

Streuobstgeflüster 9.26

So jetzt bleiben wir aber mal in der Schweiz. Für alle die das Swissciderfestival in Zürich verpasst haben, keine Sorge ihr habt am 17. Oktober in Basel nochmals die Chance in die Schweizer Cidervielfalt einzutauchen. Nun aber zurück in den Osten der Schweiz in die Region Aargau namentlich nach Bergdietikon. Das Interview mit zwei Masterminds aus eben dieser Region ist schon lange überfällig. Mike und Ueli haben nicht nur Cider im Sortiment sondern auch eine ganz solide Vielfalt an gebrannten Obstwassern mit der Marke Peyer. Hier also die Geschichten zweier Herren die auch das Kulturgut der Obstbrennerei mit gebührendem Respekt in die heutige Zeit katapultieren. Viel Spass beim Lesen.



Wunderschön gelegen ist des Peyers Reich.

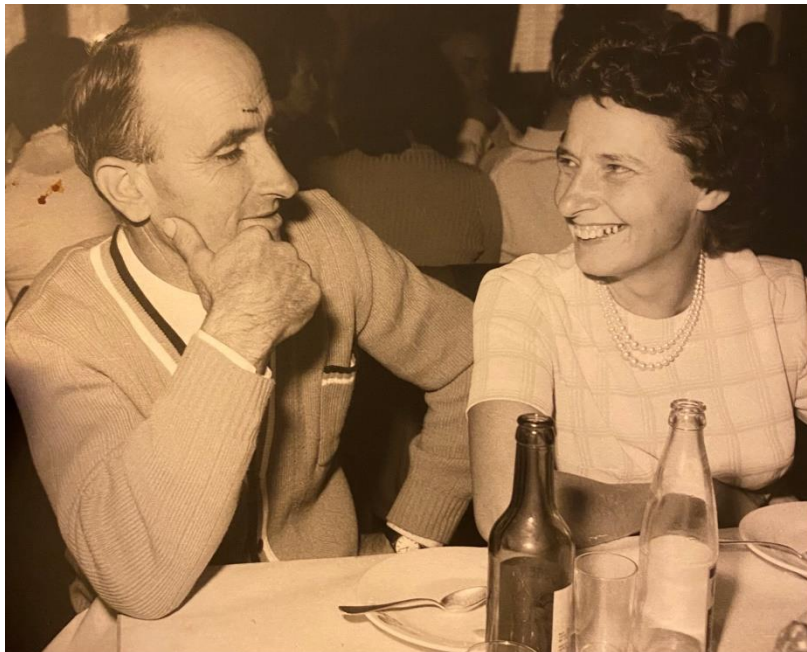
Mike und Ueli bevor ich mehr über Peyer Wissen will, erst mal zu euch beiden was ist euer Beruflicher Hintergrund und wie habt Ihr euer gemeinsames Interesse entdeckt:

- Wir haben beide eigentlich so gar nichts mit Cider am Hut. Ueli hat Gastro im Blut und ich atme Verkauf und Marketing. Da Ueli früher eine Bar geführt hat, in welcher ich mehr als oft anzutreffen war, haben wir uns dort kennengelernt. Ueli hinter dem Tresen, ich vor dem Tresen. Da wir beide sehr ähnlich ticken (Machernaturen, weniger Blabla, mehr auf geht's!) hat sich über die Jahre eine super Freundschaft entwickelt. Als ich dann im 2017 mit dem ersten Batch Suure Moscht um die Ecke kam, war die Zusammenarbeit besiegelt.

Irrtum vorbehalten heisst keiner von euch zweien Peyer? Woher dann der Name und wieso den Schütthaken und die Mistgabel im Logo?

- Das ist richtig, Peyer heisst keiner von uns. Meine Grosseltern (mütterlicherseits) trugen den Namen Peyer und da wir von ihnen damals die Landwirtschaftszone übernehmen durften, habe ich als Homage an meine Grosseltern den Namen Peyer gewählt. Zudem finden wir den Joke immer noch sehr lustig, dass der Peyer mit Bauerweisheiten auftrumpft aber der Peyer existiert leider schon

