

„Es ist unglaublich, welche Schätze wir hier in unserer Stadt verborgen halten“

Seltene Apfelsorten aus Dilsberg, Kleingemünd und Waldhilsbach in der Maische

Neckargemünd. Holzfässer, wie sie in Lynchburg/USA von harten Gesellen in Lederschürzen durch den Raum gerollt werden, sucht man hier in der Zwingergasse in Neckargemünd vergeblich. Mit diesem martialischen Auftreten würde sich Hans Mäser auch gar nicht zufrieden geben. Der Mann ist Obstkenner und gestandener Schnapsbrenner und hat sich auf feinste Destillate spezialisiert, die mit größter Sorgfalt bei Heiner Schlicksopp in Handschuhshaus gebrannt werden. Damit ist Mäser so erfolgreich, dass er von der Prämierung des Badischen Kleinbrenner Verbandes in Offenburg mit zwei Medaillen heimreiste. Sein Wintergoldparmänen-Apfel wurde mit Silber dekoriert, der Winterprinzen-Apfel gar mit Gold.

„Das erste Mal überhaupt in Deutschland, dass diese Sorte ausgezeichnet wurde“, freut sich Hans Mäser. Was gemeinhin im Volksmund als „Schafsnase“ gilt, hat der Brenner zu Gold gemacht. In der Tat, die Gäste rochen den Unterschied der beiden Brände, mal milder, mal würziger, langanhaltend bis tiefgründig standen die Schnäpse im Glas. 22 sortenreine Brände erzeugt der Destillateur, aufgeteilt in 13 Apfelschnäpse und sieben Birnenschnäpse, sowie einem Mispelbrand.

Apfel ist für den Experten mit der feinen Nase aber nicht gleich Apfel. Er hat sich dem Er-



halt alter Obstbaumsorten verschrieben, zusammen mit der Fachberaterin Obstbau Marga Milber sondiert er das Terrain um Neckargemünd, ständig auf der Suche nach Ostbäumen. Die Ernte ist nur ein Schritt auf dem Weg zum Erfolg. Das schneiden und Pflege der Bäume auf Basis ihrer individuellen Natur steht am Anfang der späteren Destillation.

Als Abfindungsbrenner muss er Stoffbesitzer sein, also Eigentümer, mindestens aber Pächter der Streuobstwiesen und Äcker. Nur dieses Obst darf er maischen und zum Brennen anliefern. Wer Spitzenprodukte destilliert, nimmt jede Frucht mehrmals in die Hand. „Jeder

Apfel, jede Birne wird begutachtet und entstielt, Blütenblätter entfernt und erst dann eingelagert“.

Im tiefen Gemäuer der Unteren Zwingergasse reifen Äpfel und Birnen, vor der Einbringung in die Maischebehälter wird nochmals bewertet, das Kerngehäuse entfernt, Fruchtfäule ausgeschnitten. „So wie sie einen Apfel essen wollen, so soll er auch ins Fass, also ohne Gras, Schmutz oder Flecken“. Edelstahl dominiert, keine Fremdbakterien oder Fremdhefen sollen den edlen Fruchtarten zusetzen. „Es wird ausschließlich kalt vergoren mit spezieller Reinzucht Hefe“, erklärt Heiner Schlicksopp, der

seit 30 Jahren seinen Lohnbrenner-Brennkessel anwirft. Sein Brennrecht darf er mit seinem 149-Liter Kessel ausüben, doch oft kommen aus der Selection-Luquell „nur“ 60 Liter Maische, die der Brennmeister auf 40 Prozent Alkohol destilliert. Doch die haben es in sich. Seltene Apfelsorten aus dem Dilsberg, aus Kleingemünd, Waldhilsbach oder Neckarsteinach, aus Darsberg oder auch Eberbach haben den Weg in die Maische angetreten und tropfen nun destilliert aus dem kochenden Sud der Blase des Brennmeisters. Immerhin, 2300 Brände wurden in Offenburg kredenzt, unter den 425 000 Stoffbesitzern, die es in Deutschland gibt trauen sich nur wenige, ihre hochprozentigen Produkte aus Kernobst, Steinobst, Wildobst oder Beerenobst der Jury vorzustellen. Für die geladenen Gäste anlässlich der Übergabe der Prämierungsurkunden konnte Bürgermeister Horst Althoff nur noch einen tiefen Riecher aus dem Schnapsglas nehmen, ehe er den Erzeugern dieser Brennkunst gratulierte.

„Es ist unglaublich, welche Schätze wir hier in unserer Stadt verborgen halten“ meinte Althoff, der es mithin zu schätzen weiß, zu besonderen Anlässen den Gästen der Stadt diese edlen Tropfen in den schlanken 0,35 Liter oder 0,20 Liter Flaschen als Präsent zu überreichen. Natürlich geizt und verplombt mit Banderole und Stadtwappen. mdf