

Das Slow Food Portrait 🍷 : SELECTION LUQUILL

Mäser's edle Flaschengeister

Ein Besuch bei der „Selection Luquill“, Deutschlands Feiner Edeldestillattheke

Der unscheinbare Laden mit den tief hängenden Balken ist nicht ganz leicht zu finden. Nur allzu schnell ist man an der kürzesten Altstadtgasse von Neckargemünd vorbeigelaufen. Aber die Suche lohnt sich. Denn dort, in der Unteren Zwingergasse 5, betreibt Hans Mäser auf kleinstem Raum ein bundesweites Spezialgeschäft für hocharomatische Edelobst-Destillate. In dem knapp 150 Jahre alten Kellergemäuer bei Heidelberg hat er so ziemlich alles zusammengetragen, was es in der Branche gibt.



Die große Auswahl an ausgesuchten, mit Gold- oder Silbermedaillen prämierten Edelbränden aus Wild- und Kulturobst ist beeindruckend. Sie bilden das Hauptangebot. Natürlich findet man auch regionale Kleinode, wie Edelbrände in limitierter Edition aus Streuobstbeständen aus Waldhilsbach, Dilsberg, Kleingemünd, Neckarsteinach, Darsberg und Wiesenbach in allerbesten Qualität. Daneben sind destillierte Früchte, von denen man kaum vermutet, dass sie überhaupt jemals gebrannt worden sind, in vielen Variationen zu bestaunen. Hans Mäser besitzt so manches Stöffchen, das bei den Brennereien längst ausverkauft und nur noch bei ihm zu haben ist; das seltenste Edel-Destillat stammt aus einer Frucht, von dem nur ein einziger Strauch-Baum bekannt ist. Neben dem Handelsbereich destilliert Hans Mäser in einer befreundeten Brennerei auch selbst sortenreine Apfel- und Birnenbrände, darunter solche Raritäten wie den Helmstädter Gottesacker, den Wettringer Taubenapfel oder die Grüne Jagdbirne. Neben dem trinkbaren Obst findet man bei der Selection Luquill auch feine und selbstgemachte Gelees aus Steuobst oder seltenen Wildfrüchten. Slow Food Mitglieder kennen diese bereits aus unserem letzten Weihnachtspaket.

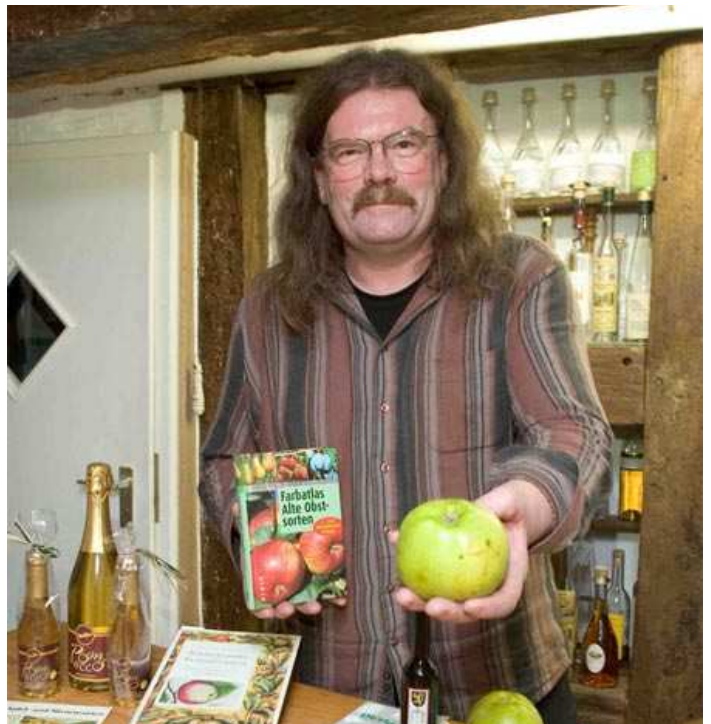
Eine solche Auswahl spricht sich in Kennerkreisen schnell herum, und so ist es auch nicht weiter verwunderlich, dass Mäsers Sammelleidenschaft – vor allem aber auch seine Expertise – von Flensburg bis Rosenheim bei anspruchsvollen Genießern bekannt ist. Bereits seit seiner Kindheit hegt der ehemalige Lehrer eine Passion für die zahlreichen Obstsorten und hat sich ein detailliertes Fachwissen über viele der 10.000 bekannten Apfel- und 4.000 verschiedene Birnensorten angeeignet.

