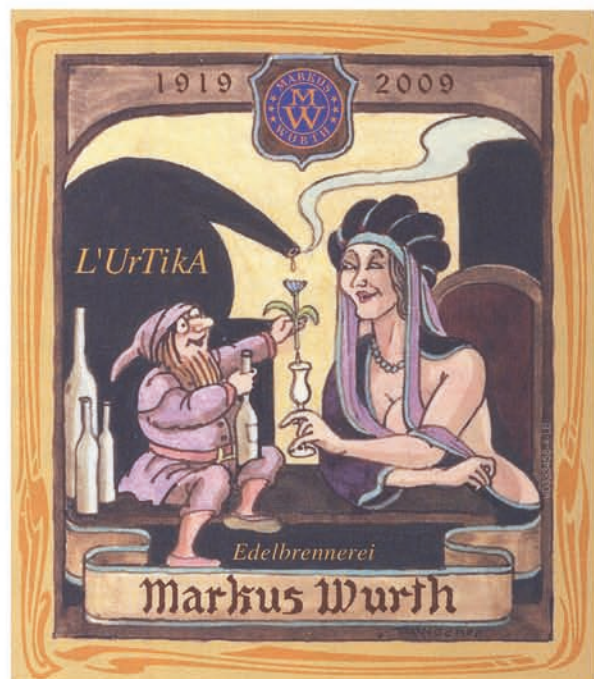




Markus Wurth (links) sitzt mit dem Karikaturisten Tomi Ungerer in seiner Küche. Tomi Ungerer entwarf das Etikett für eine Sonderedition des L'UrTika Brennessel-Kräuter-Brands. (unten).

# Gutes braucht Zeit

Markus Wurths Edelbrennerei im badischen Neuried-Altenheim zählt zu den 13 besten Destillieren Europas. Der 36-jährige verzichtet weitgehend auf technische Hilfsmittel. Und verlässt sich ganz auf seine Sinne.



**E**infach reinkommen!“ Die Begrüßung auf dem Hof ist herzlich, badisch. Edelbrenner Markus Wurths Händedruck spricht dafür, dass hier jemand lebt, der die Landwirtschaft liebt. „Ich hole das Obst selbst von den Bäumen. Das erdet – und verrät mir bereits ein Stück Charakter der Frucht“, meint der 36-jährige schmunzelnd. Gerade füllt er den mit Goldmedaille ausgezeichneten „Birnenbrand“ und zugleich „Edelbrand des Jahres 2010“ in seiner Edelbrennerei in Altenheim-Neuried per Hand ab.

Markus Wurth macht in punkto Qualität keine Kompromisse – und ist

selbst sein strengster Qualitätsmanager. Hier finden sich keine auf Hochglanz polierten Kupferkessel, keine Showrooms mit kühlen Designer-Möbeln. Auch der Brennraum ist komplett schlicht gehalten. Hier befinden sich ein Kessel, ein bequemer Gartenstuhl – und anspruchsvolle Literatur. „Ich bin nicht immer geduldig, aber beim Destillieren weiß ich: Wirklich Gutes braucht Zeit.“ Und Wissen. Markus Wurth ging bereits mit 14 Jahren bei seinem Vater in die Lehre. Als der Vater 1998 verstarb, übernahm Wurth mit nur 24 Jahren die Edelbrennerei. Wer ihm zuhört, erkennt, dass es nicht nur

Beruf, sondern Berufung ist, den Weg des Vaters konsequent weiter zu gehen.

## Edelbrand küsst Kaffee

„Ich verzichte weitgehend auf technische Hilfsmittel. Meine wichtigsten Instrumente sind meine Sinne. Nur so kann ich mich auf das Wesentliche, den Brand, konzentrieren“, sagt Wurth. Verkauft wird sowohl in der Küche als auch in den umgebauten ehemaligen Stallungen, in denen an langen Tischen die meist ausgebuchten Edelbrandseminare „mit Vesper“ abgehalten werden. Der erste deutsche Edelbrand-Sommelier mit internationalem WSET® Zer-



### Starkes Doppel

Eine exquisite Zigarre zusammen mit dem Zigarrenbrand aus der Edelbrennerei Wurth. Die Cuvée reifte 14 Jahre in Eichen- und Kirschholzfässern.

tifikat hat momentan alle Hände voll zu tun: Er ist einer der Initiatoren des „Art of luxury“, Eventraum 18, um den Künstler und Visagisten Bernd Bauer in Köln. Und der elsässische Karikaturist und Zeichner Tomi Ungerer fühlte sich nach einer Verkostung zu einem eigenen Etiketten-Entwurf für den „eingefangenen Duft einer Streuobstwiese am Morgen“ inspiriert. Heraus kam eine limitierte Edition von 999 Flaschen der Brennessel-Kräuter-Spirituose L'UfTiKa „Edition No.1 Tomi Ungerer“.

Den limitierten L'UfTiKa Barrique – eine fünf Jahre im Eichenfass gereifte Cuvée aus Äpfeln und Birnen – gibt es

seit Herbst erstmals im neu eröffneten „Food & Wine“, Inselstraße 13, in Berlin-Mitte zu erwerben. Das Besondere: Das Fass wurde rundherum in eine fünf Zentimeter dicke Schicht getrockneter Brennesseln eingepackt, „was ein anderes Mikroklima erzeugt“, so Wurth. Er könnte zufrieden sein – wenn da nicht dieser innere Motor wäre, der ihn auch mental weiter suchen ließe. „Edelbrand küsst Kaffee“ lautet daher ein weiteres Projekt: Zusammen mit Deutschlands bestem Kaffeeröster Philippe Suty aus Offenburg ist dazu ein spezieller „Kaffeegeist“ in Arbeit. Wurth raucht selbst nicht, aber er kann die Liebe zu einem

guten Tabak verstehen, und so destilliert er verschiedene Zigarrenbrände; einer seiner Partner bei dieser Aktion ist Zigarrenimporteur Dieter Körkel aus Neuried. Maßgeschneidert zur Zigarre „Miranda“ mit ihrem mild würzigen Duft, den dezenten Heu aromen, und den Nuancen von Erde und Pfeffer entwarf Wurth einen Brand: Die Cuvée dazu stammt aus bis zu 14 Jahre alten Destillaten, in Eichen- und Kirschholzfässern gereift. Zusammen mit der Zigarre: eine wahrhaft starkes Doppel. Man darf gespannt sein auf weitere Ideen aus der Edelbrennerei. Mehr Informationen: [www.edelbrennerei-wurth.de](http://www.edelbrennerei-wurth.de) ■