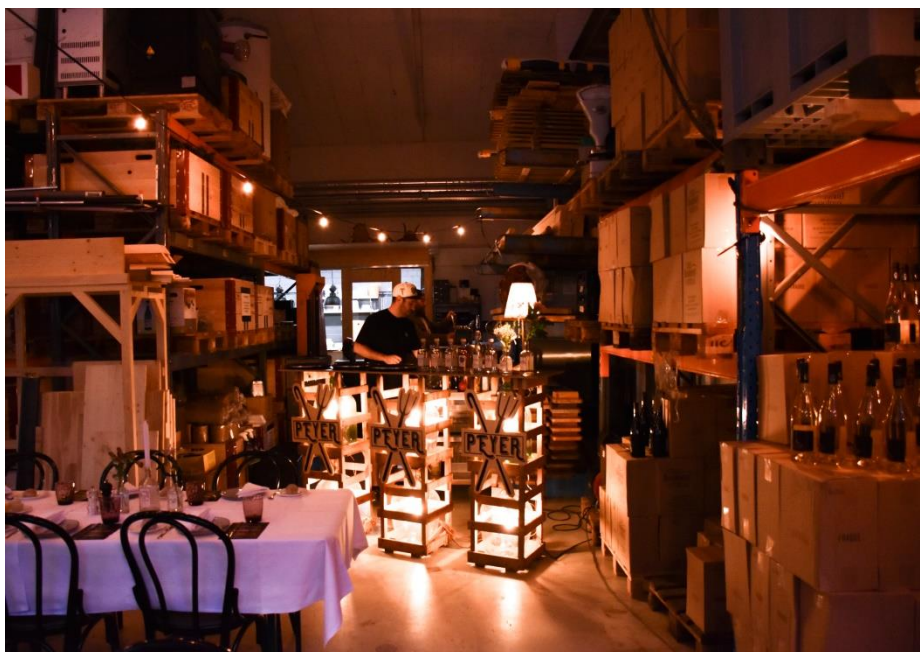
länger nicht mehr. Nun zum Logo, wir hatten anfänglich einen Apfel im Logo, da wir aber mittlerweile viel mehr machen als nur Suure Moscht, haben wir das Logo geändert. Der Haken im Logo steht tatsächlich für einen Schüttelhaken, den wir in der Obstsaison echt oft benötigen und immer dabei haben. Die Gabel ist mehr symbolisch, soll das bäuerliche aus dem Logo hervorheben. Das ganze dann noch gekreuzt gibt dem Ganzen einen "Piratentouch", so sind wir halt wir alten Obst-Piraten.



Die Ur-Peyers als Namensgeber der Marke

Ich hab`s im Prolog erwähnt, aber vielleicht aus eurer Sicht um ganz sicher zu sein. Was führt Ihr bei Peyer für ein Sortiment?

- Unser Hauptprodukt ist sicher nach wie vor unser Suure Moscht. Dann haben wir ein reichliches Schnaps (wir nennen es Güx) Sortiment, von Mirabelle, Gälmöschtl Bire, Beriker Bire, Gravensteiner, Quitte, junge und alte Zwetschge bis hin zum Träsch. Da wir ja Tüftler sind, probieren wir uns auch immer wieder an neuem. Von Konfitüre über Ketchup bis hin zu Senf, alles mit unseren Früchten. Zudem bringen wir auf den Herbst eine neue Linie raus mit verschiedenen Dörrfrüchten. Das Ganze läuft unter unserem neuen Brand, Peyer Dörty Frücht (Wortspiel verstanden?)



Neben zahlreichen Kreationen bieten Peyers auch Events rund um Güx an.

Und seid Ihr jetzt also über Cider zur Brennerei gekommen oder umgekehrt?

- Angefangen hat alles mit dem Suure Moscht im 2017. Damals hatte ich die Streuobstwiese von meinen Grosseltern übernommen. Da wir einige Apfelbäume hatten war die Mostproduktion naheliegend und so kam es zum Suure Moscht. Es hatte jedoch nicht nur Apfelbäume, sondern auch Zwetschgen und Mirabellen und so haben wir im 2019 angefangen diese einzumaischen. Da Ueli und ich beides so die Typen sind, gar nicht oder ganz, wollten wir nur mit einer renommierten Brennerei, welche für Qualität steht, zusammenarbeiten. So haben wir uns um eine Brennlizenz bei der Humbel Spezialitätenbrennerei in Stetten bemüht und so hat auch unser Güx seinen Lauf genommen.

Sorry, ich schreibe immer Cider, Ihr nennt es ganz klar und schweizerdeutsch übersetzt „Sure Moscht“ daneben die Obstbrände. Was ist der Hintergrund über diese bewusste Nutzung von Schweizer Kulturgut?

- Als wir Peyer aufgebaut haben wollten wir klar, dass unsere Marke cool, bäuerlich/ländlich und regional überkommt. Unsere Produkte sollten auch so genannt werden, wie halt mein Grossvater diese benannt hätte. Wir sind kein Cider-Produzent aus England und auch keine Brennerei aus Irland, wir sind "de Moscht Peyer us Bergdietike!" und so sollen auch unsere Produkte überkommen. Einen kleinen Wermutstropfen gibt es. Leider hat sich in der Schweiz der Name Cider schon so verbreitet und Suure Moscht von früher her noch einen zu schlechten Ruf, dass wir an Degus oftmals sagen Suure Moscht..... Cider.

Anmerkung: Ich finde das toll, in Anbetracht dass wir keine Seefahrernation sind und Rum (leider) als Kulturgut schwer passen würde, oder Gin überall zum Überdruss im Überfluss vorhanden ist, geht Ihr einen anderen Weg. Ihr entscheidet euch den Bäumen und Ihren Früchten welche seit Jahrhunderten unsere Landschaft prägen einen wundervollen Stellenwert zu geben.

