

# Sennerei in guten wie in schlechten Zeiten

Im denkmalgeschützten Gebäude wird nun nicht mehr Milch verarbeitet, sondern es dient dem Eschner Andreas Steinauer als Brennerei.

Sandra A. Frommelt

Die Sennerei in Eschen scheint seit dem Umbau und dem Anbau des Verkaufsladens im Jahre 1951 zumindest von aussen keine grossen Änderungen durchgemacht zu haben. Doch Andreas Steinauer, der seit 2018 die Brennerei im Inneren führt, weiss eine andere Geschichte zu erzählen. Mit dem Eintreten in das Eschner Kulturgut tritt man auch in eine 138 Jahre lange Geschichte des Denkmals ein.

Die Sennerei wurde 1883 von der Sennereigenossenschaft in Eschen erbaut. Umso trauriger war es, als am 31. Oktober 2006 Käthi Heeb die Eschner Sennerei zum letzten Mal zuspernte. Auch ein Stück Dorfleben ging zu Ende. Beispielsweise wurde unter Heeb so manch ein Primarschulkind aufmerksam, wenn ein Mitschüler erzählte, dass dieser «bei Käthi» war. Denn wer von dem Laden unterhalb der Schule zurückkehrte, brachte Süssigkeiten mit. Bis 2006 wurde die Sennerei aber ihrem vorhergesehenen Nutzen getreu betrieben: Es wurde Milch entrahmt, Butter und Käse produziert.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts, im Jahr 1904, wurde eine Menge von 152 000 Kilogramm Milch abgegeben und verarbei-



Die Sennerei an der Alemannenstrasse. Bild: Gemeindefacharchiv Eschen

tet. Am Ende des Jahrhunderts, 1999, waren es 1,4 Mio. Liter von sieben Bauern aus Eschen und zwei aus Gamprin.

Zwölf Jahre lang wurde das Gebäude dann aber nicht mehr genutzt und stand leer. Es vegetierte sozusagen vor sich hin. Bis Andreas Steinauer 2018 seine Destillerie von seiner Garage in die Sennerei verlegen wollte. Bei der Besichtigung waren nicht alle von deren Potenzial überzeugt. «Das war ein himmeltrauriger Anblick», erinnert sich Steinauer. «Ich musste meine Frau überzeugen, dass es auch ganz anders aussehen kann.» Denn der Brenner wuchs vom ersten bis fünften

Lebensjahr da auf und konnte deshalb über den tristen Zustand der Räumlichkeiten der Gegenwart hinwegsehen. Sein Vater Alois Steinauer bewirtschaftete von 1961 bis 1972 die Sennerei. So erinnert er sich an die Mühen, die sich sein Vater für die Käsefonduemischung machte, bis ihm die Zusammensetzung schmeckte.

## Vom traurigen Anblick zu Freudentränen

Dass gerade der Sohn neues Leben in die alten Mauern einhauchte, konnten seine Eltern leider nicht mehr miterleben. Doch kam nach der etwa sechsmonatigen intensiven Sanie-

rungs- und Renovationsarbeiten der Gemeinde Käthi Heeb zu einer Besichtigung vorbei und weinte gemäss Steinauer Freudentränen beim Anblick der Verwandlung.

Trotz Einschränkungen der Nutzung und Umwandlungsmöglichkeiten eines unter Denkmalschutz stehenden Gebäudes ist die Destillerie modern und den Bedürfnissen Steinauers gerecht ausgerüstet. Sie hätten pragmatische Lösungen gefunden und er konnte bei vielen Angelegenheiten mitreden. So wurde kurz vor der Eröffnung zum Jahrmarkt 2018 alles fertig und die neugierigen Herbstmessebesucher konnten die Destillerie Steinauer beim Anstossen bestaunen.

## Wurst und Fruchtbrände statt Milch und Käse

Den Vertrag hat der Eschner für zehn Jahre unterschrieben. Heute bringen die umliegenden Bauern zwar nicht mehr ihre Milch, doch Winzer oder auch Privatpersonen mit Obstbäumen können ihre Früchte zum Brennen bringen. Die Brennerei führt zudem ihre Eigenprodukte wie die beliebten Fruchtbrände Williams und Vieille Prune («Alti Pflumma»), aber auch Gin und Rum. Der Brenner schaut darauf, dass alles so lokal und regional wie möglich

ist, was wegen der benötigten Menge von Früchten eine Herausforderung darstellt. So sind Williamsbirnen aus Thurgau die am weitesten gereisten Früchte. Weinbrände sind ein reines Liechtensteiner Produkt.

## #näherdran

Er hat auch einige Kollaborationen mit anderen Liechtensteiner Unternehmen – mit leckerem Ergebnis. So beispielsweise sein Bierbrand, der in Zusammenarbeit mit dem Liechtensteiner Brauhaus hergestellt wird. Was aber nicht mehr in die Sennerei kommt, ist Käse. Dieser schmeckt dem früheren

Informatiker schon seit seiner Kindheit – kurz nachdem sein Vater 1972 die Unternehmung dem Senn Theo Albisser übergab – nicht mehr. Dafür freut sich Steinauer über seine nächsten Projekte und Produkte wie das «Treberwurstessen», das er ab Dezember 2021 anbieten möchte. Die Würste werden dafür im Brennkessel gegart. Ausserdem steht der Lagerraum für private Anlässe von bis zu 20 Personen zur Verfügung. Dazu bietet der lizenzierte Wirt und Brenner einen Kurs an, bei dem Interessierte einen Einblick in die Arbeit in der Destillerie erhalten. So hat es wie bei seinen Eigenprodukten für jeden Geschmack etwas dabei.



