

sie, als sie in der Friedeck eine Flüchtlingsfrau über das Massaker von Srebrenica interviewen sollte. «Ich sass auf dem Stuhl, sie erzählte, hielt meine Hand und zitterte am ganzen Körper. Ein junger Mann stand da und hat sie immer wieder gestreichelt. Das war so beeindruckend, das werde ich nie vergessen.» Eine weitere lustige Geschichte habe sich in Buch zugetragen, nämlich dass die Gemeindegemeindepäsidentin vom verheirateten Gemeindepäsidenten ein uneheliches Kind bekommen hat. Der «Blick» habe diese Geschichte zu einem «flotten Dreier» aufgebaut, und Ursula Junker wurde von Martin Schweizer beauftragt, der «Sache» auf den Grund zu gehen. «Solche Geschichten waren nie meine Sache, aber ich musste ja etwas schreiben.» Aus Rudolf Tapolet, dem Gemeindepäsidenten von Buch, war nichts herauszubekommen, dafür brodelte die Gerüchteküche im ganzen Kanton.

#### Distanz und Professionalität

Die Professionalität im Journalismus betont Junker auch nach dieser lustigen Geschichte. Guter Journalismus sei bemüht, alle Seiten einer Geschichte zu beleuchten,

sich auf Fakten zu stützen und die Distanz zu bewahren. Sie habe die Geschichte aus Buch neutral gehalten. Abschliessend wirft Ursula Junker einen kritischen Blick auf ihre Heimatstadt Stein am Rhein. Als Stadtpräsidentin für einen Tag würde sie eine aktivere Medienpolitik anstreben und das gesamte politische System unter die Lupe nehmen. «Ich würde gerne noch erleben, wie es mit der Tourismusstrategie, von der man seit 40 Jahren immer wieder spricht, weitergeht.» Transparenz und Offenheit seien Schlüsselwörter für eine funktionierende Demokratie.

Ursula Junker wurde in Schaffhausen geboren und verbrachte ihre frühen Jahre in Neuhausen. Nach ihrer Heirat zog sie nach Stein am Rhein. Ihre berufliche Laufbahn begann als Primarschullehrerin in Lohn und Stein am Rhein. Junker hat drei Kinder und fünf Enkelkinder.

In ihrer Freizeit widmet sich Ursula Junker handwerklichen Tätigkeiten: Stricken, Nähen, Sticken. In jüngerer Zeit hat sie sich auch dem Fotografieren zugewandt und versucht, sich in diesem Bereich weiterzuentwickeln.

*Jurga Wüger*

#### LESEBRIEF

### Kritiker sollten bei den Fakten bleiben

Die Schiffländi von Stein am Rhein wird saniert und aufgewertet. Das Projekt wird der Bevölkerung in der zweiten Hälfte Februar im Detail vorgestellt.

Dass die Kritiker schon vor dieser Präsentation damit beginnen, ihre Giftfeile gegen das Projekt abzufeuern, ist irritierend und legt die Vermutung nahe, dass es hier wohl weniger um die inhaltliche Substanz des Projekts selbst als vielmehr um die Besitzstandswahrung Einzelner geht. Die Gastronomen an der Schiffländi möchten ja bekanntlich um jeden Preis ihre Holzpodeste behalten.

Nicht bloss irritierend, sondern geradezu stossend dabei ist die Tatsache, dass der Kern der Kritik schlicht und ergreifend erfunden ist. So wird negative Stimmung gemacht mit der Behauptung, das Projekt sei «unter Ausschluss der Bevölkerung und ihrer Bedürfnisse und Wünsche» erkoren worden. Dieser Behauptung stehen Fakten gegenüber: schriftliche Bevölkerungsumfragen, öffentliche Informations- und Diskussionsveranstaltungen, Foren für die Anwohner, das Gewerbe und die Vereine sowie zig Sitzungen mit den Gastrobetreibenden selbst.

