

„Die Seele der Frucht einfangen“

Markus Wurth,
Edelbrandsommelier
aus Baden, beweist
seine feine Nase
beim Destillieren
von hochwertigen
Obstbränden

Gault Millau Genussbotschafter Baden-Württemberg, Erster Deutscher Edelbrand-sommelier mit Zertifikat, zweifacher Goldmedaillengewinner auf der Destillata 2011 – beeindruckender könnte die Liste der Auszeichnungen für den Edelbrenner Markus Wurth kaum sein. Der Ortenauer, dessen Edelbrennerei 25 Kilometer südlich von Straßburg nahe der französischen Grenze liegt und zu den besten in Europa zählt, will jetzt ein neues Genussterrain erobern. Der 36-Jährige hat das Brennrecht für Whiskey erworben. Ab 2012 bietet Markus Wurth Whiskey à la Ortenau an, denn eine Kopie schottischen Whiskeys soll es nicht geben, das ist für ihn klar. Und die Warteliste ist lang, seitdem der erste Whiskey in limitierter Auflage verkostet wurde; bis 2014 sollen die Bestellungen reichen. aktiv im Leben hat mit dem Gourmet über seine Liebe zu Edelbränden, Likören und Whiskey gesprochen.

ail | Sie sind erster Deutscher Edelbrand-Sommelier mit international anerkanntem Zertifikat. Worauf achten Sie bei der Herstellung der Edelbrände und Liköre besonders?

Markus Wurth | Ich denke: das Beste ist gerade gut genug. Wichtig sind Top-Früchte, ihr Aroma und Zuckergehalt. Die Früchte haben mindestens die Qualität, um daraus auch problemlos Marmelade zu machen. Vorteilhaft ist sicherlich, dass ich auf zwei Hektar Obst wie Gewürzbirnen selbst anbaue und ernte. Eine weitere Frucht, aus der ich zu 100 Prozent einen hervorragenden Edelbrand destilliere, ist die Aprikose. Dann ist bei der Herstellung noch auf die optimale Gärung, gewissermaßen die Seele der Frucht, zu achten. Wo der Handwerker einen Hammer benötigt, gehe ich mit Nase und Zunge vor. Auch sind die richtige Temperatur, die Dauer des Gärungsprozesses und der pH-Wert zu bestimmen.

ail | Ihre Familie stellt seit über 90 Jahren Edelbrände und Liköre her? Liegen Edelbrände und Liköre heute im Trend?

Markus Wurth | Genuss liegt immer im Trend. Nehmen Sie nur ein Sterne-Haus: hier nimmt man nur Top-Früchte. Ich sage immer, Genussbrände machen das Leben schöner. Keinesfalls sollte man sein Glas Edelbrand auf ex trinken.

ail | In welcher Beziehung profitieren Sie vom Fachwissen Ihres Vaters Ernst Wurth?
Markus Wurth | Ich sage in meinen Edelbrand- und Likörseminaren immer, dass das Wissen meines Vaters meine Grundlage war. Wie die Muttermilch habe ich alles rund um das Thema Schnaps aufgesogen. Innerhalb der Familie wird bis heute darüber gesprochen.

ail | Ein Glas Edelbrand kann ich mir gut im Winter vorstellen, wenn es draußen kalt ist. Was mache ich im Sommer?

Markus Wurth | Im den warmen Monaten des Jahres kann der Brand gut im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ein paar Minuten vor dem Verzehr sollte er dann aber herausgestellt und eine Trinktemperatur von 14 bis 18 Grad Celsius haben. Auch in Cocktails kann der Edelbrand gut hineingemischt werden.

ail | Was macht der Edelbrenner im Sommer, wartet er auf die Weinlese?

Markus Wurth | Nee, nee, nee. Im Juli ernten wir auf unseren Streuobstwiesen die Kirschen, die zwischen März und April blühen. Die Bäume müssen danach beschnitten und das ganze Jahr über gepflegt werden.

ail | Wo lagern Sie Ihren Edelbrand und Ihre Liköre? Brauchen Sie dafür einen bestimmten Raum? Oder Keller?

Markus Wurth | Ja, wir haben einen Keller, in dem die Edelbrände in Tonkrügen wegen des Sauerstoffaustauschs lagern. Dazu kommen Behälter wie Edelstahlfässer und Glasballone.

ail | Sie halten auch Edelbrand- und Likörseminare. Was kann der Laie dabei lernen?

Markus Wurth | Die Seminare werden oft von Laien besucht. Die Teilnehmer lernen, die gesamte Edelbrandkultur kennen, von der Herstellung bis zur Verkostung.

ail | Sie bieten nicht nur Edelbrände und Liköre, sondern auch Whisky an.