Ihr habt eure Produktionsstätte im Wunderschönen Bergdietikon wo Fuchs und in eurem Fall Gämse sich gute Nacht sagen, gehört dieser schöne Fleck seit jeher zu euch oder wie kam es dazu?

- Dieser schöne Fleck ist seit 1954 im Familienbesitz. Mein Grossvater hatte damals das Land und den damaligen Hof gekauft und dies auch bewirtschaftet. Nach dem Ableben meiner Grosseltern durfte ich im 2017 dann die Landwirtschaftszone, wo heute unserer Streuobstwiese steht, übernehmen.

Seit 2022 seid Ihr von Pro Specie Rara als Sortenerhalter zertifiziert. Wie viele Sorten umfasst eure Streuobstwiese?

- Im Moment sind es 12 Sorten, von gewissen Sorten haben wir aber mehrere Bäume. Gerade im Pflümlibereich mit, Mirabelle de Nancy und Damassine, sind wir sehr gut ausgestattet. Mega stolz sind wir auf die Sorten von der roten Liste, wie Winterapothekerbirne und die grüne Zwetschge.

Sind die Bäume alt oder ist die Anlage eher neu?

- Unsere gesamte Streuobstwiese umfasst ca. 35 Obstbäume und ca. 25 Beeren Sträucher. Wir haben noch ca. ¼ alte Bäume von meinen Grosseltern und ¾ haben wir seit 2017 aufgestockt.

Welche Kriterien sind euch bei Neupflanzungen wichtig?

- Unsere Streuobstwiese ist so aufgebaut, dass sich die meisten Sorten zum brennen eignen oder es Schätze sind welche es in der Region kaum gibt, wie Damassiner Pflaume oder gar nicht mehr gibt, wie Mispeln. Wir haben aber auch Ausreisser welche weder noch sind, ich aber einfach wahnsinnig fein finde, wie die rote Williams Birne oder der rote Gravensteiner.



Sortenerhalt steht bei Peyers im Fokus

Die Äpfel für den Suure Moscht stammen aber nicht nur aus eurer Streuobstwiese. Ihr arbeitet mit dem Kloster Fahr zusammen was könnt ihr mir zu dieser Zusammenarbeit erzählen?

- Diese Zusammenarbeit ist einem glücklichen Zufall geschuldet. Im 2022 haben zum zweiten Mal unsere eigenen Äpfel nicht mehr für genügend Most gereicht, welchen wir für die Produktion von unserem Suure Moscht benötigen hätten. Da kam ich über 7 Ecken in Kontakt mit dem Landwirt Andi Benz, welcher mit seinem Team gerade frisch die Abteilung Landwirtschaft beim Kloster Fahr übernommen hatte. Wir suchten nach einem Lieferanten für mehr Äpfel und Andi suchte einen neuen Abnehmer für die Früchte aus der Obstanlage vom Kloster Fahr. Nach 1 bis 2 Telefonaten war uns beiden klar, wir klicken und ticken noch gut zusammen und so dürfen wir das Kloster und Andi bis heute unseren Partner nennen.

Der Peyer engagiert sich also sehr regional und sozial?

- Wir versuchen es. Vor allem engagieren wir uns aber regional. Unser Kredo ist bis heute "Qualität muss is Glas und regional is Lokall!". Dazu setzen wir auch seit ein paar Jahren auf Events, um einem breiteren Publikum regionale Cocktails näher zu bringen. Es braucht nicht immer einen Whisky aus Schottland oder einen Vodka aus Russland um feine und coole Drinks zu kreieren. Wir wollen, dass die Leute wieder vermehrt um die Ecke schauen und die Obst- und Schnapskultur in der Schweiz für sich entdecken. Noch ein bisschen Eigenwerbung: Man kann uns mit unseren Cocktails übrigens auch buchen, mal was anderes an einer Firmenevent, Hochzeit oder Hoffest!

Welche Apfelsorten verwendet ihr da?

- Betriebsgeheimnis 😊 der eine oder andere Braeburn und Gala findet aber auch seinen Weg in unseren Most.

Neben dem Suure Moscht haben wir uns letztes Jahr bei mir getroffen, ihr habt noch das Projekt Cidre artisanal in Angriff genommen. Wie ging's nach dem Besuch weiter?

- Nach 2-3 Schaumpartys in unserem Mostkeller, haben wir das Verfahren in den Griff bekommen, ca. 60+ Flaschen sind fertig produziert und lagern noch etwas bei uns, bevor wir diese dann wohl im neuen Jahr präsentieren.

Was sind sonst des Peyers Zukunftspläne?

- Es werden noch mehr Events kommen als wir dieses Jahr schon hatten und es werden einige non-alkoholische Produkte noch dazukommen. Man darf gespannt sein.

Was wünscht Ihr euch für die Cider und Obstbrandszene der Schweiz?

