

# Medaillen für sortenreine Brände

*Hans Mäser von der Edel-Destillathek „Selection Luquill“ wurde mehrfach ausgezeichnet*

**Neckargemünd.** (kaz) Hans Mäser, Inhaber der Edel-Destillathek „Selection Luquill“, ist einer von rund 250 000 Stoffbesitzern in Deutschland. Das ist die juristische Bezeichnung für „eine natürliche Person ohne eigenes Brenngerät, die in einer Abfindungsbrennerei selbstgewonnene Obststoffe zu Branntwein verarbeiten lässt“. Bei der alle zwei Jahre stattfindenden weltgrößten Prämierung von Edelbränden, der „Destillata“, hat Mäser mal wieder mächtig abgeräumt.

Eine Goldmedaille gab es für den sortenreinen Birnenbrand „Helmstadter Gottesacker“, zugleich der höchst bewertete Edelbrand im Rhein-Neckar-Kreis. Silber wert waren der sortenreine Apfelbrand „Rheinischer Bohnapfel“ und

der ebensolche Apfelweinbrand „Rheinischer Winter-Rambour“. Für den sortenreinen Apfelbrand „Gelber Boskop“ erhielt Hans Mäser die Bronzemedaille. Alle Auszeichnungen widmete er nun der Stadt Neckargemünd.

Hans Mäser bewirtschaftet seine Streuobstwiesen in der Umgebung nach ökologischen Grundsätzen und hält an diesem Prinzip fest. Dann sei das Obst vollreif und hocharomatisch. Vor dem Einmaischen werden die Früchte entstielt, von Hand gewaschen und mit dem Edelstahl-Obstwolf zerkleinert.

Brennen lässt Hans Mäser den „Stoff“ schon seit vielen Jahren in der Husaren-Destillerie von Heiner Schlicksupp in Heidelberg-Handschuhsheim.



Hans Mäser (Mitte) freut sich mit seinem „Brenner“ Heiner Schlicksupp und Mitarbeiterin Marga Milbert. Foto: Katzenberger-Ruf