

brennerei.



Erinnerungen zum Schmecken

Perfekte Brände der Edelbrennerei Wurth





MARKUS WURTH



„Für was MEW steht? Nun, für Markus Ernst Wurth oder mein eigener Whiskey oder mein eigener Weg oder für alles zusammen.“

VON BENJAMIN WISSING

Das hier ist Herr Wurth. Markus Wurth, um genau zu sein. Leider ist er momentan verhindert und kann nicht körperlich erscheinen, so bleibt nur das geschriebene Wort. Herr Wurth ist Genusshandwerker, wie er sagt. Seit 1919 besitzt die Familie Wurth das Brennrecht für den kleinen Bauernhof in Neuried-Altenheim nahe der französischen Grenze, südlich von Straßburg. Spricht man mit Herrn Wurth über seine Arbeit, gerät er ins Schwärmen, obwohl er selbst das Wort Arbeit wahrscheinlich nicht verwenden würde. 1995 hat er, nach Abitur, Zivildienst und Ausbildung, die Brennerei seines Vaters übernommen und hatte eine Grundlage, auf der er aufbauen konnte. „Nicht allein in materieller Hinsicht, das schon auch, aber viel wichtiger ist die Wissensgrundlage, die ich von der älteren Generation mitbekommen habe.“

Mittlerweile werden in der Brennerei nicht mehr nur Edelbrände und Liköre hergestellt, denn Herr Wurth ist ein Getriebener. Immer will er Neues kreieren, ohne das Alte zu vergessen. Den Dry Gin Leviathan und allerlei Spirituosen, auf deren Etikett wahlweise in Silber oder in Gold die drei Buchstaben MEW prangen, könnte man, wenn es nach ihm ginge, allerdings nur direkt bei der Destille kaufen. Aber irgendwo im Internet, auf einer tschechischen Seite, findet man sie dann doch. Das ärgert ihn nicht, es amüsiert ihn. „Für was MEW steht? Nun, für Markus Ernst Wurth oder mein eigener Whiskey oder mein eigener Weg oder für alles zusammen.“ Außerdem beginnen auch die Vornamen von Mutter und Vater beide mit einem E. Ernst und Erika.

Herr Wurth liebt Geschichten. „Nicht ein Tag ohne Buch“, sagt er. Deshalb bekommt man auch von ihm Geschichten erzählt, vom sagenumwobenen Wesen Leviathan und der

kleinen Fee Aroma Natura und den Templern. In dem Verkaufs- und Probierraum, welcher sich im alten Stallgebäude des Hofes befindet, reiht sich Flasche an Flasche. Edelbrände, Whiskey, Gin, Eierlikör und ein ganzer Stapel Goldmedaillen. „Die sind alle aus einem einzigen Jahr“, sonderlich zu interessieren scheint ihn das jedoch nicht. Auszeichnung hin oder her, das Produkt muss schmecken und dazu bedarf es mehr als eines Stückes Metall.

Herr Wurth arbeitet mit einer Chemikerin zusammen oder vielleicht sollte man eher sagen, er arbeitet für sie. Ihr Name ist Natur und sie entscheidet, ob etwas schmeckt oder nicht. „Shit in, shit out – Quality in, quality out“, sag ich. Das Produkt aus der Natur, seine Qualität, seine Natürlichkeit, sein Geschmack, das ist es, worauf es ankommt. Kein erstklassiges Produkt – kein guter Brand.“ Das Einfangen des Duftes, der Aromen sei zu einem guten Stück Handwerk und Erfahrung, wie Herr Wurth immer wieder betont. Es kommt so vieles zusammen. Früchte, Pflanzen, Kräuter, Qualität, Zeit, Temperatur, ja selbst die Beschaffenheit des Kupferkessels der Destille spielt eine Rolle im Prozess der Herausarbeitung des Geschmacks. Den menschlichen Part des Dirigenten übernimmt dann Herr Wurth. Dazu braucht er Ruhe und Zeit und so stellt er sein Handy ab und beantwortet keinerlei Anrufe, wenn er das Zusammenspiel der einzelnen Komponenten durch Riechen und Schmecken überwacht. Dann ist er ganz und gar nur bei dieser Sache und alles andere um ihn herum tritt in den Hintergrund.

