

Dreimal Silber für sortenreine Edelbrände

27
07
12

Selection Luquill widmet Erfolg den Kommunen Neckarsteinach, Neckargemünd und Wiesenbach

Neckargemünd. (nah) Dreimal Silber gehen nach Neckargemünd in die Untere Zwingerstraße 5: Die drei Medaillen, die Hans Mäser bei der Prämierung des Verbands Badischer Klein- und Obstbrenner in diesem Jahr für seine sortenreinen Edeldestillate erhielt, widmete er drei Kommunen. Bürgermeister Eric Grabenbauer aus Wiesenbach, Bürgermeisterstellvertreter Winfried Schimpf aus Neckargemünd und Bürgermeister Eberhard Petri aus Neckarsteinach vernahmten in den Räumen von „Selection Luquill“ mit Freude, dass Hans Mäser seinen Erfolg den Kommunen zusprach, denn nur Dank der guten Zusammenarbeit ist es ihm möglich, die Raritäten und Spitzenprodukte zu produzieren. Das bedeutet konkret, dass Hans Mäser über Patenschaften die Pflege und Ernte des Streuobstes übernimmt.

Nahezu 3000 Proben seiner Mitglieder hatte der Verband in der im zweijährigen Rhythmus stattfindenden Prämierung zu kosten und vergab eine Vielzahl von Medaillen in Gold, Silber und Bronze. Hans Mäser, der vor zwei Jahren mit seinen Apfelbränden Gold, Silber und Bronze holte, erhielt für seinen Apfelbrand Winterprinzen aus Neckargemünd Privatbeständen Silber. Insgesamt 24 Liter des trinkfertigen 40-prozentigen Destillats mit einem milden und

weichen, aber typisch gewürzten Apfelaroma existieren gerade mal. Damit reichte die Menge, um zur Prämierung zugelassen zu werden. Mindestens 20 Liter von einem Produkt muss der Stoffbesitzer dem Verband nachweisen.

Für die Gemeinde Wiesenbach schickte Hans Mäser einen Mispelbrand mit ebenfalls weichem, rundem und apfelähnlichem Aroma ins Rennen. Die Mispel ist ein kleinwüchsiger Baum, der zu den Kernobstgewächsen zählt und ap-



Winfried Schimpf, Hans Mäser, Eberhard Petri und Eric Grabenbauer (von links) freuen sich über die Auszeichnungen, Foto: Alex

felähnliche Früchte trägt. Der Wildobstbrand brachte Hans Mäser, der erstmals auch den Brennvorgang auf eigene Faust bewerkstelligte, 48 Punkte – und damit die Silbermedaille.

Die dritte und letzte Prämierung heimste der Birnenweinbrand aus der Heidelberger Champagnerbirne ein, die im hessischen Neckartal auf dem Streuobstgebiet „Galgenhohl“ wächst. Von der selten zu findenden Birne wusste Hans Mäser etwas Besonderes zu berichten: Dank Pfarrer Rutz aus Mauer wurde die Birnensorte im Jahr 1836 bekannt gemacht und später auch in einem Fachmagazin beschrieben. Ihr pomologischer Name ist Großer Rommelter. Wenn in schlechten Erntejahren der Wein nicht so gut war, setzte man zu seiner Aufbesserung den Saft der Champagnerbirne zu und auch einem sauren Apfelwein verhalf sie mit ihrer Süße auf die Sprünge.

Der sortenreine Birnenweinbrand kam auf 43 Punkte und sicherte die Auszeichnung mit einer weiteren Silbermedaille. Die Medaillen, berichtete Hans Mäser, stehen für die Bezeichnungen herausragend für Gold, sehr gut für Silber und gut für Bronze. Den Erfolg hat sich der Neckargemünder hart erarbeitet. Einziges Manko ist, dass es von Topqualitäten oft nur Kleinstmengen gibt, die zur Prämierung nicht zugelassen sind.