

# Edler Tropfen aus Waldhilsbacher Findling

*Hans Mäasers Selection Luquill stellte neue Brände vor – Kooperation mit Husaren-Destillerie*

**Neckargemünd.** (nah) Wenn Hans Mäser von Selection Luquill neue Edel-Destillate aus sortenreinen Bränden in seinem Geschäft in der unteren Zwinger gasse vorstellt, darf mit besonderen Geschmackserlebnissen gerechnet werden. Schon oftmals prämiert und ausgezeichnet wurden seine Produkte gewonnen aus Streuobstwiesenbeständen, für deren Erhalt und Fortbestand er sich mit viel Energie einsetzt. Dabei ist er immer auf der Suche nach alten Apfel- und Birnensorten und auf den Wiesen der Region um Neckargemünd schon vielfach fündig geworden. Weltweit rechnet man mit an die 10 000 Apfelsorten, von denen bislang 4000 benannt sind.

Deutschlandweit gibt es neben dem Stoffbesitzer Hans Mäser nur noch zwei Brenner, die eine ähnlich große Vielfalt an Bränden aus Streuobst vorzuweisen haben. Seit 15 Jah-

ren arbeitet er ohne eigene Brennerei eng mit der Husaren-Destillerie von Heiner Schlicksupp in Heidelberg zusammen. Hier sind alle von Hans Mäser selbst gewonnenen Stoffen verarbeitet und gebrannt worden.

Diesmal hatte er sich der Landsberger Renette angenommen, einer Apfelsorte, die seit 1850 belegt ist und aus Landberg an der Warthe stammt. Das liegt heutzutage auf polnischem Boden und heißt Gorzów Wielkopolski. Mäser wusste, dass bisher erst ein einziger Brenner aus dem Odenwald einen sortenreinen Brand aus diesen Äpfeln hergestellt hat.

Weitere Edel-Destillate aus Streuobst-Äpfeln konnten aus der Winterparmäne und dem Waldhilsbacher Findling gewonnen werden. Bei letzterer Apfelsorte handelt es sich um einen Zufallssämling aus Waldhilsbach, und Hans Mäser ist wohl der ein-

zige Erzeuger, der diesen Apfelbrand im Angebot hat. Nicht sortenrein, aber dafür aus 111 historischen Apfelsorten hergestellt wurde ein Apfelweinbrand, der im Vergleich zu den sortenreinen Bränden schon kräftiger daher kam.

Besonders mundeten auch die Edel-Destillate aus Streuobst-Birnen mit ganz eigenen Geschmacksrichtungen. Ein Biss in die Saint Remy-Birne dürfte so manchen enttäuschten Gesichtsausdruck hinterlassen, denn die belgische Birnensorte, um 1850 belegt, ist eine Kochbirne mit holzig-rübigem Geschmack. Wird sie erhitzt, was beim Brennvorgang geschieht, entfaltet sie aber ein wunderbares Aroma und das hat sie auch an den Birnenbrand weiter gegeben. So weit Hans Mäser feststellen konnte ist sein Saint-Remy-Brand der zweite Edelbrand dieser Sorte bundesweit.

Einziger Erzeuger ist er wohl vom Edel-Destillat aus der französischen Clairgeaus Butterbirne, die 1830 in Clairgeau als Zufallssorte entstand. Aus der Birnensorte Helmstadter Gottesacker kann er ebenfalls als einziger Erzeuger einen Brand anbieten. Diese Sorte hat ihren Ursprung um 1750 als Zufallssämling in Helmstadt bei Sinsheim am dortigen Friedhof. Und auch die Schweizer Birne mit Herkunft um 1820 wurde zu einem Edel-Destillat verflüssigt.



Heiner Schlicksupp, Marga Milbert, Hans Mäser und Bürgermeisterstellvertreter Jürgen Rehberger (v.l.) bei der Präsentation der Brände. Foto: Haasemann-Dunka