



ALTENHEIM liegt in Südbaden direkt am Rhein gegenüber Frankreich. Foto links: Während des Brennvorgangs sitzt Markus Wurth stundenlang am Kessel. Das Warten überbrückt er mit einem guten Buch

# Der Brand-Meister

*Markus Wurth hat eine außergewöhnliche Gabe: Er kann sich Aromen vorstellen. Das macht den Edelbrenner zum Meister seines Fachs*

**TRADITION** Schon Vater Ernst brannte im Nebenerwerb Schnäpse. Der Sohn machte mit 19 Jahren das Hobby zum Beruf – und zur Berufung



Die Aromabar ist durcheinandergekommen. Mehr als zwei Dutzend Flaschen Edelbrände stehen im Verkaufsraum der Edelbrennerei Wurth in Altenheim aufgereiht, davor gefüllte Gläschen. Doch welche Flasche gehört zu welchem Glas? Für Markus Wurth kein Problem: Er schnuppert kurz mal hier, mal dort und stellt im Handumdrehen die rich-

tige Ordnung wieder her. „Das ist mir wohl gegeben“, sagt der 36-Jährige. So, wie ein guter Musiker das absolute Gehör hat oder ein Maler kleinste Farbnuancen unterscheiden kann, so hat der Edelbrenner eine feine Nase, die auch noch perfekt geschult ist. Gepaart mit der erstaunlichen aromatischen Vorstellungskraft des jungen Meisterbrenners wird daraus

eine Begabung, die ihresgleichen sucht. „Es ist wie bei einem Bildhauer, der sich sein Werk vorstellt, bevor er es aus dem Stein meißelt“, versucht Markus Wurth zu erklären. „So habe ich eine Duftorgel im Kopf. Und statt Hammer und Meißel sind meine Werkzeuge eben Nase und Zunge.“ Damit erschafft der preisgekrönte Brenner erstaunliche Kreationen. >



**LÄNDLICH** Überall auf dem Hof lagert die wertvolle Maische. Wenn Vollernte ist, werden sämtliche Tanks gefüllt – nicht nur die aus Edelstahl

Fotos: M.I.G./Michael Gregonovits; Karte: Sierk Schmalzriedt



**HEIMATVERBUNDEN** Der Birnbaum ist mit drei verschiedenen Sorten gepflanzt. „Das war früher üblich“, weiß Wurth. Heute profitiert er beim Brennen von den drei Ernten





**GUT DING WILL WEILE HABEN** Der Brenner kontrolliert die Kessel-Temperatur. Sie muss während des Brennvorgangs möglichst konstant bleiben. Zeigt dann der Alkoholmeter sinkenden Gehalt an, beginnt der Nachlauf. Er muss sauber vom „Herzstück“ abgetrennt werden. Jede Probe ist eine spannende Momentaufnahme des entstehenden Edelbrandes. Kommt kein Destillat mehr aus dem Rohr, wird der Kessel von Neuem befüllt

> Wurth probiert, feilt und verbessert, oft arbeitet er bis tief in die Nacht. Neben Quittenbrand, Johannisbeergeist und Steinobst-cuvée, Weinhefe-, Gewürztraminerresterbrand und Eiermirabell-Likörgehören auch Zigarrenbrände zum Programm. Sie sind speziell auf bestimmte Zigarren abgestimmt, schmecken zu jedem einzelnen Abschnitt des Edeltabaks.

Die Erfindung für Genießer schlug ein wie eine Bombe. Auf eine solche Kreation – im Fass gelagert und mit feinem Röstaroma – hatten gewisse Menschen über 40 Jahre wohl nur gewartet. Denn so alt muss man laut Markus Wurth etwa werden, um einen guten Edelbrand wirklich schätzen zu können. „Die Geschmacksnerven verändern sich mit dem Alter. Und

die Genussfähigkeit nimmt zu.“ Ein junger Mensch könne mit einem guten Schnaps oft noch gar nicht viel anfangen. Eine Spezialität von Markus Wurth ist auch die Kräuterspirituose „L’Urtika“ auf Brennnesselbasis. Bei der Erfindung dieses Tröpfchens hatte der Edelbrenner den Duft einer Streuobstwiese im Kopf. Den fing er mit einer Symbiose aus Kräutern und Obstbränden ein. Zwölf Jahre reiften die Cuvées dafür. Die Kreation verbindet außerdem die Generationen: Die einzelnen Brände hat Markus Wurth noch mit seinem Vater zusammen gebrannt, der vor elf Jahren gestorben ist.

### 20 Goldmedaillen

Rechtzeitig zum 90-jährigen Jubiläum der Brennerei setzte der Sohn seinem Vater damit ein Denkmal. Und kein Geringerer als Tomi Ungerer entwarf ein edles Etikett dafür, das die limitierte Edition No. 1 zierte. Die Ideen gehen dem jungen Brenner nicht aus. Er wirkt fast getrieben, sprudelt über vor Tatendrang und neuen Einfällen. So wurde er, was er ist: mit 20 Goldmedaillen, zehn Silbermedaillen und zwei Bronzemedaillen erfolgreichster Teilnehmer bei der weltgrößten Prämierung für Brände und Liköre

Fotos: M.I.G./Michael Gregonovits; Karte: Sierk Schmalzriedt

2010, bei der „Destillata“ wiederholt als einer der 13 besten Brenner der Welt ausgezeichnet, dort als Prüfer aufgenommen, erster Edelbrand-Sommelier und Genussbotschafter Baden-Württembergs. Er hat Events ins Leben gerufen, bietet Edelbrand-Proben an, hält Seminare, begleitet Schnaps-Menüs.

### Bodenständig bleiben

Seine Experimentierfreude wird in der Szene als Besonderheit gehandelt – die hat nicht jeder Brenner. Er tüftelt so lange an einer neuen Kreation herum, bis sie perfekt ist.



**KLASSIKER** Der Brennkessel hat schon einige Jahre auf dem Buckel. Trotz der vielen Auszeichnungen bleibt Markus Wurth bewusst bodenständig in seiner Produktion

Dabei verwendet er nur allerbeste Rohware und arbeitet äußerst pingelig. Über das wachsende Interesse an seinen Bränden freut er sich, ebenso über die hohen Auszeichnungen. Trotzdem möchte er weiterhin fest auf dem Boden bleiben: „Man muss seine Wurzeln kennen.“ *Jutta Bissinger*

## Der hochbegabte junge Edelbrenner bringt zur Vollendung, was sein Vater einst begonnen hat



**BESTE WARE** Auch wenn sie fleckig aussehen, sind diese Zibarten (Wildpflaumen, links) und Birnen vom Feinsten. Sie werden nach der Ernte mehrfach von Hand sortiert. Etwas anderes kommt bei Markus Wurth nicht in den Kessel



**1 ZIGARRENBRAND** Diese einzigartige Kreation des Edelbrenners passt perfekt zu einer guten Zigarre  
**2 EXKLUSIV** Den Korken mit eigenem Logo ließ Markus Wurth speziell für seine Karaffen herstellen  
**3 ERGEBNIS** Apfel, Birne, Quitte – aus allen Früchten holt der Sommelier die reine Seele heraus  
**4 SPEZIALITÄT** Mit der Brennnessel-Kräuter-Spirituose „L’Urtika“ gelang ihm ein Coup