

Mit «Luigi», einer original VespaCar, fährt Andy Iandauf, Iandab, um den cremigen (Crema di limone) und den klaren (Chiaro di limone) Limoncello zu vermarkten.



Alles Handarbeit: Die Zitronen werden ganz dünn geschält. Der darunterliegende weisse Teil ist sehr bitter und darf nicht verwendet werden.

Hobby

Die AROMEN DES SÜDENS

Wer sagt denn, dass Limoncello aus Italien kommen muss? Andy Grau braut den Zitronenlikör im freiburgischen St. Ursen – mit Herzblut und in Bio-Qualität.

TEXT: YVONNE FERTSCH
FOTOS: PHILIPP ZINNIKER

Der Weg nach St. Ursen im Kanton Freiburg führt durch eine beschauliche Landschaft, geprägt von viel Grün und Höfen, die Weiler bilden. Hier irgendwo lebt Andreas Grau, der in seiner Freizeit den aus Italien bekannten Zitronenlikör herstellt. Nichts deutet auf Limoncello hin. Weit und breit keine blühenden

Zitronenhaine. Dafür Hochlandrinder, die hinter dem Haus weiden. Das Herkunftsland des Likörs, die Amalfi-Küste bei Neapel und Sizilien, liegt mehr als 1000 Kilometer entfernt. Da drängt sich die Frage auf, wie es dazu kam ... Es begann damit, dass Andy 2005 nach einem unverschuldeten Autounfall unter Folgeschäden litt. Zu jener Zeit arbeitete er 21 Jahre bei Fust und leitete seit acht Jahren die Filiale Münzgraben Bern. Sein Leben änderte sich radikal,

beruflich und privat. «Die Wohnung zu verlassen, Menschen zu treffen, kostete viel Überwindung», schildert er die Situation. In jener Zeit verriet ihm ein Bekannter ein altes Rezept für Limoncello. «Der Likör schmeckte gut, doch der Alkohol überwog.» Das muss besser schmecken, dachte er sich, kaufte die Zutaten und begann hinter verschlossener Tür zu tüfteln. «Darin fand ich eine Herausforderung, ein Hobby, und war nicht gezwungen, unter Menschen zu gehen.» Er kreierte Rezepturen für einen klaren und einen cremigen Limoncello, die erstmals Ende 2009 in einer Getränkehandlung und später auch in Restaurants und Bioläden in Bern, Thun und Umgebung Aufnahme fanden. Mittlerweile sind Jahre vergangen. Was mit zwei Kilo Zitronen begann, hat sich auf eine Produktion von 300 Kilo im Jahr gesteigert. Daraus ergeben sich cir-

ca 700 Liter Limoncello. Die Herstellung ist mehrstufig und Familiensache. Frau Beatrix, die auch bei Fust arbeitet, unterstützt ihren Mann tatkräftig. Im Produktionsraum nah der Wohnung schälen sie mitunter 80 Kilo Zitronen am Tag. Die Zitronen kommen aus Sizilien und sind wie alle Zutaten in Bio-Qualität. «2011 erhielten wir das Bio-Zertifikat», erzählt Andy stolz. Die Schalen werden zwei bis drei Wochen in Alkohol eingelegt, um die ätherischen Öle zu lösen. Später fügt er dem Zitronenalkohol warmes Zuckerwasser bei. Ist alles abgekühlt, filtert er die Schalen heraus und füllt das Gemisch in Flaschen. Dabei helfen die erwachsenen Kinder und die 80-jährige Mutter. Das sei immer ein Familienfest, schmunzelt Andy, «zur Belohnung geniessen wir dann nach getaner Arbeit den hauseigenen Limoncello.» www.andys-limoncello.ch ●

Zurück ins Leben

Fast 9 Jahre nach dem Unfall leidet Andy Grau noch immer unter Dauerkopfschmerzen. Aber er hat sich nach anfänglicher Arbeitsunfähigkeit, Reha und Therapien zurück ins Berufsleben gekämpft, schrittweise sein Arbeitspensum erhöht. Heute arbeitet er wieder Vollzeit als Elektrofachverkäufer in Niederwangen. Dies verdanke er Vorgesetzten und Arbeitskollegen von Fust, die ihm die Chance gaben, wieder in seinen geliebten Beruf einzusteigen. «Sie standen mir auf dem harten Weg stets hilfreich zur Seite, stehen heute noch zu mir und haben den Glauben an mich nicht verloren», sagt er gerührt.