Die Bevölkerung hat sich in diesem Projekt von Anfang an einbringen können – und sie hat das auch getan. Die neue Schiffländi muss die Bedürfnisse von verschiedensten Anspruchsgruppen berücksichtigen. Dass es dabei Kompromisse braucht und nicht alle Maximalforderungen vollumfänglich erfüllt werden können, liegt in der Natur der Sache.

Es ist natürlich das gute Recht der betroffenen Gastronomen, sich gegen die geplanten Veränderungen zu wehren. Aber vielleicht täten sie gut daran zu bedenken, dass auch einheimische Gäste, Steinerinnen und Steiner, die der öden Schiffländi bis anhin eher fernblieben, künftig unter den schattenspendenden Bäumen Rast machen und bei ihnen einkehren würden. Wünschenswert wäre es so oder so, wenn die Kritiker künftig mit ehrlichen Argumenten agieren.

*Ueli Wehrli, Stein am Rhein*

#### UNTER UNS

## Von den «Schwarzbrennern» in Ramsen

Der Firmenname «Schwarzbrenner & Co» geht auf den in den Vereinigten Staaten hergestellten «Moonshine» zurück, den erstmals zur Zeit der Prohibition schwarz gebrannten klaren Schnaps, der in Einmachgläsern aufbewahrt wird. «Nicht gerade ein Edelbrand», scherzt Daniel Sandmeier. Aufgewachsen ist er in Eschenz, machte bei Rupp Motos eine Lehre als «Töffmech» und zog nach Ramsen: «Hier hat man seine Ruhe.»

Erste Erfahrungen sammelte er mit der zusammen mit Raphael Gnädinger aufgebauten Gässli-Brauerei und Bar. Whisky produzierte er damals schon. Während der Pandemie vertiefte er sich weiter in die Materie, die für ihn mit der Spirituosen-brennerei zu einem grösseren Thema wurde. «Ich war dankbar, dass ich zu diesem Zeitpunkt bereits die Brennlizenz hatte, dessen Erwerb einer einjährigen Brennerlehre gleichkommt. Die Auflagen sind in dieser Zeit und auch danach klar geregelt

und jeder gebrannte Liter muss noch am selben Tag der Oberzolldirektion für die Berechnung der Alkoholsteuer angemeldet werden.»

Seit zwei Jahren betreibt Daniel Sandmeier zusammen mit dem zweiten Brennmeister Sandro Knöpfli die Brennerei in Moskau. «Wir haben zwar reichlich Platz, aber die Halle ist nicht beheizt. Ich halte die Augen offen, in der Hoffnung, irgendwann einen Bauernhof mit einer gemütlichen Atmosphäre zu finden.»

Seine Frau Nicole Esslinger lässt ihrer Fantasie freien Lauf, indem sie mit Gin-Gewürzmischungen experimentiert und jeden letzten Freitag im Monat als «gute Fee» die Degustationsbar belebt. Dort werden auch die Kreationen von ausgewählten Gästen gekostet und bewertet.

Mittlerweile umfasst das Angebot neben Moonshine und Ginsorten (in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen) weitere Spirituosen in Form von in Cognac-



Daniel Sandmeier von Schwarzbrenner & Co, Ramsen.

Bild jmr

Fässern gelagerten Single Malt, Rahmlikör oder auch «Fasstraube» (Grappa). «Bei den Früchten achten wir auf ihre Qualität, das verleiht den Spirituosen einen ausgezeichneten Geschmack.» Nicht so wie früher, als die Früchte, die nicht verkauft werden konnten, einfach «verschnapst» wurden. Allgemein stellt Sandmeier fest, dass die Kundschaft heutzutage feinere Spirituosen bevorzugt. «Die Zeit der kratzigen Schnäpse ist vorbei»

Zu bestimmten Gelegenheiten wird die Brennerei auch zur «mobilen Schaubrennerei». «Wir laden sie auf einen Anhänger, besuchen Messen oder veranstalten Apéros bei Anlässen.» Sehr beliebt seien auch Team-Events bei Unternehmen, die während eines Tages in gemeinsamer Arbeit ein Fass brennen könnten.

*Jean-Marc Rossi*

Schwarzbrenner & Co, Moskau 292a, Ramsen