

# Erlesenes aus Früchten

Ein Badener zählt zu den besten Edelbrandbrennern Deutschlands



Ein Mitarbeiter von Markus Wurth stellt im Hof der Brauerei Scheuerer das Edelbrandsortiment vor. Aus dem Bockbier der Braustätte wird „der Bierbrand“ hergestellt.

Von Hans-Georg Löscher

Wer kennt nicht das Schwarzwälder Kirschwasser, den Schwarzwälder Himbeergeist oder den Schwarzwälder Pflaumenschnaps? Schließlich ist die Region im südwestlichsten Zipfel Deutschlands nicht nur wegen seiner landschaftlichen Schönheit, der idyllisch gelegenen Dörfer oder der bunten Trachten seiner Bewohner bekannt. Das heißt nicht, dass schon alle dort hergestellten Schnäpse auch schon Spitzenprodukte sind. Durchschnittsware findet sich dort wie halt überall auch. Ab und zu aber tut sich ein Brenner hervor, der sich weit über die tannenbestandenen Höhen des Mittelgebirges hinaus einen Ruf erwirbt.

## Frühe Leidenschaft

Der Markus Wurth aus dem Dorf Altenheim im Landkreis Offenburg ist so einer, auf den die Kenner in ganz Deutschland und den Nachbarländern längst aufmerksam geworden sind. Und dabei pflegt er auch noch gute Beziehungen zur Oberpfalz – bezieht er doch Bockbier aus der Privaten Landbrauerei Scheuerer in Moosbach im Landkreis Neustadt an der Waldnaab, um es zum köstlichen „Bierbrand“ zu verarbeiten.

Dort, in Moosbach, treffen wir ihn auch, den Edelbrenner aus dem Badischen. Schon als Kind interessierte sich Wurth für die Kunst des Brennens, vieles konnte er von seinem Vater abschauen, und schnell wurde ihm klar, dass er in Zukunft nichts anderes machen wollte. Bereits mit 14 Jahre absolvierte er ein Destillateurpraktikum, einige Zeit später begann er die Ausbildung zum Brenner. Nach dem Zivildienst und dem Abitur, erzählt er, hat er dann von seinem Vater Ernst Wurth den Betrieb

übernommen. „Da der Vater das Fundament des ganzen Betriebes ist, firmiert das Unternehmen auch heute noch unter dessen Namen“, erklärt der Sohn Markus. Im Gespräch wird schnell klar, dass für ihn Beruf und Berufung zusammen gefallen sind. Kein Wunder, dass der heutige 33-jährige zu den besten Brennern des Landes zählt.

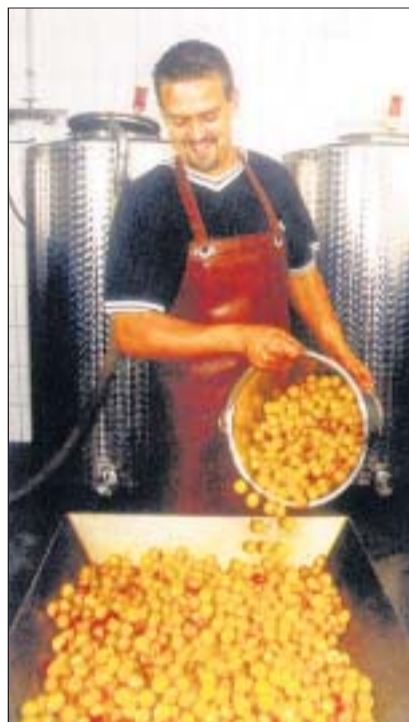
Eine steile Karriere also, die kaum begonnen, von einigen großen Erfolgen gekrönt ist. Stolz erzählt er, dass er sich immer wieder unter den Top Ten der deutschen Brennereibetriebe platzieren kann und lädt uns ein zu einer Besichtigung seiner Firma, in der die Wände seiner Probierstube über und über mit Medaillen, Urkunden und Trophäen geschmückt sind.

Wurth muss tatsächlich eine feine Nase und ein hohes sensorisches Talent besitzen: Seine Fähigkeiten beeindruckten die OLG-Prüfer so sehr, dass er selbst als Tester bei den nationalen und internationalen Edelbrandprämierungen der Gesellschaft teilnehmen darf. „Diese Aufgabe habe ich gerne übernommen“, sagt er, „denn so lerne ich immer wieder etwas Neues hinzu.“ Es versteht sich von selbst, dass Wurth sich auch anderweitig fortbildet – etwa durch den Besuch der zweijährigen Berufsschule für Kleinobstbrenner, den Besuch von Fortbildungen an der Universität Hohenheim oder von diversen Sensorik-Seminaren.

