

Zwischen Liebesapfel- und Boskopbrand

Hans Mäser zählt zu den besten drei Erzeugern von Edelbränden in Deutschland

Neckargemünd. (nah) Drei sortenreine Apfel-Edelbrände standen zum Probieren bereit. Weich mundete der „Breitarsch-Brand“ und erst allmählich entfalteten sich die Aromen auf der Zunge. Etwas feuriger kam der Liebesapfel-Brand, auch als Danziger Kantapfel bekannt, daher und machte seinem Namen alle Ehre. Und wieder eine ganz eigene Note entfaltete der Brand vom gelben Boskop auf der Zunge. Richtig genossen werden die edlen Tropfen bei 18 Grad Temperatur schlückchenweise, damit sich das Aroma richtig entfalten kann.

„Stoffbesitzer“ nennt sich Hans Mä-

ser selbst und bewegt sich dabei im Fachjargon. Das heißt, er besitzt eigene Apfelbäume oder hat Streuobstwiesen gepachtet. Dabei liegt ihm besonders der Erhalt rarer historischer Obstsorten am Herzen. In einer lizenzierten Lohnbrennerei in Heidelberg wird aus dem Rohprodukt schließlich das Edeldestillat – in diesem Fall waren es Edelbrände aus der Apfelsorte Breitarsch, aus dem Liebesapfel und aus dem gelben Boskop – hergestellt.

Die Gemeinderäte Petra Groesser, Dietmar Keller und Petra Holzer vom Stadtmarketing waren gekommen, um über Hans Mäsers Leidenschaft und den Entstehungsprozess der Edel-Destillate viel mehr zu erfahren und sich beeindrucken zu lassen. Hans Mäser ist einer von 250 000 Stoffbesitzern in Deutschland. Die meisten von ihnen liefern den erzeugten Alkohol aus Kernobst an die Bundesmonopolverwaltung für Branntwein.

Nicht so Hans Mäser, der einer der wenigen Selbstvermarkter ist und obendrein mit seinen Edel-Destillaten seiner Selection Luquill auch

noch regelmäßig – und bereits mehrfach erfolgreich – an Prämierungen teilnimmt.

Ganz klar, dass er mit Stolz darauf verweist, dass er mit seinen bisher 35 sortenreinen Edel-Destillaten aus seltenen historischen Streuobstsorten als einziger aller Stoffbesitzer zu den „Top3-Erzeugern herausragender Spitzenqualitäten“ in Deutschland zählt. Die Menge von 20 Litern muss ein Edel-Destillat schon ergeben, um an einer Prämierung teilnehmen zu können. Das gelingt nicht in jedem Fall. Von den drei vorgestellten Edelbränden werden zwei im nächsten Jahr zur Prämierung geschickt. Vom Liebesapfel-Brand gibt es lediglich 9,5 Liter und so hat dieses Edelprodukt nicht die Chance, benotet zu werden.

2011 war die Ernte der drei Edelbrände. Erst wenn das Obst hocharomatisch ist – es reift dazu noch in einem Keller mit lehmgestampftem Boden und Sandsteinwänden nach – ist es zum Einmischen bereit. Die Äpfel werden handverlesen, gewaschen, entstielt und die Kerngehäuse auf Schimmel- und Fäulnisbefall kontrolliert. Die Obststücke werden im Edelstahl-Obstwolf zerkleinert und in Gärfässern eingemaischt. Bereits nach kurzer Lagerung wird die Maische ihrer Bestimmung zugeführt und gebrannt. Ein Jahr wird das Destillat hochprozentig gelagert und dann auf Trinkstärke heruntergesetzt.



Die Gemeinderäte Dietmar Keller (l.) und Petra Groesser mit Petra Holzer vom Stadtmarketing (2.v.l.) und Hans Mäser. Foto: nah