- Seid stolz auf das was ihr produziert! Tragt es nach aussen und zeigt, was wir hier in unserer kleinen Schweiz für wahnsinnig gute Produkte haben und produzieren. Ich wünsche mir, dass wir so völlig unschweizerisch LAUT sind. Die Menschen sollen die Vielfalt entdecken und schätzen lernen.

Wo trifft man euch das nächste Mal an?

- Hinter diversen Bars, diesen Herbst/Winter stehen noch 2 Güx&Dine Events an (wie Wine&Dine aber anstelle von Wein, mixen wir regionale Cocktails aus unseren Schnäpsen) am 24. Oktober und am 7. November im Restaurant Certo in Zürich. Dann haben wir noch einen Fixtermin am Weihnachtsmarkt in Bremgarten AG, wo wir am Samstag 5. Dezember den Barcontainer vom Fondue Stübli übernehmen. Die Events fürs 2027 sind in Planung und gehen voraussichtlich im Januar 2027 online.

War natürlich eine Fangfrage und da die Antwort nicht das Ciderfestival Basel war, muss ich anders ausholen



Hoffentlich bleibt Peyers in Zukunft Zeit einmal auch ein Ciderfestival zu bereichern.

Bei euch sagt ja steht der Peyer mit seinem trockenen Charme oder seinen Bauernweisheiten wo`s lang geht. Wenn ich jetzt frage wann wir euch an einem Ciderfestival als Produzenten sehen dürfen, was sagt der Peyer da?

- De Peyer seit: "Wer weiss was Zuekunft bring!"
Leider hat es bei uns bis anhin zeitlich nicht gepasst oder wir waren bereits ausverkauft (Luxusproblem ich weiss). Es fuxt uns aber sehr, dass wir es noch nie geschafft haben. Denn gerade diese Events sind für die Szene ultra wichtig und wir schätzten es wahnsinnig, was Paolo, alle Helfer und Aussteller da immer wieder auf die Beine stellen. De Peyer seit: "Chapeau!"

Hey danke für eure Zeit, ich wünsche euch für die Zukunft und eure Produkte weiterhin ganz viel Freude und Erfolg. Mögen dem Peyer die Weisheiten noch lange nicht ausgehen.

Francais

Restons maintenant en Suisse. Pour tous ceux qui ont manqué le Swiss Cider Festival de Zurich, pas d'inquiétude : vous aurez une nouvelle occasion de plonger dans la diversité des cidres suisses le 17 octobre à Bâle. Mais revenons à l'est de la Suisse, dans la région d'Argovie, plus précisément à Bergdietikon. Cette interview de deux esprits créatifs de cette région se faisait attendre depuis longtemps. Mike et Ueli ne proposent pas seulement du cidre, mais également une belle gamme d'eaux-de-vie de fruits sous la marque Peyer. Voici donc l'histoire de deux hommes qui, avec le respect qu'il mérite, propulsent l'héritage culturel de la distillation fruitière dans le monde d'aujourd'hui. Bonne lecture !

Mike et Ueli, avant que nous parlions davantage de Peyer, pouvez-vous nous expliquer votre parcours professionnel et comment vous avez découvert cet intérêt commun ?

- En réalité, aucun de nous n'avait grand-chose à voir avec le cidre. Ueli a la gastronomie dans le sang et, de mon côté, je respire la vente et le marketing. Comme Ueli dirigeait autrefois un bar où l'on me voyait très souvent, c'est là que nous nous sommes rencontrés. Ueli derrière le comptoir, moi devant. Comme nous avons une façon de penser très similaire, des personnes d'action plutôt que de grands discours, une solide amitié s'est développée au fil des années. Puis, lorsque je suis arrivé en 2017 avec mon premier lot de « Suure Moscht », notre collaboration était scellée.

Sauf erreur, aucun de vous ne s'appelle Peyer. D'où vient alors ce nom et pourquoi avoir choisi un crochet de secouage et une fourche comme logo ?

- C'est exact, aucun de nous ne porte ce nom. Mes grands-parents du côté maternel s'appelaient Peyer et, lorsque nous avons repris leurs terres agricoles, j'ai choisi ce nom en hommage. Nous trouvons aussi toujours amusant le fait que « le Peyer » dispense des maximes paysannes alors que la personne en question n'existe plus depuis longtemps. Concernant le logo, nous avions au départ une pomme, mais comme nous faisons aujourd'hui bien plus que du cidre, nous l'avons modifié. Le crochet représente réellement un crochet de secouage que nous utilisons fréquemment pendant la saison de récolte. La fourche est davantage symbolique et souligne l'aspect agricole de notre identité. Le fait de les croiser apporte en plus une touche de « pirate ». Après tout, nous sommes de vieux pirates des vergers !

Je l'ai mentionné dans le prologue, mais selon vous, quel est exactement l'assortiment de Peyer ?

