

Weinbrand von 250 Jahre alten Bäumen

*Erstverkostung der Heidelberger
Champagnerbirne von 2017*

Neckargemünd. (nah) Brennmeister Heiner Schlicksupp gab sich sehr optimistisch: „Der hat noch Potenzial!“ Gemeint war der sortenreine Birnenweinbrand aus der Heidelberger Champagnerbirne, den Hans Mäser von der Edeldestillathek Selection Luquill den drei Kommunen Heidelberg, Mauer und Neckarsteinach widmete. Nur zwei Bäume der Heidelberger Champagner-Birne sind Hans Mäser in der Region bekannt. Die etwa 250 Jahre alten Bäume sind im Besitz der Stadt Neckarsteinach und stehen auf der Streuobstwiese Galgenhohl, dem größten zusammenhängenden Streuobstgebiet des Hessischen Neckar-



Hans Mäser von der Edeldestillathek Selection Luquill, Mathias Schiemer von Heidelberg Marketing, Bürgermeister John Ehret und Destillerie-Besitzer Heiner Schlicksupp. Foto: Alex

tals. Hans Mäser ist der Pate der Bäume. Er betreut sie und erntet die Früchte, deren Saft in der Brennerei seiner Wahl, der Husaren-Destillerie von Heiner Schlicksupp in Heidelberg Handschuhsheim, die entscheidende Veredelung beim Brennvorgang erfährt.

Mathias Schiemer von Heidelberg Marketing und Bürgermeister John Ehret waren zur Erstverkostung der Rarität in Hans Mäsers Lädchen in der Unteren Zwingerstraße gekommen. Bei dieser Gelegenheit hielt dieser nicht mit obstbaukundlicher Information hinterm Berg und verriet auch, warum er gerade die drei Gemeinden auswählte.

Es war am 17. November im Jahre 1837, als Pfarrer Rutz aus Mauer – ein obstbaumkundlich Interessierter und Aktiver – das erste Mal in einer Fachzeitschrift eine außergewöhnliche Birne mit herausragenden Qualitäten beschrieb und empfahl. Südlich von Heidelberg war sie unter dem Namen „Rummelter Birne“ bekannt.

Ein Jahrzehnt später bezeichnete Universitätsgärtner Johann Metzger, hauptverantwortlich für den Schlossgarten Heidelberg, diese Birne als Heidelberger Champagner(wein)-Birne. In schlechten Weintraubenjahren wurde der Saft dieser Birne nämlich zur Weinverbesserung beigegeben. Im Handbuch der Obstkunde aus dem Jahr 1866 ist Folgendes nachzulesen: „Sie ist als Most- und Schnitzbirne nach Metzger sehr zu empfehlen und steht unter den Mostbirnen im gleichen Range, wie der Riesling unter den Trauben.“

Übrigens: Schon 2010 hatte Hans Mäser einen Birnenweinbrand aus der Heidelberger Champagner-Birne gewonnen. 2012 war dieser Brand mit der Silber-Medaille geadelt worden. Ob das auch diese Mal mit dem Birnenweinbrand der 2017-er Ernte gelingen wird? Das wird sich erst 2020 herausstellen, wenn die nächste Prämierung ansteht. Bis dahin hat der Geschmack des Birnenweinbrands im Reifeprozess Zeit sich noch weiter zu verfeinern.