



In diesem Jahr gab es am Buchberger Sagifisch-Sonntag nicht nur feine Fischchnusperli, sondern Alfons Schafer aus Rüdlingen brannte mit seiner historischen «Schnapsi» auch Hochprozentiges.

BILD THOMAS GÜNTERT

Altes Handwerk und junger Schnaps

Am Buchberger Fischsonntag, der inzwischen zum grössten Oktoberfest im unteren Kantonsteil geworden ist, gab es nicht nur den legendären Sagifisch nach Geheimrezept, es wurde auch Schnaps gebrannt und gemostet.

Thomas Güntert

BUCHBERG. Mit einer besonderen Attraktion wartete in diesem Jahr der Sagifisch-Sonntag des Vereins Pro Gattersagi in Buchberg auf. Im Rahmen der Jahresausstellung «125 Jahre Landi Buchberg» nahm Alfons Schafer vor dem Handwerksmuseum Gattersagi die alte Genossenschafts-Schnapsbrennerei der Gemeinde Rüdlingen aus dem Jahr 1915 in Betrieb.

Die Pro-Gattersagi-Vereinsmitglieder hatten im Sommer Kirschen und Pflaumen eingemaischt, die Alfons Schafer mit der alten mobilen Brennerei brannte. Bei seinen Vorführungen muss Schafer das strenge Alkoholvergesetz einhalten.

Kein Degustieren ohne bezahlte Steuern

Für jeden Anlass braucht er eine neue Bewilligung, und von Rechts wegen dürfen die Besucher den frisch gebrannten Schnaps nicht einmal probieren, weil er noch nicht versteuert ist. Alfons Schafer schenkte, der Not gehorchend, stattdessen seinen eigenen Schnaps aus. Der pensionierte Flugzeugmechaniker aus Rüdlingen erklärte, dass bei 56 Grad bereits der Vorlauf aus der «Schnapsi» laufe. Die-

«Man kann sich vorstellen, was in billigem Fusel drin ist.»

Otto Haller
Regisseur des Films
über die Buchberger
«Schnapsi»

ser Vorlauf ist allerdings noch mit Nebenstoffen versetzt, sodass er normalerweise allenfalls zum Einreiben bei Schmerzen verwendet werden kann. Der richtige Alkohol entsteht erst bei 78 Grad und der Edelschnaps bei einem zweiten Brand. Beim Schnaps gibt es keine Qualitätsstufen wie beim Wein. «Wenn man bedenkt, dass der Liter reiner Alkohol mit 29 Franken besteuert wird, kann man sich vorstellen, was in billigem Fusel drin ist», bemerkte Otto Haller, der den 40-minütigen Film über die «Schnapsi» gedreht hatte, der im Sagikino in der Mehrzweckhalle gezeigt wurde.

Im Erdgeschoss des Handwerksmuseums Gattersagi wurde zu jeder vollen Stunde die über 100 Jahre alte Vollgattersäge in Betrieb genommen, und zu jeder halben Stunde führte der Museumsleiter Otto Weilenmann im Kellergeschoss durch die aktuelle Ausstellung. Sepp Schneider hatte sich in diesem Jahr etwas Spezielles einfallen lassen. Vor dem Handwerksmuseum hatte er verschiedene Gerätschaften aufgebaut und presste mit den Kindern, aber auch mit einigen Erwachsenen Apfelsaft. Zudem waren im Aussenbereich auch noch ein paar alte Traktoren ausgestellt.

Um die Vereinskasse aufzubessern, hatte der Verein Pro Gattersagi das Fest vor zehn Jahren ins Leben gerufen. Auf Initiative des Fischers Hans Fehr entstand dann der Sagifisch, dessen Rezept heute noch streng gehütet wird. Seit ein paar Jahren schliesslich wird der Sagifisch-Sonntag bereits am Samstagabend mit einem Fischessen für die Einheimischen eingeläutet. Das Fest wurde von Jahr zu Jahr grösser, und mittlerweile kommen am Samstag schon viele Auswärtige, obwohl ausser den Fischchnusperli und der Buchberger Geselligkeit nichts geboten wird.

Auch die Vereine helfen mit

Der Sagifisch-Sonntag hat sich zum grössten Oktoberfest im unteren Kantonsteil entwickelt. Da der Anlass vom Verein Pro Gattersagi nicht mehr allein zu stemmen ist, beteiligten sich in diesem Jahr erstmals die Buchberger Turnvereine. Besonders um die Mittagszeit hatten die rund 40 Helfer alle Hände voll zu tun. Bei schönstem Herbstwetter waren die Mehrzweckhalle und der Schulvorplatz voll besetzt, und alle wollten den legendären Buchberger Sagifisch. Insgesamt wurden über 150 Kilogramm Zander frittiert.