Weltfremd wirkt Herr Wurth jedoch nicht. „Immer wenn man etwas tun muss, um seinen Lebensunterhalt zu bestreiten, gibt es auch eine wirtschaftliche Seite. Ich könnte das tatsächlich ja gar nicht machen, wenn ich mir

„Ich liebe es hier zu leben. Für mich sind Baden und der Schwarzwald das Hauptgebiet des Genusses Deutschlands. Hier gibt es so viel, die Natur, das Essen. Man muss nicht immer weit weg fahren, um etwas Besonderes zu sehen.“

MARKUS WURTH

↳ davon dann am Ende nichts zu essen kaufen kann.“ Die Kunst sei es, sich etwas zu suchen, das Spaß macht und für das man Leidenschaft besitzt, so habe man weniger Arbeit.

Menschen aus aller Welt besuchen ihn auf seinem Hof. Aus China, Shanghai und Amerika sind sie schon angereist, um bei Herrn Wurth ihre Nasen in die Gläser zu halten und zu probieren. Manche kaufen etwas, andere bleiben gleich mehrere Tage, Herr Wurth vermietet auch Zimmer. Er kann es nicht verstehen, dass die Menschen keinen Blick haben für das, was sie umgibt. Klar sollte man die Welt kennen, offen sein für Neues und auch Reisen gehöre da dazu, aber man dürfe niemals vergessen, was vor der eigenen Haustür ist. „Ich liebe es hier zu leben. Für mich sind Baden und der Schwarzwald das Hauptgebiet des Genusses Deutschlands. Hier gibt es so viel, die Natur, das Essen. Man muss nicht immer weit weg fahren, um etwas Besonderes zu sehen.“

Für ihn war schon als Kind klar, dass er später auch einmal brennen würde wie sein Vater. Noch bevor er alleine das Schwimmbad besuchen durfte, hat er schon auf dem Feld bei der Mirabellenernte geholfen, ist in das Geäst der Bäume geklettert und hat kräftig geschüttelt, bis die Früchte sich lösten und hinab fielen. Manchmal treten Menschen an Herrn Wurth heran, die einen ganz besonderen Wunsch haben. Auch für diese nimmt er sich Zeit und wenn das Menschliche, Geschäftliche und Qualitative stimmt, wenn das passt, dann brennt er ihnen eine exklusive Spirituose, die es nirgendwo zu kaufen gibt, auch nicht bei ihm. Er behält lediglich einige Flaschen, als Archiv sozusagen. Überhaupt habe seine Arbeit viel mit Erinnerung zu tun. „Nicht nur das Brennen, auch das Schmecken der Nuancen, der einzelnen Zutaten muss man lernen. Das ist wie eine Spra-

che zu lernen. Man muss etwas schmecken, den Geschmack abspeichern und dann erinnern, wenn man ihn wieder schmeckt. Genauso, wie man sich Vokabeln merken muss.“ Liquid Memory nennt er das.

Im hinteren Teil des Hofes von Herrn Wurth lagern die Brände in Krügen aus Ton, in Edelstahltanks und in Holzfässern. Alles braucht seine Zeit, bis es gut ist, das weiß Herr Wurth. „Nichts mit Hektik und Verbissenheit aufbauen, immer kleine Schritte gehen und der Weg ist das Ziel. Man wächst mit der Erfahrung und die muss man erst einmal sammeln“, diese Worte gebraucht er, während er eines der Fässer öffnet. Sofort breitet sich ein intensives Himbeeraroma im ganzen Raum aus. Es ist jedoch kein aggressiver, künstlicher Geruch, sondern die Essenz dessen, was die Pflanze ist. So riecht Himbeere. „Das Schönste ist es doch etwas zu schaffen, an dem sich andere Menschen erfreuen können, und das gleichzeitig gerne zu tun.“ Herr Wurth dreht sich um, blickt über das Dach des alten Bauernhofes und blinzelt in die Mittagssonne. „Wunderbar“, murmelt er und schraubt das Fass wieder zu.

.....
finden.

Edelbrandbrennerei Wurth
Laubertsweg 6
77743 Neuried-Altenheim
Tel. 07807/2338
www.edelbrennerei-wurth.de