- Notre produit principal reste sans aucun doute le « Suure Moscht ». Ensuite, nous proposons une vaste gamme de spiritueux, que nous appelons « Güx » : mirabelle, poire Gälmoschtler, poire Beriker, Gravenstein, coing, prune jeune ou vieillie, ainsi que du marc. Comme nous aimons expérimenter, nous nous lançons régulièrement dans de nouveaux projets : confitures, ketchup, moutarde, toujours à base de nos propres fruits. Cet automne, nous lancerons également une nouvelle gamme de fruits séchés sous notre nouvelle marque « Peyer Dörty Frücht » (vous avez compris le jeu de mots ?).

Êtes-vous arrivés à la distillation grâce au cidre ou l'inverse ?

- Tout a commencé avec notre « Suure Moscht » en 2017. À cette époque, j'avais repris le verger haute-tige de mes grands-parents. Comme nous disposions de nombreux pommiers, produire du jus puis du cidre était une évidence. Mais il y avait aussi des pruniers et des mirabelliers. Nous avons donc commencé à les transformer en moût en 2019. Ueli et moi sommes du genre à faire les choses à fond ou pas du tout. Nous voulions donc collaborer uniquement avec une distillerie de renom reconnue pour sa qualité. Nous avons obtenu une licence de distillation auprès de la distillerie Humbel à Stetten et c'est ainsi que notre gamme de « Güx » a vu le jour.

Je vous appelle toujours producteurs de cidre, alors que vous utilisez fièrement le terme suisse alémanique « Suure Moscht », à côté de vos eaux-de-vie. Pourquoi ce choix affirmé de valoriser le patrimoine culturel suisse ?

- Lorsque nous avons créé Peyer, nous voulions que notre marque soit perçue comme authentique, rurale, moderne et régionale. Nos produits devaient porter les noms que mon grand-père leur aurait donnés. Nous ne sommes ni un producteur de cidre anglais ni une distillerie irlandaise. Nous sommes « Moscht Peyer de Bergdietikon » et nos produits doivent refléter cette identité. Il y a toutefois un petit bémol : le mot « cidre » s'est tellement imposé en Suisse que le terme « Suure Moscht » souffre encore parfois de sa mauvaise réputation d'autrefois. Lors des dégustations, nous disons donc souvent : « Suure Moscht... cidre ».

Remarque : je trouve cela formidable. Dans un pays qui n'est pas une nation maritime et où le rhum ne correspond guère à notre patrimoine, alors que le gin est omniprésent, vous choisissez une autre voie. Vous donnez aux arbres fruitiers, qui façonnent nos paysages depuis des siècles, la place qu'ils méritent.

Votre site de production se trouve dans le magnifique village de Bergdietikon, où, dans votre cas, les renards et les chamois se souhaitent bonne nuit. Cet endroit fait-il partie de votre histoire depuis toujours ?

- Ce lieu appartient à notre famille depuis 1954. Mon grand-père avait acheté la ferme et les terres à l'époque et les exploitait lui-même. Après le décès de mes grands-parents, j'ai repris en 2017 la zone agricole où se trouve aujourd'hui notre verger haute-tige.

Depuis 2022, vous êtes certifiés conservateurs de variétés par Pro Specie Rara. Combien de variétés compte votre verger ?

- Actuellement, nous cultivons douze variétés différentes, certaines représentées par plusieurs arbres. Nous sommes particulièrement bien équipés en mirabelles et damassines. Nous sommes également très fiers de posséder des variétés figurant sur la liste rouge, comme la poire Winterapotheker et la prune verte.

Les arbres sont-ils anciens ou votre verger est-il récent ?

- Notre verger comprend environ 35 arbres fruitiers et quelque 25 arbustes à baies. Environ un quart des arbres date encore de l'époque de mes grands-parents, tandis que les trois quarts ont été plantés depuis 2017.

Quels critères privilégiez-vous lors de nouvelles plantations ?

- La plupart des variétés ont été choisies soit pour leur qualité de distillation, soit parce qu'il s'agit de trésors rares dans la région, comme la damassine ou même la nèfle. Nous avons aussi quelques exceptions qui ne répondent à aucun de ces critères, mais que j'apprécie énormément, comme la poire Williams rouge ou la pomme Gravenstein rouge.

Les pommes destinées au « Suure Moscht » ne proviennent cependant pas uniquement de votre verger. Vous collaborez avec le couvent de Fahr. Que pouvez-vous nous dire sur ce partenariat ?

- Cette collaboration est née d'un heureux hasard. En 2022, pour la deuxième fois, nos propres pommes ne suffisaient plus à couvrir nos besoins de production. Par l'intermédiaire de plusieurs contacts, j'ai rencontré Andi Benz, qui venait de reprendre avec son équipe la gestion agricole du couvent de Fahr. Nous cherchions un fournisseur de pommes supplémentaires et lui cherchait un nouvel acheteur pour les fruits du verger du couvent. Après quelques échanges téléphoniques, nous avons tout de suite constaté que nous partagions les mêmes valeurs. Depuis, le couvent et Andi sont devenus des partenaires précieux.

