

# Winterprinz schmeichelt dem Gaumen

„Selection Luquill“ stellte vier Edeldestillate vor, die ihresgleichen suchen

**Neckargemünd.** (nah) Waldhilsbach ist ein wahres Birnenparadies, aber auch seltene Apfelsorten wachsen hier wie der „Waldhilsbacher Findling“. In Hans Mäasers „Selection Luquill“ in der Zwinger-gasse hatte sich eine Handvoll Gäste aus der Stadt eingefunden, um das Aroma von vier neuen sortenreinen Edeldestillaten aus Neckargemünd und den Stadtteilen zu erschnuppern, zu probieren und zu schmecken. Dabei kam jeder der vier Raritäten ganz einzigartig daher und wusste sich durch einen ganz eigenen Charakter von den anderen abzusetzen.

Hinter dem Tresen stehend schenkte Hans Mäser die lukullischen Kostbarkeiten aus. Die Gäste bekamen ein „Probiererchen“ der hochprozentigen Geschmacksträger, die von innen wärmten. Bislang hat „Selection Luquill“ insgesamt 31 sortenreine Edel-Destillate aus Streuobst, das auf nur ein- oder zweimal im Jahr gemähten Wiesen steht und ungespritzt ist, bei Brennmeister Heiner Schlicksupp in der Husaren-Destillerie in Heidelberg-Hand-

schuhsheim brennen lassen. Damit befindet sich Hans Mäasers Betrieb unter den Top-Drei-Erzeugern in Deutschland in dieser Rubrik.

Aus Apfelwein war das sich samtig auf der Zunge anfühlende Edeldestillat aus Winterprinzenapfel gebrannt worden. Nur das, was man von einem Apfel essen würde – also ohne Stiel und Fruchtkelch – kam zur Pressung und wurde ohne Schwefelung bei niedrigen Temperaturschonend zu Apfelwein vergoren. Kein Wunder, dass mit dem Brand ein echter „Winterprinz“ gewonnen wurde, der diesen Namen verdient. Wie bei allen Besonderheiten existieren gerade mal 24 Liter des 40-prozentigen Destillats.

Kleiner Langstiel heißt die Apfelsorte heute, die unter den Pomologen früher als „Blauschwanz“ bekannt war. In Neckargemünd-Kleingemünd steht nur ein einziger Baum dieser Sorte, aus dessen Früchte 8,5 Liter trinkfertiges Destillat gewonnen werden konnten. Etwas rauer und kräftiger fühlte dieses sich im Vergleich zu seinem Vorgänger an.

Lediglich fünf Liter gibt es vom Brand aus dem „Waldhilsbacher Findling“. Der Name verrät schon, dass diese Apfelsorte aus einem in Waldhilsbach entdeckten Zufalls-sämling entstammt. Er steht nach erfolgreicher Verpflanzung nun auf einem Sonnen umflutenden Grundstück, was schöne reife Früchte garantiert – und das schmeckt man natürlich auch.

Das letzte Destillat, von dem es 9,5 Liter insgesamt gibt, lieferte das Birnenobst der schmackhaften aus dem Elsass stammenden Birnensorte „Nouveaux Poiteau“. Im Jahr

1827 wurde diese Sorte gezüchtet, die den Namen eines französischen Pomologen trägt. Die Aromen des edlen Birnenbrandes halten sich lange auf der Zunge.



Hans Mäser von „Selection Luquill“ (rechts) schenkte hinter dem Tresen die vier neuen Edeldestillate aus. Foto: Haasemann-Dunka