



**KREATIVITÄT. NATÜRLICH. LEIDENSCHAFTLICH.**



# inside **B** LebensArt

> Edelbrände

## Der Geist in der Suppe



Edler Schnaps kann nicht nur getrunken werden, bei einem so genannten Edelbranntwein-Menü wird er sogar gegessen. Dabei machen Koch und Brenner gemeinsame Sache – so wie im urigen Gasthaus „Schwert“ in Neuried-Dundenheim.

97

**Edelbrände**

Wenn Schnaps und Essen harmonieren, waren Brenner und Koch am Werk

104

**Gastro-Kolumne**

Manfred Schweiß probierte Variationen vom Fasan im Berghotel Baader in Heiligenberg

105

**Nice to have**

Marshmallows im Rücken oder Winzlinge in der Tasche – schöne Sachen für jeden Geschmack

106

**Get together**

Marketing-Club, Kunst und spannende Diskussionen beim inside B Forum in Durbach

112

**Fragen an ...**

Dirk Fox, Geschäftsführender Gesellschafter der Secorvo Security GmbH in Karlsruhe

113

**Test drive**

Nicole Schoch, Prokuristin der Helmut Schoch GmbH, wagte sich in die Mega Multitruck Pritsche

114

**Events**


Ausgetipps im Januar



**W**eißes Leinen auf den Tischen, blau-weiß gemustertes Geschirr wie anno dazumal, daneben jeweils ein Weinglas und ein Wasserglas. Dünne, weiße Stockkerzen stecken in messingfarbenen Kerzenständern, die Speisekarte aus hellblauem Papier verrät in Schnörkelschrift: „Edelbranntwein-Menü mit Markus Wurth“. Die Tischdeko würde mit Sicherheit nicht den ersten Platz beim „Perfekten Dinner“ belegen. Ist aber auch gut so. Denn es wirkt authentisch und passt in das Gesamtbild des urigen Gasthauses „Schwert“ in Neuried-Dundenheim. Hier lassen sich an diesem Abend 30 Gäste ein ganz besonderes Fünf-Gänge-Menü aus der Hand von Georg Biegert schmecken. Die dazu passenden Brände serviert der Edelbrenner und Gastgeber des Abends: Markus Wurth aus Neuried-Altenheim. Der 36-Jährige hat die Kunst des Brennens mit der Muttermilch aufgesogen. Sein Vater Ernst Wurth war sein erster und bester Lehrer, sagt er. Mit nur 24 Jahren hat Wurth Junior die Edelbrennerei in zweiter Generation übernommen. Vor ein paar Monaten bekam er sozusagen den „Ritterschlag“ der Brennerszene: Er ist der erste deutsche Edelbrand-Sommelier mit internationalem Zertifikat und seither in der Gourmetszene sehr gefragt. Mehrmals im Jahr veranstaltet er Edelbranntwein-Menüs, dabei wird das Essen auf die Brände abgestimmt und umgekehrt. Koch und Brenner machen gemeinsame Sache – so wie an diesem Abend in Dundenheim.