Peyer s'engage donc fortement au niveau régional et social ?

- Nous essayons. Notre principal engagement est toutefois régional. Notre devise reste : « La qualité doit être dans le verre et le régional dans le local ! » Depuis plusieurs années, nous organisons également des événements pour faire découvrir des cocktails régionaux à un public plus large. Il n'est pas toujours nécessaire d'utiliser un whisky écossais ou une vodka russe pour créer d'excellents

cocktails. Nous voulons encourager les gens à redécouvrir les fruits et les spiritueux de leur région. Et un peu de publicité au passage : il est également possible de nous réserver pour des événements d'entreprise, des mariages ou des fêtes à la ferme !

Quelles variétés de pommes utilisez-vous ?

- Secret de fabrication 😊. Mais quelques Braeburn et Gala se retrouvent aussi dans notre moût.

Outre le « Suure Moscht », vous avez lancé l'an dernier un projet de cidre artisanal. Comment les choses ont-elles évolué depuis ?

- Après deux ou trois « fêtes de mousse » involontaires dans notre cave à cidre, nous avons finalement maîtrisé la méthode. Plus de soixante bouteilles sont désormais prêtes et poursuivent leur élevage. Nous prévoyons de les présenter au début de l'année prochaine.

Quels sont les projets d'avenir de Peyer ?

- Nous organiserons encore davantage d'événements que cette année et nous prévoyons également d'élargir notre gamme avec plusieurs produits sans alcool. Il y a donc de quoi se réjouir.

Que souhaitez-vous pour la scène suisse du cidre et des eaux-de-vie de fruits ?

- Soyez fiers de ce que vous produisez ! Faites-le connaître et montrez à quel point les produits issus de notre petite Suisse sont remarquables. J'aimerais que nous soyons, pour une fois, très peu suisses dans notre discrétion et que nous osions être bruyants et visibles. Les gens doivent découvrir et apprécier cette diversité.

Où pourra-t-on vous rencontrer prochainement ?

- Derrière différents bars. Cet automne et cet hiver, deux événements « Gùx & Dine » sont prévus, les 24 octobre et 7 novembre au restaurant Certo à Zurich. Ensuite, nous serons présents au marché de Noël de Bremgarten, où nous reprendrons le bar du chalet à fondue le samedi 5 décembre. Les événements de 2027 sont en préparation et devraient être annoncés en janvier.

C'était bien sûr une question piège. Puisque vous n'avez pas répondu « au Festival du Cidre de Bâle », je vais reformuler autrement.

Chez vous, c'est toujours « le Peyer » qui montre la voie avec son humour sec et ses maximes paysannes. Si je vous demande quand nous vous verrons enfin comme producteurs dans un festival de cidre, que répondrait-il ?

- « Qui sait ce que l'avenir nous réserve ! »

Jusqu'à présent, cela n'a jamais été possible en raison de conflits d'agenda ou parce que nous étions déjà en rupture de stock, un problème de luxe, je le reconnais. Cela nous contrarie toutefois, car ces événements sont essentiels pour le développement de la scène cidricole. Nous admirons énormément ce que Paolo, les bénévoles et les exposants accomplissent chaque année.

Le Peyer dirait simplement : « Chapeau ! »

Merci beaucoup pour votre temps. Je vous souhaite encore beaucoup de plaisir et de succès pour vos produits et vos projets. Puissent les maximes du Peyer ne jamais s'épuiser !

Italiano

Per il momento restiamo in Svizzera. Per tutti coloro che si sono persi lo Swiss Cider Festival di Zurigo, niente paura: il 17 ottobre a Basilea avrete un'altra occasione per immergervi nella varietà dei sidri svizzeri. Ma torniamo ora nell'est della Svizzera, nella regione dell'Argovia, più precisamente a Bergdietikon. Questa intervista con due menti brillanti di questa regione era attesa da tempo. Mike e Ueli non offrono soltanto sidro, ma anche una solida varietà di distillati di frutta con il marchio Peyer. Ecco dunque le storie di due signori che, con il dovuto rispetto, traghettano il patrimonio culturale della distillazione della frutta nella modernità. Buona lettura.

Mike e Ueli, prima di parlare più approfonditamente di Peyer, raccontateci qualcosa di voi: qual è il vostro percorso professionale e come avete scoperto questo interesse comune?

- In realtà nessuno dei due aveva molto a che fare con il sidro. Ueli ha la ristorazione nel sangue, mentre io respiro vendita e marketing. Siccome Ueli gestiva un bar dove ero spesso presente, ci siamo conosciuti proprio lì. Ueli dietro al bancone, io davanti. Poiché abbiamo entrambi un modo di pensare molto simile (persone d'azione, meno chiacchiere e più fatti!), negli anni è nata una splendida amicizia. Quando poi nel 2017 mi sono presentato con il primo lotto di Suure Moscht, la collaborazione era ormai cosa fatta.

