

Der Retter der Obstbäume

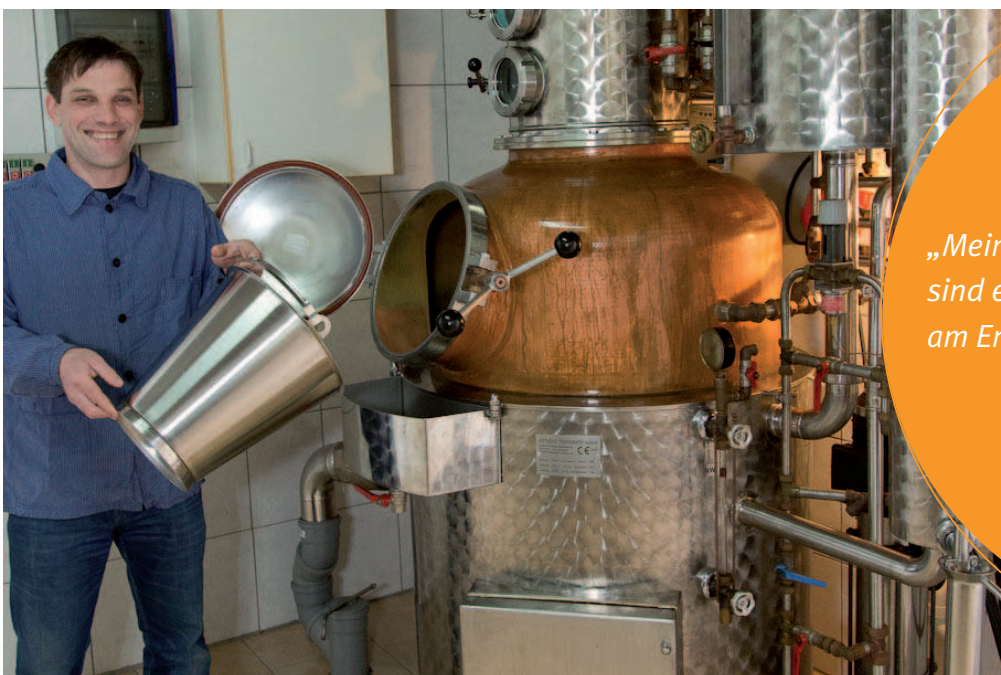
Als Eau de vie, Lebenswasser, bezeichnen unsere französischen Nachbarn aus Obst oder Weintresster destillierte Schnäpse. Rund 450 Liter hundertprozentigen Alkohols brennt Markus Kurz, Leiter unserer Saftaufbereitung in Grünsfeld, jedes Jahr in seiner Freizeit aus Äpfeln, Zwetschgen oder Mirabellen – und veredelt ihn zu Obstbränden und Likören. Mit Hilfe seines außergewöhnlichen Hobbys weckt er aber nicht nur die Lebensgeister der Konsumenten: Markus Kurz trägt dazu bei, eine wichtige Kulturlandschaft zu erhalten.

In der lieblichen hügeligen Region Tauberfranken, südlich von Würzburg gelegen, besitzt er einen kleinen Weinberg und Streuobstwiesen, wo wertvolle alte Baumsorten wie Landsberger, Transparent und Bohnapfel gedeihen. Robust, landschaftstypisch und pilzresistent – wegen dieser herausragenden Eigenschaften hat sie das Bundesland Baden-Württemberg unter seinen besonderen Schutz gestellt. „Meine etwa 400 Hochbaumstämme sind ein Stück Kultur – Kultur, die ich am Ende auf Flaschen ziehe“, erläutert der Hobby-Obstbauer.

Seit 2009 betreibt Markus Kurz seine eigene Kleinbrennerei. Das ist Tradition in der Region. Rund 90 Prozent aller deutschen Kleinbrenner sind in Südwestdeutschland zu finden. Schon der Vater und der Großvater brannten Schnaps. Das Brennrecht kann nur weitergegeben werden, wenn der Erwerber Obstbaumwiesen oder Weinberge besitzt, sie erhält und somit Landschaftspflege betreibt.

