

Drei Goldmedaillen für sortenreine Brände

„Selection Luquill“ erneut bei Obstbrand-Prämierung erfolgreich

Neckargemünd.

(kaz) Breitarsch, Winterrambour und Lederapfel von Hans Mäser sind Gold wert: Von der 35. Obstbrand-Prämierung „Baden Best Spirits“ in Sasbachwalden, wo die Jury weit über 3000 Proben beurteilte, nahm der Inhaber der „Selection Luquill“ in Neckargemünd drei Goldmedaillen mit nach



Hans Mäser (l.) mit Brennmeister Heiner Schlicksupp. Foto: Katzenberger-Ruf

Hause. Dies für zwei Apfelbrände aus den beiden erstgenannten Sorten und für einen Apfelweinbrand aus Lederapfel.

Mäasers Spezialität sind sortenreine Edeldestillate. Rund 40 hat er im Sortiment. In der näheren und weiteren Umgebung besitzt er mehrere Dutzend Obstbäume und ist stets auf der Suche nach alten, vom Aussterben bedrohten Sorten. Seine Streuobstwiesen bearbeitet Hans Mäser nach ökologischen Grundsätzen. Das bedeutet neben dem Verzicht auf Schädlingsbekämpfungs- und Dünge-

mittel, dass die Wiesen nur ein- bis zweimal im Jahr gemäht werden.

Die späte Ernte von Hand oder mit dem Teleskop-Pflücker, das Lagern im Keller im lehmgestampftem Boden, das Waschen, Entstielen und Zerkleinern nur mithilfe eines Obstwolfes sind ebenfalls typische Arbeitsschritte.

So entsteht laut Hans Mäser eine Maische von höchster Qualität. Er selbst ist nur „Stoffbesitzer“ – brennen lässt er in der Husarendestille Handschuhsheim von Brennmeister Heiner Schlicksupp. Der habe einen „Riesenanteil am Entstehen der Edeldestillate“, so Hans Mäser. Seiner Schilderung nach soll es in Deutschland rund 250 000 „Stoffbesitzer“ geben, von denen aber nur 25 an Prämierungen teilnehmen. Die prämierten Brände aus seiner Manufaktur widmet er stets der Stadt Neckargemünd.