Salvo errore, nessuno di voi si chiama Peyer. Da dove viene allora il nome e perché avete scelto un gancio per scuotere gli alberi e un forcione nel logo?

- Esatto, nessuno di noi porta questo cognome. I miei nonni materni si chiamavano Peyer e, quando abbiamo potuto rilevare la loro zona agricola, ho scelto il nome Peyer come omaggio a loro. Inoltre troviamo ancora molto divertente la trovata del "Peyer" che dispensa proverbi contadini, anche se il vero Peyer purtroppo non è più tra noi da tempo. Per quanto riguarda il logo, inizialmente avevamo una mela. Tuttavia, siccome oggi facciamo molto più che semplice sidro, lo abbiamo cambiato. Il gancio rappresenta davvero uno strumento che utilizziamo spesso durante la stagione della raccolta della frutta e che ci accompagna sempre. Il forcione è più simbolico e serve a sottolineare il carattere rurale del marchio. Il fatto che siano incrociati dona inoltre un tocco da "pirati": dopotutto siamo dei vecchi pirati della frutta.

L'ho già accennato nell'introduzione, ma per esserne sicuri: qual è l'assortimento di Peyer?

- Il nostro prodotto principale resta sicuramente il Suure Moscht. Poi disponiamo di una ricca gamma di distillati, che chiamiamo "Güx": mirabella, pera Gälmöschtlar, pera Beriker, Gravensteiner, cotogna, susina giovane e invecchiata fino alla grappa di vinaccia. Siccome ci piace sperimentare, proviamo continuamente cose nuove. Dalle marmellate al ketchup fino alla senape, tutto realizzato con la nostra frutta. Inoltre, in autunno lanceremo una nuova linea di frutta essiccata sotto il nostro nuovo marchio: **Peyer Dörty Frücht** (capito il gioco di parole?).

Siete arrivati alla distillazione attraverso il sidro o viceversa?

- Tutto è iniziato con il Suure Moscht nel 2017. All'epoca avevo rilevato il frutteto tradizionale dei miei nonni. Possedendo numerosi meli, la produzione di mosto era una scelta naturale e così è nato il Suure Moscht. Tuttavia non c'erano solo meli, ma anche susini e mirabelli; per questo nel 2019 abbiamo iniziato a fermentare anche questi frutti. Siccome né io né Ueli facciamo le cose a metà, volevamo collaborare esclusivamente con una distilleria rinomata e sinonimo di qualità. Abbiamo

quindi ottenuto una licenza presso la distilleria specializzata Humbel di Stetten e così è nata anche la nostra linea di Gùx.

Scusa se continuo a scrivere "cider", mentre voi utilizzate chiaramente il termine svizzero tedesco "Suure Moscht", accanto ai vostri distillati di frutta. Qual è il motivo di questa scelta consapevole di valorizzare il patrimonio culturale svizzero?

- Quando abbiamo costruito Peyer volevamo che il marchio trasmettesse un'immagine autentica, rurale e regionale. I nostri prodotti dovevano essere chiamati esattamente come li avrebbe chiamati mio nonno. Non siamo produttori di cider inglesi né una distilleria irlandese; siamo "de Moscht Peyer us Bergdietike!" e così vogliamo essere percepiti. C'è però un piccolo inconveniente: in Svizzera il termine "cider" si è ormai diffuso così tanto che il nome "Suure Moscht" soffre ancora della cattiva reputazione che aveva in passato. Durante le degustazioni spesso diciamo quindi: "Suure Moscht... cider".

Nota: Trovo questa scelta fantastica. Considerando che non siamo una nazione marinara e che il rum difficilmente potrebbe essere considerato un patrimonio culturale locale, mentre il gin è ormai ovunque, voi avete scelto una strada diversa. Avete deciso di dare agli alberi e ai loro frutti, che modellano il nostro paesaggio da secoli, il posto che meritano.

Avete il vostro sito produttivo nella splendida Bergdietikon, dove, nel vostro caso, volpi e camosci si danno la buonanotte. Questo luogo appartiene alla vostra famiglia da sempre?

- Questo splendido angolo di terra appartiene alla nostra famiglia dal 1954. Mio nonno acquistò allora la proprietà e la fattoria e la gestì personalmente. Dopo la scomparsa dei miei nonni, nel 2017 ho potuto rilevare la zona agricola dove oggi si trova il nostro frutteto tradizionale.

Dal 2022 siete certificati da Pro Specie Rara come conservatori di varietà. Quante varietà comprende il vostro frutteto?

- Al momento coltiviamo dodici varietà diverse e di alcune possediamo più esemplari. Siamo particolarmente ben forniti per quanto riguarda mirabelle e damassine. Siamo inoltre molto orgogliosi delle varietà inserite nella lista rossa, come la pera Winterapotheker e la susina verde.

Gli alberi sono vecchi oppure l'impianto è relativamente recente?