„Ich bin ein Nasenmensch“, sagt Wurth. Bevor das erste hochprozentige Wässerchen den Gaumen berührt, müssen auch die Gäste ihre Nase einsetzen. Wurth macht es vor: Das Glas wie zufällig an der Nase vorbeistreichen und nur den Hauch von Schnaps einatmen. Er heißt „L'Urtika mediterran“ – *Urtica urens* ist der lateinische Name für Brennessel. Er duftet ein bisschen nach Zitrusfrüchten, hat aber als Basis ein Cuvée aus Apfel- und Birnenbrand. Als nächstes soll das Glas an die Nase geführt und tief eingeatmet werden. Der Kenner hat die Augen geschlossen, der Anfänger guckt sich das Trinkritual ganz genau vom Meister ab. Und nun einen Schluck, bloß nicht stürzen. Geschmacklich ist der Schnaps in diesem Moment nicht zu toppen. Der Gaumen wird warm – und ist bereit für den Salat mit Rosmarin, Orangen und gebackenen Kalbsbrustspitzen. Der Clou: Mit einer edelstahlfarbenen Sprühflasche macht Wurth die Runde und benetzt jeden Teller. Die Gäste sollen die Brände nicht nur im Glas haben, sondern auch auf dem Essen genießen. Die Aromen vermischen sich. Ob das dem Koch geheuer ist? Natürlich, antwortet Biegert, und verrät mit professioneller Gelassenheit: Probiert habe er es allerdings noch nie. Er wisse auch so, welcher Schnaps zu welchem Gewürz passe. Dass Kochkunst und Edelbrennerei perfekt harmonieren, haben die beiden schon bewiesen. Es ist nicht das erste Mal, dass Biegert und Wurth ein Edelbranntwein-Menü auf die Beine stellen.

Der Koch zieht sich in seine Küche zurück, wo er die zweite Vorspeise anrichtet: Cremesuppe mit Altenheimer Biotomaten. Dazu serviert Markus Wurth einen Johannisbeergeist. „Schütten Sie ein wenig von dem Geist in die Suppe.“ Wie bitte? Der Laie ist etwas verduzt und lässt sich überzeugen. Erstaunlich, wie gut es schmeckt. Die Kombination aus Tomaten und Cassis →



Beim Edelbranntwein-Menü darf, nein, soll man sich sogar das Hochprozentige ins Essen gießen.





An der Aromabar (links oben) können die Gäste die Brände erst einmal beschnuppern. Dann werden sie getrunken und gleichzeitig aufs Essen gesprüht.



entstand zufällig bei einem Gourmet-Event in Köln, erzählt Wurth. Bei einem Überraschungsgang wurde Tomatensuppe serviert. Spontan entschied er sich für den Johannisbeergeist. Ein Volltreffer.

Wurth bleibt nicht lange am Tisch sitzen. Wieder zückt er die Sprühflasche. Diesmal gibt es nicht nur einen Schuss Cassis in die Suppe, sondern auf den Unterarm und auf den Hals – vorzugsweise den der Damen. Wurth hantiert sehr selbstsicher mit seinen Bränden, erklärt und berät, schenkt nach. Schließlich wird an solchen Abenden auch der eine oder andere Neukunde und Edelbrand-Liebhaber gewonnen. In einem kleinen Nebenraum hat Wurth eine Aromabar aufgebaut. Auf einem Tisch steht eine Vielzahl von Bränden, in die die Gäste neugierig ihre Nasen stecken. Beim Schnapskauf wird eben oftmals über das Riechorgan entschieden.

„Produktion ist die eine Seite, Vermarktung die andere“, sagt Wurth. Zwar wird auf dem Hof in Altenheim seit Erwerb des Brennrechts im Jahr 1919 Schnaps gebrannt, doch anders als seine

Vorgänger muss der 36-Jährige heute stärker seine Produkte vermarkten und mögliche Absatzmärkte und Kunden ausloten. „Die Denkweise ändert sich da auch in der Ausbildung“, weiß Wurth. Fachschulen für Klein- und Obstbrenner bilden verstärkt in den Bereichen Marketing, moderne Brenntechnik, Ökologie und Landschaftspflege aus. Im Ortenaukreis ist es die Fachschule für Landwirtschaft beim Landratsamt in Offenburg, die ein Ergänzungsangebot für Klein- und Obstbrenner anbietet. Der Blockunterricht findet abwechselnd an der Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg im Landkreis Heilbronn statt und an der Universität Hohenheim. Außerdem arbeitet die Fachschule in Offenburg eng mit den Verbänden der Klein- und Obstbrenner zusammen.

