

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung

Herausgeber: Pro Senectute Schweiz

Band: 94 (2016)

Heft: 10

Artikel: Feurige Wasser

Autor: Kell, Gallus

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1078757>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Feurige Wasser

Gewusst wie! Bruno Rippstein aus Kienberg SO und seine Frau Elisabeth sind ein eingespieltes Team und brennen aus Obst und Beeren raffinierte Schnäpse.

Von Gallus Keel, mit Bildern von Patrick Gutenberg



Schnapsbrennen ist Präzisionsarbeit: Da braucht es das richtige Feuer zum Brennen, die Messstabellen zum Verdünnen des hoch konzentrierten Alkohols und die Spindel zum Messen des Alkoholgehalts (Bild unten links). So wird aus den Birnenstückchen (Bild unten rechts) der Schnaps, den Elisabeth Rippstein von Hand in Flaschen abfüllt.



Im Brennhafen (Bild ganz oben) gewinnt Bruno Rippstein die Flüssigkeit, die wie ganz normales Wasser aussieht, aber je nach bunter Etikette ein ganz eigenes Leben entfaltet.



An ihrem 30. Hochzeitstag nahmen sie Anlauf. Bruno Rippstein war mit seinen 60 Jahren gerade im besten Mannesalter angekommen. «Jetzt steigen wir richtig ein», beschloss er damals. Wie unter Bauersleuten üblich, hatte man schon vorher Schnäpse gebrannt, aber auf einem kleinen «Häfeli», das vom Onkel übernommen worden war. Nun aber – das war vor 14 Jahren – nahm das Ehepaar 34 000 Franken in die Hand und kaufte sich in Deutschland eine wuchtige Brennerei.

Rippsteins bewarben sich um eine Lizenz als Lohn- und Gewerbebrennerei. Sie können ein Liedlein davon singen, wie viel Bürokratie nötig war und noch ist, wie streng die Kontrollen sind, wie pingelig mit der Alkoholverwaltung abgerechnet werden muss, wie schwierig es war, Kontingente hinzukaufen.

Aber die Leidenschaft für den Häfeli- brand ist ihnen über die Jahre geblieben. Für die Hitze, fürs Feuer ist die Frau zuständig, sie schiebt dosiert Hartholz nach undacht darauf, dass die Idealtemperatur von 80 Grad den ganzen Tag über gehalten werden kann. Der Mann ist der Brennmeister, er kennt seine Anlage bis zum hintersten Schräubchen.

Das zu einem Mus geschredderte Obst, das mehrere Monate lang in luftdichten Gefässen vergoren wurde, die Maische, bestimmt weitgehend die Qualität des künftigen Schnapses. Nicht nur Steinobst, Beeren und Kräuter werden gebrannt, Rippsteins ist unter anderen auch ein beachtlicher Bananenschnaps gelungen. Ihre Wässerchen, auch Liköre, verkaufen sie in ihrem Hofladen, zusammen mit Produkten aus dem Bauernbetrieb ihres Sohnes Adrian.

Weil es immer beliebter wird, sein ureigenes Schnäpserchen zu kredenzen, brennen die 72-Jährige und der 74-Jährige über viele Monate hinweg auch für Private, die mit ihrer eigenen Maische vorbeikommen. 50 bis 60 Kilo sind die ideale Menge für eine Tagesproduktion. Was der Maische beim Häfelibrand ausgetrieben wird, sind fünf bis sechs Liter Alkohol mit 70 bis 80 Volumenprozenten. Mit destilliertem Wasser wird auf 42 bis 55 Prozente reduziert. Bevor das gebrannte Wasser in die Flaschen kommt, ruht und reift es mindestens noch ein Jahr – zum Beispiel im Eichenfass.

Bildergalerie auf www.zeitlupe.ch

Kontakt: Bruno Rippstein, Lohn- und Gewerbebrennerei, Saalhof 65, 4468 Kienberg SO, Telefon 062 844 1259, Fax 062 844 2859