

Ein hochgeistiger Genuss: Apfel in flüssiger Form

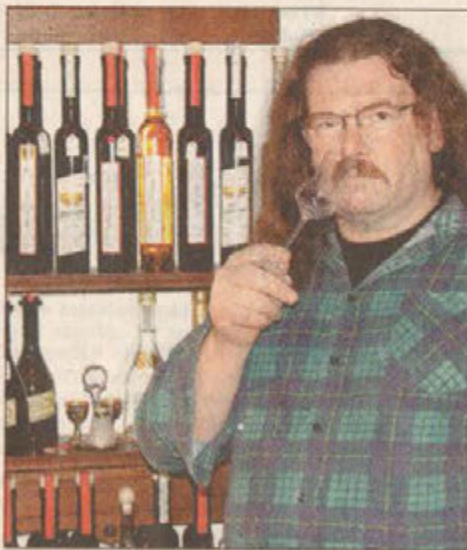
In seinem kleinen Laden „Selection Luquell“ bietet Hans Mäser eine Kollektion an außergewöhnlichen und edlen Obstbränden

Von Beate Oemler

In Neckargemünds kleinster Gasse, der Unteren Zwingergasse, befindet sich in einem alten Kellergemäuer „Selection Luquell“, das idyllische Lädchen mit einer exquisiten Auswahl an edlen Obst-Destillaten der Spitzen- und Weltklasse. Besitzer Hans Mäser reizt es, Erzeugnisse von deutschen Brennern in Topqualität zusammenzutragen, alle Kern- und Steinobstbereiche, klassische Brände sowie Wildobst- und Wildfrucht raritäten sind bei ihm zu finden. Über zwei Drittel der Destillate in seinem Laden sind mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Bereits seit seiner Kindheit hegt der ehemalige Lehrer eine Passion für die zahlreichen Obstsorten und verfügt über ein detailliertes Wissen. Es existieren rund 10 000 bekannte Apfel- und 3000 Birnensorten, wobei alte Hochstammsorten wie „Grüner Wintersetliner“, „Cox Pomona“ oder der „Purpurrote Zwiebelapfel“ inzwischen selten geworden sind. Informationen über solche Raritäten erhält man von älteren Leuten, die noch über das Wissen verfügen, oder von Jüngeren, die sich dafür interessieren. Mit einem Refraktometer oder einer Öchslewaage wird der Zuckergehalt gemessen, und erst ab 55 Grad ist das Obst zum Brennen interessant.

Seine Leidenschaft für Äpfel hat Mäser von „Eva“ übernommen und diese „Verführung“ prägt. Einen besonderen Draht hat der „Jäger der raren Obstbrände“ zum Dilsberg und seine Brände sind eine Hommage an die Dilsberger Streuobstbestände. Etwas ganz Besonderes ist der Brand eines Winterprinzenapfels, einem zuckerarmen „Apfel“, der auf Dilsberger Gemarkung wächst und ein



Erst riechen, dann genießen: Hans Mäser testet einen edlen Obstbrand. Foto: Zantopp

schmackhaftes Destillat, aber nur eine geringe Ausbeute ergibt. Aber auch ein seltenes Birnenexemplar, die „Zitronengelbe Mostbirne“, ist am Ortsausgang anzutreffen. Ein „Birnenbrand“ aus Dilsberger und Darsberger Birnen ist allein deshalb eine Rarität, weil Birnensaft wegen seiner geringen Säure schnell am „Kippen“ ist.

Während beim Brand die zerkleinerten Früchte durch die Vergärung für den Alkoholgehalt sorgen, werden bei der Geisterstellung Früchte, Kräuter oder Nüsse zunächst in Alkohol einlegt, der die Aromastoffe herauszieht, und erst nach diesem Schritt wird gebrannt. Wer beispielsweise den „Haselnussgeist“ kostet, ist vom intensiven Aroma der gerösteten Haselnüsse begeistert. Stoffbesitzer Mäser, so nennt man Leute die Obst in Eigentum oder Pacht ohne Brennrechte haben, lässt seine Erzeugnisse in der „Husaren-Destillerie“ in Handschuhsheim brennen, führt aber daneben auch klassische Brände oder Wildobst raritäten aus anderen deutschen Spitzenbrennereien.

Seit 2002 ist Hans Mäser als sensorischer Prüfer Jurymitglied im DESTA-Verkostergremium. Das Trinkritual besteht aus zwei Phasen: Riechen und Schmecken. Zur Aromaerfassung wird nicht einfach Luft geholt, sondern in kurzen schnellen Zügen gezogen. Beim Schme-

cken walkt man den Brand unter der Zunge und beurteilt den Abgang und Nachhall. Zum Neutralisieren wird Wasser, Brot oder Bier verwendet.

Durch reine Aromen erreicht man eine Hochgenusssituation, daneben schätzen Kenner einen sortenreinen Geschmack. Hans Mäser engagiert sich sehr im „Arbeitskreis für historische Obstsorten“ und ist bei Obst- und Destillateausstellungen in der Region präsent, um das Interesse für Obst und dessen Verwendung zu wecken.

Info: „Selection Luquell“, Untere Zwingergasse 5, 69151 Neckargemünd, Telefon 0 62 23/86 22 18; Öffnungszeiten: Dienstag, Mittwoch, Donnerstag 15 bis 20 Uhr oder nach Vereinbarung.

WALDUMER WEINE
IMMER EINE PROBE WERT

Neu! Jeden Sonn- und Feiertag
von 10.30 - 15.30 Uhr geöffnet
Weinstraße 37 · 77876 Waldum
Fon 07842.94890 · waldumer.de