Markus Wurth | Richtig. Vor wenigen Wochen habe ich ein Hotel mit Brennrecht erworben. Ab 2012 ist es dann möglich, Whiskey selbst herzustellen. Und zwar nicht nach schottischem Vorbild, sondern jeder kann seinen eigenen Whiskey bei mir produzieren

„Verführerisches, elegant strukturiertes Duftversprechen kündigt das komplexe, dichte Geschmackserlebnis an; uneingeschränkte Typizität und perfekte Länge im Abgang.“

Fachjury der DESTILLATA 2011 über Markus Wurths „Quittenbrand naturtrüb“ (Edelbrand des Jahres 2011)

lassen. Einzige Bedingung: der Kunde muss sich für das Barriquefass mit 228 Litern entscheiden. Er kann bei der Destillation dabei sein und zusammen mit mir eine eigene Mischung für den Whiskey mit Weizen, Hafer, Roggen festlegen. Die Marke heißt „MEW“, eine Abkürzung für „Mein eigener Whiskey“ – das wird ein hochwertiger Single Malt, der bereits in 2010 eine Goldmedaille gewann und nach vier Monaten ausverkauft war. Für den kleinen Geldbeutel gibt es auch schon ein 30



Wurth-Zigarrenbrand (links) und Wurth-Birnenbrand, der zum Edelbrand des Jahres 2010 gekürt wurde



Liter Fass Whisky für 2 700 Euro, da hat man dann einmal im Jahr Besuchsrecht.

ail | Was ist Ihr Lieblingsgetränk unter Ihren Schnäpsen und Likören?

Markus Wurth | Das ist nach Jahreszeiten sehr verschieden. Im Herbst trinke ich einen Brand aus dem Zwetschgenbarriquefass. Einen Topinambur nehme ich gern als Medizin nach dem Essen. Einen Trester, also meinen prämierten Spätburgunder, der im Eichenfass und danach in einem Kirschholzfass lagerte, genieße ich regelrecht. Dabei ist eins klar: Unter der Woche trinke ich keinen Alkohol, zumal ich auch oft zu Verkostungen eingeladen werde. Am Wochenende genehmige ich mir dann gerne einen Likör.

ail | Trinken Sie auch Mal ein Glas Wein? Oder bleiben Sie lieber bei Spirituosen?

Markus Wurth | Sehr gerne trinke ich Wein, badischen Wein. Da ich sehr viel geschäftlich in Österreich unterwegs bin, lerne ich Weine wie Knoll, einen Riesling, kennen und schätzen.

Interview: Dr. Stefan Raab



Der Straßburger Künstler Tomi Ungerer fühlte sich vor zwei Jahren bei der Verkostung von „L'UrTika“, – einer Brennessel-Kräuter-Spirituose mit Pfirsich-, Aprikosen- und Mirabellenbränden – wie von einem Elixier“ inspiriert und zeichnete seine Version eines Alchimisten, der dieses Kräuter-Obst-Destillat zusammen mit der sinnlichen Fee Aroma Natura braut und kostet. Daraus wurde das Etikett für die „Edition No. 1 Tomi Ungerer“ mit limitierten 999 Flaschen zum 90-jährigen Jubiläum der Brennerei Wurth



Die Spitzendestillate
der Altenheimer
Edelbrennerei Wurth
erreichten bei der welt-
größten Prämierung
für Obstbrände und
Liköre in Offenburg
20 Goldmedaillen

Altenheimer Edelbrennerei Wurth
Laubertsweg 6
77743 Neuried-Altenheim
Tel.: 07807 / 23 38
Fax: 07807 / 95 53 93
E-Mail: markus.wurth@online.de
www.edelbrennerei-wurth.de

Markus Wurth ist Erster Deutscher Edelbrand-Sommelier mit internationalem WSET® Professional Certificate in Spirits. Längst ist die Gourmetszene auf den Spitzenbrenner aus der Ortenau aufmerksam geworden

KOCHSCHULE

Ihr persönlicher Koch-Coach

Neu € 5,80 6/11
Schweiz: € 11,00 Österreich: € 6,65
Belgien: € 6,95 Italien/Spanien: € 7,25

Die neue Lust am Kochen!

KOCHSCHULE

Mit uns lernen Sie einfach gut kochen

- ◆ Foto-Anleitungen
- ◆ Einkaufsratgeber
- ◆ Hintergrundwissen
- ◆ Expertentipps

Notfallplan
Diese Tricks retten Ihr Menü

Japanische Messer
Kaufen, schleifen, pflegen

12 Kochkurse:
Für Einsteiger, Fortgeschrittene und Könner

Saisonales Schmackhafte Pilze & Kürbisse	Moderne Küche Sous-Vide-Garen im Vakuum	Desserts Herbstliches mit Äpfeln & Birnen	Klassiker Omas leckere Rouladen
--	---	---	---

Im aktuellen Heft:

- ◆ Das perfekte Steak
- ◆ Käse: Französische Delikatessen
- ◆ Sous-Vide: Garen in Zeitlupe
- ◆ Obst-Desserts
- ◆ Kürbisse: Vielseitige Beeren

Erleben Sie unsere 12 Kochkurse samt vielen schmackhaften Rezepten

Ab sofort am Kiosk

Hintergrundfoto: © Rainer Sturm / PIXELIO