Für einen Brenner wie Markus Wurth, der vom einflussreichen Restaurantführer Gault Millau zum Genussbotschafter Baden-Württembergs ernannt wurde, sind die vielen Titel ein hilfreiches Marketinginstrument. Seine Brände haben es bis nach Berlin geschafft, wo sie →





Ein Schuss Hahentrittlikör auf die Gewürzcaffeeccreme – auch beim Dessert vermischen sich die Aromen.



in einem „Food & Wine“-Fachgeschäft an den Mann gebracht werden. Das Credo lautet: das Produkt und damit auch die Region nach außen transportieren – und das geht nun mal am besten über den Genuss. „Das Huhn ist fertig“, flüstert ihm die Bedienung zu. Es gibt geschmortes Perlhuhn auf Quittensauerkraut mit Rahmkartoffeln, dazu: „Gewürzbirne Reserve im Eichenfass gereift“. Das dampfende Huhn bekommt eine Sprühhladung Gewürzbirne auf die Haut. Für einen Moment ist es still im Raum, nur das Besteck klappert.

Mit seinen Edelbranntwein-Menüs will sich Markus Wurth von den rund 7.000 Klein- und Obstbrennern, die in der Ortenau angesiedelt sind, abheben – das ist immerhin ein Viertel aller Brenner in ganz Deutschland. Kein Wunder, dass vor allem in der Ortenau mit Sorge darauf reagiert wird, dass nach 2017 das Branntweinmonopol endgültig auslaufen soll, zumindest wenn es nach dem Willen der Europäischen Union geht. Das heißt, die Bundesregierung würde den Brennern die Abnahme für ihren Alkohol nicht mehr garantieren. Diese staatliche Abnahmegarantie haben Politiker nach dem Ersten Weltkrieg auf den Weg gebracht. Damit wollte man damals die Produktion von Schnaps in der Bevölkerung kontrollieren. Auch wenn das staatliche Monopol auf Branntwein längst gefallen ist, gibt es das System nach wie vor. Weil der Alkohol auf dem freien Markt aber viel preiswerter ist, sieht die EU in dieser staatlichen Abnahmegarantie eine Subvention, die gegen EU-Regeln verstößt. Aus diesem Grund will die Europäische Union das Monopol abschaffen. Für viele Kleinbrenner, die vor allem im Nebenerwerb Schnaps brennen, würde sich das Brennen dann nicht mehr lohnen. „Wenn es dieses Monopol nicht mehr gibt, ist auch die Landschaft in Gefahr“, befürchtet Wurth. Schließlich würden viele Obstwiesen verschwinden, wenn die Früchte nicht mehr zum Brennen genutzt werden.

Wurth sieht auch die Kehrseite: Ohne Monopol gäbe es auch mehr Chancen für die Wettbewerbsfähigkeit. Fällt das Branntweinmonopol, spielt die Qualität eines Brandes eine größere Rolle: „Bis jetzt wird lediglich für den Alkohol bezahlt, nicht aber für seine Qualität. Für Brenner wie mich würden sich durch eine Änderung auch ganz andere Türen öffnen – vor allem in der Vermarktung der eigenen Produkte“, sagt Wurth und kredenzt den Altenheimer Hahentrittlikör. Den Likör gibt es aber nicht klassisch im Glas. Der Brenner aus Leidenschaft lässt ihn ganz langsam, wie heiße Schokoladensauce, auf die Gewürzcaffeeccreme fließen. Das erste von zwei Dessert-Gängen ist angerichtet. „Das Essen ist bei so viel Schnaps wichtig“, versichert der Koch und bereitet das süße Finale vor: Mandeleisparfait mit Aprikosenkompott und Aprikosenlikör als i-Tüpfelchen. Mittlerweile ist es nach Mitternacht. Fast vier Stunden hat das ungewöhnliche Fünf-Gänge-Menü gedauert. „Hat's geschmeckt?“ Begeistertes Klatschen. Koch und Brenner haben an diesem Abend eine gute Show hingelegt.

Fotos: Stephan Hund

Iunia Miha