stellen Plank und Stebler zufrieden fest, nachdem sie eine Probe aus dem Fass degustiert haben. Die Gewürzsäcke und die Kirschen haben ihren Geschmack und ihre Farbe an den Alkohol abgegeben. Doch so richtig süss, wie man ihn kennt, ist der Röteli aber nicht. Noch nicht. Dafür ganz schön stark. «Geduld, wir sind noch nicht fertig», sagt Plank. Er muss es ja wissen...

Schon machen sich Plank und Stebler daran, die Kirschen, die sie mit einer Kelle aus dem Fass geschöpft haben, in der kleinen Handpresse auszupressen. Konzentrierter, dunkelroter Saft fliesst in die blaue Emailpfanne. Im nächsten Schritt wird der Schnaps aus dem Holzfass filtriert. «Damit keine Gewürzrückstände zurückbleiben», wie Patrick Stebler erklärt. Für die Farbe und den Geschmack wird Heidelbeersaft zugesetzt. Und Zuckersirup, bis der Röteli die gewünschte Stärke von 26 Prozent erreicht hat. Abgefüllt wird ebenfalls von Hand, Flasche für Flasche. Verschiedene Formate, von einem Deziliter bis zu einem Liter, sind erhältlich. Und welcher Röteli ist nun der Beste? «Geschmackssache», findet Plank. Stebler ist weniger diplomatisch: «Unser Röteli natürlich!», sagt er mit einem Augenzwinkern. ■



Schritt für Schritt zum Genuss: Gut drei Monate dauert es, bis aus Gewürzen, Kirschen und Alkohol feiner, süsser Röteli entsteht.

