

Reiner, feiner und besser

SCHNAPSBRENNER MARKUS WURTH
AUS ALTENHEIM GEHÖRT ZU DEN
BESTEN SEINER ZUNFT

Von Pascal Cames



Markus Wurth aus Altenheim gehört zu Deutschlands besten Schnaps-erzeugern. Das sagen andere, er selbst aber auch. Ein Besuch in seiner Brennküche in der Ortenau.

Der Held ist lädiert. Seinen gebrochenen Daumen hat er bandagiert, seinen Hexenschuss mit Tabletten gebändigt. Wenn er Ventile öffnen oder sonstige Handgriffe an seiner Brennanlage tätigen muss, dann nur einhändig. Auch wenn es jetzt nicht so aussieht, seit zwei Jahrzehnten eilt der Schnapsbrenner Markus Wurth von Erfolg zu Erfolg. Voller Stolz berichtet er von der Gault-Millau-Auszeichnung »Genussbotschafter Baden-Württemberg«, von seinen hunderten Goldmedaillen und von seinen Kooperationen mit Tomi Ungerer, Eckart Witzigmann und einem Chocolatier-Weltmeister, dem er die Trüffel füllt. Aktuell reizt es den Brenner und Edelbrandsommelier Gin und Whiskey »reiner, feiner und besser« zu machen.

Markus Wurth steht vor seiner Brennanlage aus dem Jahr 1996. »Fast 20 Jahre«, raunt der 41-Jährige in den Dampf, der aus dem offenen Kessel wabert. An einer Stelle leckt Kühlwasser. Gerade hat er Pfirsiche gebrannt. Brennblase, Geistrohr und Kolonne sehen schon fast altertümlich aus. Das kümmert





Linke Seite: Wurth mit
einer seiner Whiskey-
Kreationen.

Alle Fotos: Pascal Cames



Am Fingerknöchel beschnuppert Wurth den Alkohol auf seine Güte.

den Altenheimer aber nicht. Wichtig ist ihm, dass sein Brennkessel aus Kupfer besteht, weil das ein guter Wärmeleiter und Katalysator für Aromen ist. Die Anlage wird mit Öl befeuert und nicht mit Holz. Mit dem Ölbrenner kann er die Temperatur exakt so einstellen, wie er sie braucht. Mit Holz als Brennstoff würde das nicht funktionieren.

DEN BRENNVORGANG beschreibt er mit »gleichzeitig Gas geben und bremsen«. Gas gibt er mit dem Brenner, der ein Wasserbad erhitzt, das dann den mit Maische gefüllten Brennkessel aufheizt.

147 Liter Maische könnte er hinein pumpen, aber die Menge variiert von Obst zu Obst. Nur der Zoll weiß genau Bescheid, ansonsten hüllt er sich in Schweigen. Wurth hat über Tage 250 Kilo Pfirsiche ohne Steine eingemaischt. Dieser »Brei« ist der Stoff, aus dem die Edelbrände gemacht werden. Das Obst kommt so gut wie immer aus der Region. Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Mirabellen holt er von seinen Streuobstwiesen im Ried, das ist die nahe Auenlandschaft am Rhein. Die Kirschen stammen aus dem nahen Schwarzwald, wo »die besten Kirschen der Welt« wachsen. Williamsbirnen

aus den Pyrenäen und ungarische Aprikosen sind Ausnahmen. Die Früchte müssen vollreif sein. »Wie wenn man Marmelade machen will«, sagt er, »keine fauligen Stellen, keine Blätter.« Wenn er ein Auge auf etwas geworfen hat, dann ist ihm nichts zu teuer. Ein Kollege aus dem Elsass tönte einmal, dass man mit Himbeeren keinen Edelbrand herstellen könne. Im Prinzip ist das richtig, denn Himbeeren enthalten zu wenig Zucker, darum legt man sie in Ethanol ein und stellt einen Geist her. Da reichen schon drei Kilogramm für einen Liter. Aber Markus Wurth hielt dagegen. Dann werden allerdings 40 Kilo pro Liter gebraucht. Das ist zwar teurer, funktioniert aber.

