

# Aus Streuobst macht er Gold

„Selection Luquill“ feierte zehntes Jubiläum – Hans Mäfers Destillate wurden schon mehrfach prämiert

## Neckargemünd.

(nah) Zehn Jahre und kein bisschen leise feierte Hans Mäfers Destillathek „Selection Luquill“. Weit über die Gasse hinaus schallte die Bluesmusik aus den Lautsprechern und wies den Weg, um mit Hans Mäser bei einem Glas Sekt auf das Jubiläum anzustoßen. Gerne probierten die Gäste auch einen der sortenreinen Streuobstbrände, die in schlanken Flaschen dem Verkaufsraum in dem Altstadthäuschen ein besonderes Flair geben. Hier findet man eine Auswahl an weltweiten Raritäten.

„Von den Stoffbesitzern in Deutschland – und von denen gibt es 250 000 – habe ich in Zusammenarbeit mit der Husaren-Destillerie in Heidelberg-Handschuhheim die meisten sortenreinen Streuobstbrände gemacht“, sagte Hans Mäser stolz. In den vergangenen 15 Jahren waren das 36 Brände. Über ein Brennrecht verfügt er indes nicht. Das erledigt für ihn Husaren-Brennmeister Heiner Schlicksupp. Von ihm sagt Hans Mäser:



Hans Mäser (l.) und Marga Milbert, Fachwartin für Obst- und Gartenbau, begrüßten zum zehnjährigen Bestehen von Selection Luquill mit hochprozentigen, sortenreinen Edelbränden. Foto: Haasemann-Dunka

„Er hat einen Riesenanteil am Zustandekommen und Gelingen der Neckargemünder Edel-Destillate.“

Diesen Weg einmal beruflich einzuschlagen, hatte er eigentlich nicht geplant. „Ich bin dazu gekommen wie die Mutter zum Kind und hatte nie die Idee, einen Laden aufzumachen.“ Sehr wohl verfügte er aber über eine sehr gute Nase und eine feine Geschmackssensorik. Diese Gabe wiederum ließ ihn nach Aromen suchen, die echt und unverfälscht sind und die er auch in Nuancen unterscheiden

konnte. Von Oberhessen kam er nach Mannheim und letztlich nach Neckargemünd in die untere Zwingergasse.

„Mach doch da einen Laden draus“, hatte ihm ein Brennmeister geraten. Schon lange hatte Mäser sich mit dem Herstellen von sortenreinen Edelbränden beschäftigt. Er wagte den Schritt und machte sich selbstständig. Die raren historischen Obstsorten, die die Grundlage für die Edel-Destillate bilden, finden sich in Neckargemünd und in den Gemeinden der nahen Umgebung. Die Streuobstwiesen werden nach den Grundsätzen des ökologischen Streuobstanbaus bewirtschaftet.

Damit sich die Aromen im Obst entfalten können, wird es ein bisschen später geerntet – in hochreifem Zustand per Hand oder mit dem Teleskop-Pflücker. Alte im Oktober geerntete Hochstamm-Sorten reifen noch nach im Keller mit lehmgestampftem Boden und Sandsteinwänden. Bis zur „Hochgenussreife“ können schon einmal acht bis zwölf weitere Wochen ins Land ziehen. Vor dem Einmischen wird jede Frucht zweimal von Hand gewaschen, entstielt und jedes Kerngehäuse wird kontrolliert.

Am Ende entstehen Produkte, die schon so manche Prämierung einbrachten: „70 Prozent der Sachen, die hier stehen, sind mit Goldmedaillen ausgezeichnet“, sagte Hans Mäser. Sein Ziel für die Zukunft? „Ich möchte noch weitere Streuobstbrände herstellen von Früchten, die noch niemand gebrannt hat.“