Genuss für Nase, Gaumen und Seele

Wurde der sorgfältig aus Obst destillierter Alkohol früher vorrangig als Medizin oder Desinfektionsmittel genutzt, so schätzen ihn heute viele Liebhaber als Genuss für Nase, Gaumen und Seele. Doch bis es soweit ist, wartet eine Menge Arbeit auf Markus Kurz: Eine Vielfalt von frühen und späten Sorten sorgt für gleichbleibende Ernten. Ab Mitte Juni reifen die ersten Kirschen, es folgen Renekloden, Mirabellen und Zwetschgen und die letzten Äpfel werden erst zu Allerheiligen aufgelesen. Viel Zeit und Leidenschaft investiert Markus Kurz in die Pflege seiner Hochstämme, denn er weiß: „Nur wer pflegt, erzielt einen gleichmäßigen Ertrag.“ Triebe müssen regelmäßig zurückgeschnitten, Wasserschösslinge und Unkraut beseitigt werden. Trotz aller Sorgfalt rechnet unser Kollege aus Grünsfeld im Schnitt alle zehn Jahre mit einem Totalausfall; ein Spätfrost kann ganze Ernten vernichten.



„Meine etwa 400 Hochbaumstämme sind ein Stück Kultur – Kultur, die ich am Ende auf Flaschen ziehe.“

Markus Kurz, Hobby-Obstbauer



Schlüssel für Effizienz und Wirtschaftlichkeit

Ist das reife Obst eingebracht, wird es gewaschen und zu Mus zerstampft. Die Masse wandert in Holz- oder Kunststoffässer; die Zugabe von Reinzuchthefer setzt die Gärung in Gang. Nach frühestens sechs Wochen ist es soweit: Die Maische wandert in den Brennkessel und ein langer Arbeitstag steht bevor. Bereits um 6 Uhr morgens heizt Markus Kurz die Kessel an – und das Feuer brennt bis 20 Uhr. Nicht anders als in der Fruchtsaftherstellung in unseren Werken ist die ununterbrochene Produktion ein Schlüssel für Effizienz und Wirtschaftlichkeit. Jeweils 120 Liter werden erhitzt; dann verdampft der Alkohol bei genau 78,3 Grad Celsius. Nun heißt es, achtsam zu sein! Wie auch in unserer Fruchtsaftproduktion ist jetzt die menschliche Sensorik gefordert. Das geübte Auge, den feinen Gaumen und das geschulte Riechvermögen kann keine Maschine ersetzen. Markus Kurz: „Beim Brennen ist entscheidend, den Vor-, Haupt- und Nachlauf genau zu beobachten und die einzelnen Sektionen sauber voneinander zu trennen.“ Dem giftigen Methanol folgt das edle Herz des Brandes: der klare Hauptlauf, in der Fachsprache der Chemiker schlicht Ethanol genannt. Was nicht trinkbar ist, wird noch als Grundlage für Industrialkohol verkauft.

Aus 100 Kilogramm Äpfeln, Zwetschgen oder Mirabellen gewinnt Markus Kurz circa sechs Liter Alkohol. Mit destilliertem Wasser bringt er den Brand auf Trinkqualität – und trinken wollen seine Brände Viele. So verkauft unser Kollege seine feinen Destillate (Birne, Zwetschge, Mirabelle, Kirsche, Reneklode) und fruchtigen Liköre (Brombeere, Johannisbeere, Himbeere, Sauerkirsche) auf Märkten in der Region. Nicht selten wandert eine Flasche zu Genießern außerhalb, etwa zur Schwester in Köln.

Vorschriften aus der Kaiserzeit

Selbstredend betreibt Markus Kurz sein hochprozentiges Hobby völlig legal. Seine Kleinbrennerei ist streng reglementiert. Fünf Tage vor dem Brenntermin informiert er das Hauptzollamt in Stuttgart über die exakte Menge, nach der die Steuer festgesetzt wird. Kurios sind manche Vorschriften, beispielsweise dass der Brennraum nur eine Tür aufweisen darf und sich auf dem Gelände keine scharfen Hunde befinden bedürfen. „Die Vorschriften stammen überwiegend noch aus der Zeit von Kaiser Wilhelm“, schmunzelt Markus Kurz. Offensichtlich hatte das Schwarzbrennen zu der Zeit eine Tradition im Taubertal...