



Rudolf Stähli stellt seit bald dreissig Jahren exklusive und urchige Brände her. Einerseits als Gewerbebrenner für die rund 25 Sorten umfassende Linie, welche in der Disti-Boutique in Einigen zum Verkauf angeboten werden. Andererseits ist er aber auch als Lohnbrenner bei Bauern der Region unterwegs oder brennt ihre Früchte am Produktionsstandort in Reutigen. «Die Liste dieser Kunden umfasst rund 500 Adressen, für einige brenne ich jedes Jahr, für andere gelegentlich», meint der Brenner, dem Rohstoffe und Qualität heilig, und Massenware ein Greuel sind. «Die Landwirte liefern gutes Obst, weil nur so edle Schnäpse hergestellt werden können.», betont er. Nach ihm sind die Verfeinerungen zu «Vieille» und «Likör» im Trend.



Beim Blick in die Disti-Boutique wecken gebrannte Spezialitäten wie «Chütene», «Hanslibirne» oder «Sauergrau» Erinnerungen an frühe Zeiten. «Fruchtig – ganz klar», sollte ein Destillat sein, meint Rudolf Stähli. Seine Philosophie ist einleuchtend, genutzte Feldobstbäume werden eher gepflegt und neu angepflanzt als solche, die nur im Weg stehen!

Öffnungszeiten: , 10.00 bis 16.00	Samstag, 10. November 2018
Aktivitäten:	Schaubrennerei, Schokoladenträume aus Anitas süsser Werkstatt
Kontakt:	Stähli's Disti-Boutique Rudolf Stähli Stockentalstrasse 50A, 3647 Reutigen 033 654 12 70, 079 375 55 76 distiboutique@bluewin.ch www.distiboutique.ch
Lohnbrenner:	ja
Spezialitäten:	Treberwurst direkt aus der Brennerei, Vanillecreme – durch Zugabe unterschiedlicher Destillate neu entdecken