- L'intero frutteto comprende circa 35 alberi da frutto e circa 25 arbusti di bacche. Un quarto degli alberi risale ancora ai tempi dei miei nonni, mentre i restanti tre quarti sono stati piantati dal 2017 in poi.

Quali criteri considerate importanti per le nuove piantagioni?

- Il nostro frutteto è stato progettato in modo che la maggior parte delle varietà sia adatta alla distillazione oppure rappresenti un tesoro raro nella regione, come la prugna damassina o la nespola, ormai quasi scomparsa. Abbiamo però anche alcune eccezioni che non rientrano in queste categorie, ma che semplicemente adoro, come la pera Williams rossa o la mela Gravensteiner rossa.

Le mele utilizzate per il Suure Moscht non provengono però solo dal vostro frutteto. Collaborate con il monastero di Fahr. Cosa potete raccontarci di questa collaborazione?

- Questa collaborazione è nata per un felice caso. Nel 2022, per la seconda volta, le nostre mele non erano sufficienti per produrre tutto il mosto necessario. Attraverso una serie di coincidenze sono

entrato in contatto con l'agricoltore Andi Benz, che insieme al suo team aveva appena assunto la gestione del settore agricolo del monastero di Fahr. Noi cercavamo un fornitore di mele e lui cercava un nuovo acquirente per la frutta del frutteto del monastero. Dopo una o due telefonate abbiamo subito capito di andare molto d'accordo e ancora oggi consideriamo il monastero e Andi nostri partner.

Peyer è quindi molto impegnata a livello regionale e sociale?

- Ci proviamo. Soprattutto, però, siamo impegnati a livello regionale. Il nostro motto è: **"La qualità deve stare nel bicchiere e il regionale deve restare locale!"** Da alcuni anni organizziamo anche eventi per avvicinare un pubblico più ampio ai cocktail regionali. Non serve sempre un whisky scozzese o una vodka russa per creare drink eccellenti e originali. Vogliamo che le persone tornino a guardare ciò che hanno vicino a casa e riscoprano la cultura svizzera della frutta e dei distillati. E un po' di autopromozione: potete anche ingaggiarci con i nostri cocktail per eventi aziendali, matrimoni o feste in fattoria!

Quali varietà di mele utilizzate?

- Segreto aziendale 😊. Ma anche qualche Braeburn e Gala finisce nel nostro mosto.

Oltre al Suure Moscht, l'anno scorso avete avviato il progetto del "Cidre artisanal". Come è proseguito il lavoro dopo la mia visita?

- Dopo due o tre "feste della schiuma" nella nostra cantina del mosto, siamo riusciti a padroneggiare il procedimento. Oltre sessanta bottiglie sono state completate e stanno ancora affinando da noi prima di essere probabilmente presentate all'inizio del nuovo anno.

Quali sono i prossimi progetti di Peyer?

- Organizzeremo ancora più eventi rispetto a quelli di quest'anno e lanceremo anche diversi prodotti analcolici. Vale la pena restare curiosi.

Cosa vi augurate per il mondo svizzero del sidro e dei distillati di frutta?

- Siate orgogliosi di ciò che produce! Fatelo conoscere e mostrate quali prodotti straordinari realizziamo nella nostra piccola Svizzera. Mi auguro che, per una volta, siamo molto poco svizzeri e decisamente rumorosi. Le persone devono scoprire e imparare ad apprezzare questa diversità.

Dove potremo incontrarvi prossimamente?

- Dietro vari banconi. Questo autunno e inverno abbiamo ancora due eventi Gùx & Dine (simili ai Wine & Dine, ma con cocktail regionali preparati con i nostri distillati) il 24 ottobre e il 7 novembre presso il ristorante Certo a Zurigo. Saremo poi presenti al mercatino di Natale di Bremgarten AG, dove sabato 5 dicembre gestiremo il container-bar del Fondue Stübli. Gli eventi del 2027 sono in preparazione e dovrebbero essere pubblicati online nel gennaio 2027.

Naturalmente era una domanda trabocchetto e, visto che la risposta non era "al Festival del Sidro di Basilea", devo formulare la domanda in un altro modo.

Da voi è sempre "il Peyer", con il suo umorismo asciutto e i suoi proverbi contadini, a indicare la strada. Se vi chiedessi quando vi vedremo come produttori a un festival del sidro, cosa risponderebbe il Peyer?

- Il Peyer direbbe: **"Chi sa cosa porterà il futuro!"**

Finora non siamo mai riusciti a partecipare per questioni di tempo o perché avevamo già venduto tutto (un problema di lusso, lo so). Ci dispiace molto non esserci ancora riusciti, perché questi eventi sono estremamente importanti per il settore. Apprezziamo enormemente ciò che Paolo, tutti i volontari e gli espositori riescono ogni volta a realizzare.

Il Peyer direbbe semplicemente: **"Chapeau!"**

Grazie mille per il vostro tempo. Vi auguro ancora tanta gioia e successo per il futuro e per i vostri prodotti. Che al Peyer non vengano mai meno le sue saggezze contadine.