

Im Kreis der Auserwählten

Markus Wurth aus Altenheim hat bei den jüngsten Wettbewerben für Kleinbrenner abgeräumt

VON KLAUS KRÜGER

Markus Wurth hat vor 13 Jahren den alt eingesessenen Betrieb seines Vaters Ernst übernommen – und hat, zusammen mit seiner Mutter Erika, die Altenheimer Edelbrandbrennerei weit nach oben gebracht. Jüngster Erfolg: der Sieg bei der Prämierung in Offenburg, der weltweit größten für Edelbrände und Liköre.

■ **Herr Wurth, auf der Offenburger Prämierung haben Sie unter anderem fünf Mal die höchste Auszeichnung, den Ehrenpreis, 13 Mal Gold und den Gesamtsieg geholt. Was war das für ein Gefühl?**

MARKUS WURTH: Das war Gänsehautfeeling. Damit hätte ich nicht gerechnet. Ich glaube, ich bin der jüngste Brenner, der jemals dort gewonnen hat. Das tut der Brennerseele gut.

■ **Der Ortenaukreis ist ein Paradies für Kleinbrenner – ist es schwer, da zu punkten?**

WURTH: Natürlich. Hier sind die Ansprüche ganz andere. Das geht nur mit Liebe zum Produkt und mit Leidenschaft. Man darf nie zufrieden sein. Ich sehe ja, wie hoch die Qualität ist, weil ich seit 2000 auch als Prüfer arbeite.

■ **Hilft Ihnen die Tätigkeit als Prüfer bei Prämierungen?**

WURTH: Ganz sicher. Ich komme so mit Gerüchen und Geschmacksrichtungen in Kontakt, die ich nicht haben würde, wenn ich nur die Destillate der Region kennen würde. Die speichere ich ab – und versuche, sie beim Brennen wieder abzurufen. Ich orientiere mich an der Spitze. Ich habe weltweit die Spitze in der Nase.

■ **Geht das so einfach?**

WURTH: Nein, da steckt natürlich viel Arbeit dahinter. Tüfteln, probieren, wieder probieren. An manchen Ergebnissen arbeite ich Jahre lang. Zum Beispiel mein Kräuterbrand auf Brennnesselbasis. Die Idee hatte ein Koch. Wir wollten Kräuter von der Streuobstwiese mit Obst von der Wiese komponieren. Da habe ich lange daran getüftelt, bis es gepasst hat.

■ **Nehmen Sie als Prüfer an Prämierungen teil, bei denen Sie als Brenner mitmachen? Prämieren Sie auch Ihre eigenen Destillate?**

WURTH: Es kann schon vor-



Eine imposante Reihe von Medaillen hat Markus Wurth in Offenburg ergattert.

Fotos: Klaus Krüger

kommen, dass wir parallel vertreten sind. Aber die Proben werden ja blind verkostet. Sie schaffen es garantiert nicht, Ihren eigenen Brand aus 300 anderen herauszuschmecken. Aber die Veranstalter achten schon darauf, dass die Prüfer nicht ihre eigenen Brände prämiieren.

■ **Kommen Sie denn nicht zeitlich in Schwierigkeiten – wenn Sie brennen und prüfen?**

WURTH: Man muss sich einteilen. Aber die Prämierungen sind nicht dann, wenn beim Brennen das Hauptgeschäft läuft. Dementsprechend passt das schon – auch, wenn man immer wieder erst bei der Destillata prüfen darf, wenn man jährlich eine Fortbildung und eine Prüfung durchlaufen hat.

■ **Worauf achten Sie beim Brennen besonders?**

WURTH: Bei der Destillation versuche ich, die Seele der Frucht, ihre reine Essenz, in meinem Brand einzufangen und im Alkohol für lange Zeit zu erhalten. Dies geschieht unter anderem durch eine fraktionierte Destillation, die in die drei Abschnitte Vor-, Mittel und Nachlauf unterteilt wird, wobei nur der Mittelteil, das sogenannte Herzstück, für meine Brände in Betracht kommt. Es ist also jedes Jahr wieder spannend zu sehen, was für Düfte man einfangen kann.

■ **Was bedeutet Qualität für Sie?**

WURTH: Qualität ist für mich ein Begriff für Produkte,



Tüftelt lange, bis er zufrieden ist: Markus Wurth.

die etwas Besonderes sind. Man sollte schon merken, dass der Hersteller mit Liebe und Sachverstand bei der Sache war.

■ **Welchen Stellenwert hat traditionelles Handwerk für Sie?**

WURTH: Es ist die Grundlage für unser Wissen, was unsere Väter schon wussten, ist auch in der heutigen Zeit noch aktuell, es wird nur durch moderne Produktionsmittel ergänzt. Man muss die jahrhundertealte Tradition des Brennens durch moderne Technik in die Gegenwart bringen. Nicht ohne Grund firmieren wir noch unter dem Namen meines Vaters Ernst Wurth, ohne dessen reichen Wissensschatz ich nie da wäre, wo ich jetzt bin.

HINTERGRUND

Auszeichnungen

Seit der Edelbrandmeisterschaft Destillata vom März in Salzburg gehört die Edelbrennerei Ernst Wurth aus Altenheim zum Elitekreis der »Auserwählten Destillieren 2008«. Das sind jene 16 Betriebe aus ganz Europa mit der höchsten Gesamtwertung. Bei seiner zweiten Teilnahme schaffte die Brennerei den dritten Platz in der Deutschlandwertung. Das freut Inhaber Markus Wurth natürlich. Aber auch, dass er in dem Buch »Außergewöhnliche Edelbrände« aus dem Heel Verlag, Königswinter, als »Der Geschmacksbotschafter aus der Ortenau« bezeichnet wird.

■ **Wie viele Leute arbeiten in Ihrem Betrieb?**

WURTH: Wir sind ein reiner Familienbetrieb, meine Mutter Erika ist hauptsächlich im Verkauf, aber auch beim Herstellen von Likören tätig. Der Rest – Ernte, Maischeherstellung, Destillation, Filtration und natürlich auch die Schnapsproben – werden von mir alleine bewerkstelligt. Viel erweitern will ich in Zukunft nicht, manchmal ist weniger einfach mehr...