Zunächst wird also das Gebräu erhitzt, damit sich Alkohol und Wasser trennen. Die »Bremse« kommt erst später ins Spiel. Wasser verdampft bei 100 Grad, Alkohol schon bei circa 78 Grad. So einfach lassen sich die Elemente scheiden. Während das Wasser in der Maische brodelt, verflüchtigt sich der Alkohol in die Kolonne, das ist ein dickes Rohr, in dem eine Kupferspirale liegt. Diese Kupferspirale ist der Aromat, der die Aromen verstärkt. »Ich habe nur eine Chance«, sagt Wurth, der anders als viele seiner Kollegen nur einmal seinen Edelbrand brennt. Zum Schluss verwandelt sich im Kühlbecken der

Der Kupferbrennkessel ist ein guter Wärmeleiter und Katalysator für Aromen.



Der Gutbrand läuft.

alkoholische Dampf wieder in Flüssigkeit und rinnt heraus.

Ist es besser, wenn sich der Alkohol langsamer verflüssigt? Markus Wurth schüttelt den Kopf. »So kann man das nicht sagen, es kommt immer auf den Brand an.« Aber woher weiß man, was gut und schlecht, richtig und falsch ist? »Das schmeckt man«, sagt er. Die Beurteilung, was gut ist und was nicht, sei aber wie der »Tanz auf Messers Schneide«. Es gibt den Vorlauf, das Herzstück und den Nachlauf. Der Vorlauf schmeckt und riecht nach Nagellackentferner, ist ungenießbar, hat aber auch Fruchtanteile. Er hält den kleinen Finger in das Rinnsal und streicht ihn sich auf die Fingerknöchel, um daran zu schnuppern. Auch der Nachlauf wird nicht gebraucht. Auch hier sind Nase und Gaumen gefragt, um den Zeitpunkt »für den cut« festzustellen, den Zeitpunkt, wenn aus »Gutbrand« Nachlauf wird.

Was Wurth will, ist schnell gesagt: Seine Brände sollen typisch rein in der Nase sein. Was die Nase verspricht, soll der Gaumen halten. Der

Brand darf nicht scharf schmecken, aber der Alkohol muss natürlich präsent sein. Spaß soll er machen und Lust auf einen zweiten Schluck. Wurth will »flüssige Erinnerungen« erzeugen, an Omas Garten, an Blumenwiesen. Solche »liquid memories« will er schmecken, erst dann ist er mit dem Ergebnis zufrieden. Da Brände ein Naturprodukt sind, könne man auch immer Fehler machen, sagt er bescheiden. Nicht nur Sorte, Jahr und Reife machen die Güte aus, sondern eben auch seine Tagesform an der Brennanlage.

»MIT 15 WOLLTE ICH schon Brenner werden«, erzählt Wurth. Obwohl er eigentlich geplant hatte, nach dem Wirtschaftsgymnasium BWL zu studieren, machte er dann aber bei seinem Vater eine Heimlehre, weil man ihn zuhause brauchte. Auch der Vater brannte schon lieber ungewöhnlich, Orangen zum Beispiel. 24 Jahre jung übernahm er dann den Hof des gerade verstorbenen Vaters und holte sich das vermeintliche Rüstzeug auf der Abendschule in Offenburg. »Wenn bei mir ein Licht aufging, dann leuchteten bei meinen Mitschülern ganze Kronleuchter«, erzählt er in typischer Wurth-Manier von seinem damaligen Wissensvorsprung. Im Grund sei aber eh alles ganz einfach: Nur wenn man die besten Zutaten nimmt, könne man auch das Beste im Glas erwarten.

Bei seinen Schnaps- und Whiskeyproben lernt er häufig Menschen kennen, die mit Hochprozentigem schlechte Erfahrungen gemacht haben. Sichtlich amüsiert gibt er den Schauspieler, imitiert die Kundenschaft, die sich beim Gedanken an Schnaps schüttelt, und macht eine Grimasse, als hätte er Essig im Mund. Dann flötet er ein »O wie ist das fein«. Solche Leute macht er gerne glücklich. Und: Solche Erlebnisse machen ihn glücklich. Da ist er in seinem Element. Als einer der Ersten in der Region veranstaltete er Schnapsproben und kulinarische Streifzüge und erkannte den Trend der Zeit, dass weniger, aber hochwertiger genossen wird. Die Konkurrenz schlafe ja nicht. In Deutschland gibt es 30 000 Schnapsbrenner, davon 19 000 allein in Baden-Württemberg und 7000 in der Ortenau. Schon das kleine Altenheim hat 56 Brenner, sagt er. »Wir sind hier am Hotspot.« Das gilt erst recht für seine Brennküche, wo es immer etwas heißer als anderswo ist.

Markus Wurth in seinem Whiskey-Fasslager.

