



Weißes Leinen auf den Tischen, blau-weiß gemustertes Geschirr wie anno dazumal, daneben jeweils ein Weinglas und ein Wasserglas. Dünne, weiße Stockkerzen stecken in messingfarbenen Kerzenständern, die Speisekarte aus hellblauem Papier verrät in Schnörkelschrift: „Edelbranntwein-Menü mit Markus Wurth“. Die Tischdeko würde mit Sicherheit nicht den ersten Platz beim „Perfekten Dinner“ belegen. Ist aber auch gut so. Denn es wirkt authentisch und passt in das Gesamtbild des urigen Gasthauses „Schwert“ in Neuried-Dundenheim. Hier lassen sich an diesem Abend 30 Gäste ein ganz besonderes Fünf-Gänge-Menü aus der Hand von Georg Biegert schmecken. Die dazu passenden Brände serviert der Edelbrenner und Gastgeber des Abends: Markus Wurth aus Neuried-Altenheim. Der 36-Jährige hat die Kunst des Brennens mit der Muttermilch aufgesogen. Sein Vater Ernst Wurth war sein erster und bester Lehrer, sagt er. Mit nur 24 Jahren hat Wurth Junior die Edelbrennerei in zweiter Generation übernommen. Vor ein paar Monaten bekam er sozusagen den „Ritterschlag“ der Brennerszene: Er ist der erste deutsche Edelbrand-Sommelier mit internationalem Zertifikat und seither in der Gourmetszene sehr gefragt. Mehrmals im Jahr veranstaltet er Edelbranntwein-Menüs, dabei wird das Essen auf die Brände abgestimmt und umgekehrt. Koch und Brenner machen gemeinsame Sache – so wie an diesem Abend in Dundenheim.

„Ich bin ein Nasenmensch“, sagt Wurth. Bevor das erste hochprozentige Wässerchen den Gaumen berührt, müssen auch die Gäste ihre Nase einsetzen. Wurth macht es vor: Das Glas wie zufällig an der Nase vorbeistreichen und nur den Hauch von Schnaps einatmen. Er heißt „L'Urtica mediterran“ – *Urtica urens* ist der lateinische Name für Brennessel. Er duftet ein bisschen nach Zitrusfrüchten, hat aber als Basis ein Cuvée aus Apfel- und Birnenbrand. Als nächstes soll das Glas an die Nase geführt und tief eingeatmet werden. Der Kenner hat die Augen geschlossen, der Anfänger guckt sich das Trinkritual ganz genau vom Meister ab. Und nun einen Schluck, bloß nicht stürzen. Geschmacklich ist der Schnaps in diesem Moment nicht zu toppen. Der Gaumen wird warm – und ist bereit für den Salat mit Rosmarin, Orangen und gebackenen Kalbsbrustspitzen. Der Clou: Mit einer edelstahlfarbenen Sprühflasche macht Wurth die Runde und benetzt jeden Teller. Die Gäste sollen die Brände nicht nur im Glas haben, sondern auch auf dem Essen genießen. Die Aromen vermischen sich. Ob das dem Koch geheuer ist? Natürlich, antwortet Biegert, und verrät mit professioneller Gelassenheit: Probiert habe er es allerdings noch nie. Er wisse auch so, welcher Schnaps zu welchem Gewürz passe. Dass Kochkunst und Edelbrennerei perfekt harmonieren, haben die beiden schon bewiesen. Es ist nicht das erste Mal, dass Biegert und Wurth ein Edelbranntwein-Menü auf die Beine stellen.

Der Koch zieht sich in seine Küche zurück, wo er die zweite Vorspeise anrichtet: Cremesuppe mit Altenheimer Biotomaten. Dazu serviert Markus Wurth einen Johannisbeergeist. „Schütten Sie ein wenig von dem Geist in die Suppe.“ Wie bitte? Der Laie ist etwas verduzt und lässt sich überzeugen. Erstaunlich, wie gut es schmeckt. Die Kombination aus Tomaten und Cassis →



Beim Edelbranntwein-Menü darf,
nein, soll man sich sogar das
Hochprozentige ins Essen gießen.