

# Die Seele der Frucht herausarbeiten

**BZ-INTERVIEW mit Markus Wurth, der bei der internationalen Prämierung Destillata in Salzburg zwölf Medaillen eingeharbt hat**

**NEURIED-ALTENHEIM.** Drei Goldmedaillen, fünfmal Silber, viermal Bronze – die Bilanz des Altenheimer Edelbrenners Markus Wurth (34) bei der internationalen Prämierung Destillata 2008 in Salzburg kann sich sehen lassen. Peter Bomans hat sich mit ihm über Schnaps, internationale Geschmackstrends und das Brennen im Hals unterhalten.

**BZ:** Glückwunsch, Herr Wurth. Hatten Sie mit diesem Erfolg gerechnet?

**Wurth:** Ich habe mir gesagt: Eine Goldmedaille will ich. Die Latte lag sehr hoch.

**BZ:** Darf man eigentlich Schnaps sagen?

**Wurth:** Das kommt von Schnappes und heißt: Schnell weg. Das hat sich halt verinnerlicht. Für Edelbrände sollte man sich Zeit nehmen. Diese Brände braucht man nicht zum Leben, sie machen es aber schöner. Bei unseren Zigarrenbränden steht im Vordergrund, zu genießen und sich etwas zu gönnen.

**BZ:** Wirken sich Ihre Erfolge bei der Destillata 2008 auf Ihr Geschäft aus?

**Wurth:** Doch, das merke ich schon. Von außerhalb kommen Anfragen von der Top-Gastronomie. Und ich durfte mich kostenlos an den letzten drei Tagen der Pro Wein in Düsseldorf präsentieren. Ich habe sehr viele telefonische Anfragen.

**BZ:** Sauber, vielschichtige Aromatik mit guter Typizität und deutlichem Holz, am Gaumen vollmundig und komplex, anhaltend und kräftig im Finale – so heißt es im Verkostungsnotizen zu Ihren Zigarrenbrand Kirsche. Da brauchen die Prüfer eine feine Zunge und ein gutes Näschen.

**Wurth:** Das werden von der Destilla ausgebildet. Jedes Jahr gibt es einen Workshop. Da muss man einen ganzen Tag lang beweisen, dass man das Verkosterschema verinnerlicht hat. Dann muss man diverse Brände bewerten und am Schluss kommt eine Prüfung. Wer dort gut abschneidet, kommt in den internationalen Prüferpool.

**BZ:** Haben Ihre Kunden auch so eine feine Nase?

**Wurth:** Das ist Übungssache. Wenn ich ein Edelbrandseminar mache, lasse ich die Leute erst mal riechen. Was ich noch nie gerochen habe, kann ich auch nicht erkennen. Die bekommen ein Aroma pur, und dann sollen sie es im Destillat wieder erkennen. Ich mache ein reines Naturprodukt. Bei der Prämierung haben übrigens gezuckerte Destillate nichts verlo-



**Stolze Bilanz:** Markus Wurth (34) mit drei Goldmedaillen, fünfmal Silber, viermal Bronze FOTO: MICHAEL SAMBERGER

ren. Das würde eine falsche Qualität vortäuschen. Auch mit Aromastoffen hat man keine Chancen.

**BZ:** Beim Weinmachen kommt es auf das Wetter an, auf eine gute Arbeit in den Reben und schließlich auf die Kunst des Kellermeisters. Wie sieht das bei den Bränden aus?

**Wurth:** Genau so. Nur das, was ich einsetze, kann ich wieder herausholen. Das Beste ist gerade gut genug. Bei der Gewürzbirne zum Beispiel wird drei, vier, fünfmal durchgelesen auf einer Lochfolie, wird gewaschen, wird zerdrückt, damit die holzigen Bestandteile, die Stile, nicht kaputtgehen. Nach einer Woche wird es passiert, damit man die Holzstiele herausbekommt. Das ist eine Heidenarbeit. Aber dann kommen schön die fruchtigen Elemente heraus. Die Kaltgärung ist ganz wichtig, spezielle Hefen. Wenn ich da einen Fehler mache, hole ich das mit den besten Destilliergeräten nicht mehr heraus.

**BZ:** Bereiten Ihnen Billigangebote in Discountern Probleme?

**Wurth:** Das wird immer wieder erwähnt von anderen Kollegen. Über Preise diskutiere ich nicht. Ich weiß, welche Qualität

ich biete. Für das, was ich biete, bin ich im günstigen Segment.

**BZ:** Bei der Destillat-Gala in Salzburg waren viele Vertreter aus Europa und aus Kanada dabei. Gibt es so etwas wie internationale Geschmackstrends?

**Wurth:** Williams zum Beispiel ist ein Dauerbrenner. Die alten Birnensorten sind ein bisschen im Trend. In Österreich gibt es auch eine rote Rübe als Destillat. Die Seele der Frucht soll im Alkohol konserviert werden. Das typische Reine herauszuarbeiten. Da ist jahgangsbedingt immer wieder bei den Früchten eine andere Aromatik drin.

**BZ:** Was trinken die Deutschen am liebsten?

**Wurth:** Williams wird sehr gern getrunken. Wenn man sich ein bisschen mit dem Thema beschäftigt, eröffnet sich einem eine neue Welt. Es gibt über 10 000 Obstsorten, die man sortenrein destillieren kann. Deshalb wird mein Beruf nie langweilig.

**BZ:** Was sagen Sie Leuten, die zum ersten Mal einen Brand probieren und denen das zu sehr im Hals brennt?

**Wurth:** Man muss sich einfach damit be-

schäftigen. Beim Alkohol ist natürlich ein gewisses Feuer da. Bei einem reinen, sauber verarbeiteten Destillat ist das sehr angenehm. Sicher, bei jungen Leuten, bei 20-jährigen Frauen, ist die Zunge schon etwas empfindlicher. Das verändert sich im Alter.

**BZ:** Und wann bin ich reif für einen Brand?

**Wurth:** Die Hauptkundschaft entdeckt die Edelbrände so mit 40. Dann werden die meisten etwas ruhiger. Das ist auch der Gedanke, der hinter dem Zigarrenbrand steckt. Da hat man eine Stunde Zeit, um die Zigarre zu genießen und für einen passenden Brand.

**BZ:** Welcher ist Ihr Lieblingsbrand?

**Wurth:** Das ist stimmungsbedingt. Die Mirabelle ist mein Dauerbrenner. Aber manchmal kommt eine Bierwiskey dazu. Oder die Gewürzbirne.

**BZ:** Bierbrände?

**Wurth:** Das machen sehr wenige. Eine Brauerei aus Bayern braut mir 1000 Liter Bockbier ein. Die liefern das ganz frisch, und so wie man einen Weinbrand macht, mache ich einen Bierbrand. Sozusagen eine badisch-bayerische Koproduktion.