Bei der Eröffnung der Destillerie Steinauer. Bild: Rudi Schachenhofer

# Unsere Zukunft hängt von unseren Ideen ab

Der Ideenkanal bringt innovative und initiative Zukunftsgestalterinnen und -gestalter aus dem Alpenrheintal zusammen.

Von Juni bis September 2021 hatten initiative Menschen aus Liechtenstein, Vorarlberg und der Ostschweiz die Möglichkeit, eine innovative Projektidee beim Ideenkanal einzureichen und die Verantwortlichen dieses Förderprogrammes mit ihrer Vision zu überzeugen. Am vergangenen Freitagabend fand im Alten Kino in Vaduz das Highlight des diesjährigen Ideenkanals statt. 20 Projektideen in drei Kategorien hatten jeweils eine Minute Zeit, ihre Idee zu präsentieren. Ein 36-köpfiges Team, bestehend aus Fachexperten aus allen Bereichen, die für eine Projektrealisierung relevant sind, war am Event online zugeschaltet, um den Initiatoren, die auf der Bühne standen, Fragen zu stellen. Diese ehrenamtlichen Fachexperten treten im Ideenkanal als sogenannte «Komplizenschaft» auf.

## Mehr als nur ein Start-up-Event

Was sich anhört wie eine übliche Investoren-Plattform, ist im Falle des Ideenkanals noch etwas anspruchsvoller. Denn es geht nicht nur darum, eine möglichst gewinnversprechende Geschäftsidee zu entwickeln, sondern gleichzeitig auch den Beweis anzutreten, dass diese Projektidee einen nachhaltigen, gesellschaftlichen Mehrwert bietet. Sprich, es soll



Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Ideenkanals stellten der Jury 20 Projektideen in drei Kategorien vor.

Bild: Julian Konrad

sich um ein sinnstiftendes Anliegen handeln.

## Miteinander statt gegeneinander

Im Alten Kino in Vaduz konnte man den optimistischen, zukunftsorientierten Geist geradezu mit Händen greifen. Die Teilnehmer verstanden sich nicht als Konkurrenz, sondern als gegenseitige Motivator:innen. Der gemeinsame Nenner der Zukunftsgestaltung hat sie

zu Gleichgesinnten gemacht. Ihre Ideen haben sie in den drei Kategorien «Gute Ernährung & Food-Waste im Rheintal», «Dritte Orte in Vorarlberg: Raum für Begegnung & spontanes Engagement» und «Carte Blanche» präsentiert. Diese Kategorien werden im Sinne einer Themenpatenschaft von privaten und öffentlichen Organisationen und Institutionen gefördert. So gab es also nicht nur ein Siegerprojekt, sondern gleich

zwölf Ideen, die es über das Voting der Komplizenschaft in das finale Förderprogramm geschafft haben.

## Der Themenfokus in Zeiten der Einschränkungen

Bei der zwölften Ausgabe des Ideenkanals hat sich abgezeichnet, dass im Kontext der Pandemie vermehrt das Bedürfnis nach gesellschaftlicher Partizipation im öffentlichen Raum, lokal produzierten Nah-

rungsmitteln und Haushaltsprodukten sowie dem Engagement im Umwelt- und Klimaschutz noch stärker gewachsen ist.

Die Ideenkanal-Gründer Stephan Schweiger und Christof Brockhoff bedanken sich bei den engagierten Projektinitiatoren, den Themenpaten sowie bei den Komplizen für ihren Einsatz für eine lebenswerte Zukunft. Sie sind zuversichtlich, dass das eine oder an-

dere Projekt in absehbarer Zeit erfolgreich im Sinne des Ideenkanals sein wird. (pd)

## Die zwölf Ideen, die es in das finale Förderprogramm geschafft haben:

- Canale Grande – Orte für Naherholung und Kultur: Niederschwellig – Ressourcenschonend
- FairRheinTalGas – Kleinbiogasanlage im Rheintal
- Aufblüherei – Begegnungsraum Garten
- happy swing – interaktive Schaukelkonstruktion
- Tiny Houses on Wheels – Alternatives Wohnexperiment
- eat pure! Gastro-Konzept – pflanzenbasiert, möglichst unverpackt, regional & ethisch-fair
- Project:Fishmaker – Dein Meeressfisch aus der Region
- Stoffwindeln made in Liechtenstein
- Studentische Datenbank Liechtenstein
- Mentorship Bildungsplattform – Digitale Lernplattform, die Schülerinnen und Schüler zum Lernen und Tun inspiriert
- Zentrum für Körper, Geist und Seele – Coworking Space für komplementäre Therapien
- we earth – together against the climate crisis e. V.

Weitere Informationen  
www.ideenkanal.com