## Zahlreiche Preise

Kein Wunder also, dass er so viele Preise einheimste. 2004 erhielt er den Ehrenpreis für seinen Gewürzbirnenbrand, 2005 den Goldenen Ehrenpreis der DLG für den Schwarzwälder Himbeergeist und den Goldenen DLG-Preis für die Löhrpflaume und den Edelapfelbrand, der im Eichenfass herangereift war. Im gleichen Jahr bekam Wurth den silbernen DLG-Preis für Aprikose, Topinambur und Williams. Zuvor gab es 2004 noch die Silbermedaille für das im Eichenfass gereifte Zwetschgenwasser, für den Erdbeergeist und den Zibartenbrand. Besonders stolz ist der Badenser Brenner auf den vierten Platz in der DLG-Top-Ten-Wertung Deutscher Kleinbrenner im Jahr 2005.

Damit nicht genug, erreichte Wurth mit seiner Exklusiv-Linie „Selection Markus Wurth“ für höchste Ansprüche in Österreich ein Spitzenresultat. „Da stellten sich 170 Destillieren aus acht Ländern mit 1450 Proben bei der verdeckten Verkostung der internationalen Destillata-Fachjury“, erzählt Wurth und



Der Chef bei der Arbeit.



Innerhalb von nur wenigen Jahren hat es der Unternehmer aus Altenheim im Schwarzwald zu zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen gebracht.



Ein gutes Näschen ist eine der Grundvoraussetzungen für einen Edelbrandbrenner: Markus Wurth bei der Probe. Bilder: hzf (5)

fährt fort: „und auf Anhieb wurde meine Brennerei in der Kategorie „höchste Qualitätsstufe“ platziert und rangiert damit unter den Top-Ten der deutschen Destillieren. Ich bekam damals neun Silber- und vier Bronze-medailles.“ Wegen dieses Erfolgs durfte sich die Brennerei aus Altenheim bei der führenden Fachmesse für Wein und Spirituosen, der „Pro Wein“ in Düsseldorf präsentieren. Bei „Deutschlands höchster Smoker-Night“ auf dem Floriansturm in Dortmund war Würth dann mit dem Zigarrenbrand Mirabelle/Zwetschge-Cuvee vertreten.

Ein weiterer Meilenstein in der Traditionsgeschichte der Firma: Im neuen Gault Millaut 2008 wird die Brennerei unter der Rubrik „Internationale Top-Destillieren“ mit dem Prädikat „Höchste Qualität“ geführt.

## Liebblingsbrand des Chefs

Der Chef behält die Geheimnisse seiner Kunst nicht ganz für sich. Als wir ihn danach fragen, meint er: „Kommen Sie zur Verkostung in meinen Betrieb, da erfahren Sie, wie andere Besucher, eine ganze Menge über Früchte, deren Verarbeitung und die sensorisch korrekte Einschätzung eines Edelbrandes.“ Schon in Moosbach erfahren wir, welche Philosophie hinter seinem Schaffen steht: „Es gilt, die Seele einer Frucht einzufangen, ihren Charakter herauszuarbeiten und sie in einem perfekt abgestimmten Edeldestillat zu erhalten.“

Natürlich fragen wir Markus Wurth nach seinem Lieblingsbrand. Dabei fällt seine Wahl ohne zu zögern auf die kleine, fast unscheinbare Gewürzbirne. „Das ist eine alte, regionale Sorte der Familie pyrus domestica, deren Verwendung sich in der Vergangenheit hauptsächlich auf die Dörrobst- und Mostproduktion beschränkte“, erläutert er. Der Brenner stellt dabei gern musikalische Vergleiche zwischen Williams- und Gewürzbirne an: „Während sich die eine als Solistin zu präsentieren weiß, stellt die andere ein ganzes Orchester von Aromen, die an Zimt, Vanille, Honig und Karamell erinnern. Die einzelnen Duftkomponenten dieser empfindlichen und anspruchsvollen Sorte sorgen für ein so unglaubliches Aromaerlebnis in Mund und Nase, dass man sich nach dem ersten Schluck zu stehenden Ovationen hingerissen fühlt.“

Wurth betont aber, dass auch noch andere Brände eine derartige Wir-

kung hervorrufen. So ist er überzeugt, dass auch die Zigarrenbrände aus der Serie „Selection“, gebrannt von der Zwetschge oder Mirabelle, die Herzen der Genießer höher schlagen lassen. „Selection“ heißt die Serie, weil die fassgelagerten Brände eine etwas höhere Alkoholkonzentration – meist 48 Prozent – aufweisen und besonders gut mit schwarzem Kaffee oder einer guten Zigarre harmonieren.

## „Genuss ist angesagt“

Wurth mag den Begriff Schnaps überhaupt nicht. Er ist der Meinung, dass die Zeit, in der Hochprozentiges schnell die Kehle hinuntergespült wird, vorbei ist: „Genuss ist wieder angesagt.“

Zu diesen Genuss-Produkten zählt der Schwarzwälder auch den mit der Moosbacher Brauerei Scheuerer zusammen kreierte „Bierbrand“. Der Brauereichef lacht und sagt: „Es kommt nicht selten vor, dass der Markus ein paar Hektoliter Bockbier bei uns bestellt. Was er daraus macht, ist ein erstklassiges Produkt“. Lacht nochmals und stößt mit dem Edelbrenner an.



In einer Minianlage demonstriert Wurth einen Ausschnitt aus der Edelbrandproduktion.