

## Reise zu hochgeistigen Genüssen:

# Fruchtige Edelbrände

Gerade mit einer Reisegruppe in dem „Schnapsbrennerort“ Altenheim angekommen, stehen wir vor einem netten, alten Fachwerkhaus, das nicht vermuten lässt, dass wir mit dem Rollstuhl in die geheime Mischdestillerie des Zaubermeisters kommen könnten.

Meister Wurth zeigte uns auch die für Rollstuhlfahrer zugängliche Brennerei. Dort steht ein großer Kupferkessel mit einer großen Öffnung, der mit Sichtfenstern bestückt ist. Mehrere Leitungen führen hin und weg vom Kupferkessel, in der der „Zauberer der Aromen“ die besten Brände herstellt, oder wie er sagt, „die Seele der Frucht in Alkohol konserviert“. Jetzt gibt es das erste Versucherle des Meisters, den „L'Urtika“, eine Kräuterspirituose mit einer Brennesselbasis. „Ich wollte den Duft der Wiesen und einen Sommertag, wenn das vollreife Obst von den Bäumen plumpst, in einem Schnaps festhalten. Es hat funktioniert. Man schließt die Augen und wird verzaubert“.

Schon geht das Schwärmen und Träumen weiter. Er möchte mit Deutschlands bestem Kaffeebröster einen Kaffeebrand erfinden. Unsere Gruppe ließ sich selbstverständlich in der Probierstube der Edelbrennerei vom Meister verschiedene Brände kredenzen, dazu gab es ausreichend Brot und Wasser, um den Geschmacksnerv zu neutralisieren. Natürlich ist der Zwetschgenschmacks nur eine Bezeichnung für Nichtkenner. Der Meister unterscheidet: „Pflaumenbrand, Zwetschge – Mirabelles – Cuvee, Pflaumenbrand im Eichenholzfass, was für eine entsprechende „Barriquenote“ sorgt. Für die Damen gab es auch noch Pralinen mit Himbeerbrand und für den Meister jede Menge Bestellungen, weil er uns mit seinem Brand total verzauberte...

P.S. Anmerkung der Redaktion: Alkohol kann großen Schaden anrichten. In Maßen und mit Muße genossen gehört er jedoch zu den Freuden des Lebens, finden wir.

Alzheimer Edelbrandbrennerei  
Ernst Wurth  
Laubertsweg 6  
77743 Neuried  
tel 0 78 07-23 38  
www.edelbrennerei-wurth.de

**Text & Foto:**  
Johann Kreiter

„Ich will die Seele der Frucht einfangen und im Alkohol konservieren“, sagt Ernst Wurth aus Altenheim. Wenn der erste Edelbrand durch die Kehle rinnt, wird einem klar was er damit meint.



Autor (im blauen Rolli) mit Reisegruppe bei Ernst Wurth (am Brennkessel lehnd).

„Mischen“ im positiven Sinne. Hier werden die wundervollen Aromen mit der Maische hergestellt, die den Edelbrand auszeichnen und sich in der Kehle des Genießers ausbreiten. Wer glaubt, dass da nur Aromen von Himbeere, Williamsbirne oder Kirsche hergestellt werden, hat sich getäuscht, denn hier

werden Brände mit Zigarre oder Gewürzen und Brennessel kreiert. Natürlich gibt es auch alle andere Brände, z. B. Bierbrände oder Roter Topinambur mit Blutwurz, und das von edelster Qualität.

Aber erst mal zurück zum Zaubermeister der Brände. Darf man seiner Mutter glauben, wurde Markus Wurth mit dem Gen des Brandes bereits mit der Muttermilch infiziert. Ein weiterer Schritt in Richtung Brennerei folgte in der Schule. Er bekam die Chemie-Hausaufgabe, eine „frei wählbare Versuchsordnung“ zu erstellen. Was wird das wohl gewesen sein...

Mit 19 Jahren fällt er die Entscheidung im väterlichen Betrieb einzusteigen. Das „Näschen“ und das richtige Geschmackempfinden bekam er als Prüfer bei der „Destillata“, wo alle edlen Brände dargeboten werden. Wenn er erzählt, dass zum Beispiel aus 100 Kilogramm Himbeeren gerade mal 1,5 Liter Edelbrand entsteht, möchte man es kaum glauben; aber spätestens da versteht man warum so ein Flascherl seinen Preis hat.