Eigentlich könnte sich ja Hans Mäser auf seinen Lorbeeren ausruhen; in seinem Laden mit den Kunden ein Schwätzchen halten, an der neuen Internetseite basteln, über die Obstwiesen wandern und mit den Brennern der Republik fachsimpeln. Doch er ist ein Rastloser, immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen, Düften und Aromen und getrieben von dem Wunsch, sein Wissen weiterzugeben.

Deshalb bietet Mäser, der auch als Sachverständiger und Sensorischer Prüfer arbeitet, „Sensorische Verkostungen“ an. Bei diesen

kulinarischen Events werden ausschließlich Edeldestillate der Spitzenklasse vorgestellt und nach Themenschwerpunkten wie Kern-, Stein-, Beeren-, Wildobst oder Wildfrüchte getrennt. Die Teilnehmer lernen die Edeldestillate nach Eigenschaften wie Farbe, Geruch, Aroma zu unterscheiden und erfahren viele Details: Über die Ernte und den optimalen Reifegrad der Früchte, über das Einmaischen und die Brenntechnik bis hin zum eigentlichen Brennprozess.

Darüber hinaus betreut Hans Mäser seit rund fünf Jahren für den „Arbeitskreis Historische Obstsorten“ das Gebiet Vorderes Neckartal und angrenzender Odenwald. Diese Gemeinschaft engagiert sich für regionale Obstarten, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht mehr bestehen können oder „aus der Mode gekommen sind“. Schließlich gibt es viele alte oder vergessene Sorten, die es zu bewahren – und dann wieder zu vermehren gilt. So startete der Arbeitskreis beispielsweise die detektivische Suche nach dem „Neckartaler“. Diese Apfelsorte ist eine echte Rarität und hervorragend für Kuchen und zum Braten geeignet. Eigentlich, so nahmen die Experten an, wurde das letzte Exemplar schon in den 70er Jahren gefällt. Doch in Neckarsteinach kämpften noch zwei Bäume tapfer gegen den Zahn der Zeit und überlebten. Zwischenzeitlich wurden aus den Reiser 40 neue Bäume gezogen. Zwei davon wurden in Darsberg gepflanzt, einer kam in den ObstGenGarten nach Bad Schönborn und einer nach Marburg. Auch andere Apfelsorten, wie der „Odenwälder“ wurde zwischenzeitlich wieder ausfindig gemacht; die „Odenwälder Schafnase“ wurde in einem Garten in Schönau aufgespürt. Und wer weiß? Vielleicht landen die Früchte dieser alten Sorten eines Tages ja auch als Edel-Destillate in Mäsers Raritäten-Collection.



Selection Luquill, Tel. 06223-862218, www.selection-luquill.de

INFO

Etwa 33.000 Brennrechte gibt es in Deutschland, die Zahl der destillierten Brände je Brennerei liegt dabei zwischen 5 und über 150. Erfahrungsgemäß kann man durchschnittlich von 15 Destillaten der 16500 aktiven Brennereien ausgehen – das ergibt eine Zahl von jährlich einer Viertelmillion Brände. Der beliebteste Edelbrand ist der Willams, zu den Klassikern gehören Apfel, Birne, Himbeere, Zwetschge, Kirsche, Mirabelle und Quitte. Manche Brenner bieten auch Exoten wie Mohn und Koriander an, aber auch Geiste von Knoblauch, Steinpilzen, Spargel oder Meerrettich.