



# Der Geschmacksbotschafter aus der Ortenau

Das Schnapsbrennen ist für Markus Wurth eine Berufung. Von seinem Vater habe er alles gelernt, sagt er, und schnell wurde ihm klar, dass er in Zukunft nichts anderes machen wollte. Bereits mit 14 Jahren absolvierte er ein Destillateurpraktikum und hat einige Zeit später die Ausbildung zum Brenner begonnen. Heute ist der 33-Jährige einer der erfolgreichsten Schnapsbrenner im Land.

Als er die Brennerei dann übernahm, sollte der Betrieb unter dem Namen „Ernst Wurth – Altenheimer Edelbrennerei“ weitergeführt werden, sein Vater sei es schließlich gewesen, der das Fundament für die Karriere seines Sohnes gelegt habe. Einer Karriere, die, obwohl eigentlich gerade erst begonnen, schon jetzt von einigen Erfolgen gekrönt wurde. So platziert er sich immer wieder unter den Top-Ten der deutschen Brennereibetriebe, und die Wände seiner Probierstube in Neuried-Altenheim sind über und über mit Urkunden, Medaillen und Trophäen geschmückt. Seine feine Nase, sein sensorisches Talent und die Liebe zu den Produkten beeindruckten die Prüfer der DLG so sehr, dass sie ihn dazu einluden, selbst als Tester bei den nationalen und internationalen Edelbrandprämierungen der Gesellschaft teilzunehmen. Eine Aufgabe, die er nur allzuerne übernommen hat, denn so lernt er doch immer wieder Neues dazu.





**Altenheimer  
Edelbrennerei  
Ernst Wurth**

*Laubertsweg 6*

*77743 Neuried-Altenheim*

*Telefon: 78 07/23 38*

*Fax: 78 07/95 53 93*

*markus.wurth@online.de*

*www.edelbrennerei-wurth.de*

Das Gelernte weiß er allerdings auch anderen zu vermitteln. Während der Verkostungen in seinem Betrieb erfahren die Besucher eine ganze Menge über Früchte, ihre Verarbeitung und die sensorisch korrekte Einschätzung eines Edelbrandes. Und eine Menge über den Brenner Markus Wurth, seine Sicht der Dinge und der Philosophie, die hinter seinem Schaffen steht. Die Seele einer Frucht gilt es demnach einzufangen, ihren Charakter herauszuarbeiten und sie in einem perfekt abgestimmten Edeldestillat zu erhalten.

Fragt man ihn nach seinem Lieblingsbrand, fällt seine Wahl ohne zu zögern auf die kleine, fast unscheinbare Gewürzbirne. Eine sehr alte, regionale Sorte der Familie *pyrus domestica*, deren Verwendung sich in der Vergangenheit hauptsächlich auf die Dörrobst- und Mostproduktion beschränkte. Bis Markus Wurth seine Liebe zu ihr entdeckte. Der einfallsreiche, eloquente Brenner stellt gerne musikalische Vergleiche zwischen Williams- und Gewürzbirne an: Während sich die eine als geniale 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.

Aber nicht nur der Gewürzbirnenbrand hat eine derartige Wirkung. Seine Zigarrenbrände aus der Serie „Selection“, gebrannt von der Zwetschge oder Mirabelle, lassen die Herzen der Liebhaber höher schlagen. So genannt, weil die fassgelagerten Brände eine etwas höhere Alkoholkonzentration – meist 48 % vol – aufweisen und besonders gut mit schwarzem Kaffee oder einer guten Zigarre harmonieren. Markus Wurth ist zurecht stolz auf seine Brände, denen hierzulande und auf internationalen Messen wie der „Destillata“ immer mehr Beachtung geschenkt wird. Und die hochprozentigen Botschaften des bekennenden Genießers kommen an: Vorbei die Zeit, in der Schnaps (er mag den Begriff übrigens überhaupt nicht) schnell die Kehle hinuntergespült wird, Genuss ist wieder angesagt.

**Sortiment:**

*Die Gewürzbirne ist ganz einfach fantastisch. Aber auch die anderen Destillate überzeugen mit ihrer Reinheit und außergewöhnlich hohen Qualität. Der Edelapfelbrand, der Schwarzwälder Himbeergeist, Zwetschgenwasser, Aprikosenbrand, Williamsbirne oder Topinambur – um nur ein paar der prämierten Edeldestillate von Markus Wurth zu nennen. Bei einer Verkostprobe in der Brennerei wird er Ihnen aber noch so einiges mehr präsentieren.*