

SÜDKURIER

UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG IN BADEN-WÜRTTEMBERG www.suedkurier.de

FRAGE DES TAGES

Herr Keller, wie kamen Sie eigentlich zum Schnapsbrennen?



„Ich bin ein absoluter Quereinsteiger. Als wir hierher kamen, wusste ich noch nicht einmal, was ein Brennrecht ist.“

Christoph Keller leitet die Stählemühle, die mittlerweile zu den zwölf besten Brennereien in Deutschland zählt.

Seite 19

Christoph Keller produziert in seiner Eigeltinger Edelbrennerei Stählemühle hochpreisige Obstbrände Er macht den Schnaps zur Wissenschaft

VON
KAI BREUING

Der Pfau hat etwas Faszinierendes an sich. Die leuchtenden Farben, die lange Feder-schleppe – ein Fabeltier, wüsste man es nicht besser. Der stolze Vogel steht mitten auf dem Schotterweg, der in den Hof der Eigeltinger Stählemühle führt. Er mustert den Besucher kurz und macht dann gemächlich die Einfahrt frei. Die nicht alltägliche Begegnung mit dem gefiederten Parkwächter macht neugierig auf die idyllisch gelegene Mühle und ihren Besitzer. Ein gewöhnlicher Müller hält sich sicher keinen Pfau.

Christoph Keller steht in einem kleinen Nebenraum der Mühle neben dem Kessel seines Destillierofens. Er ist vertieft in die Vorbereitungen für den nächsten Brand. Ein roter Frucht-brei steht in drei Kunststoffassern bereit. Es duftet nach Äpfeln und Birnen. Was auf den ersten Blick nicht ganz zusammenpasst, rückt Christoph Kel-

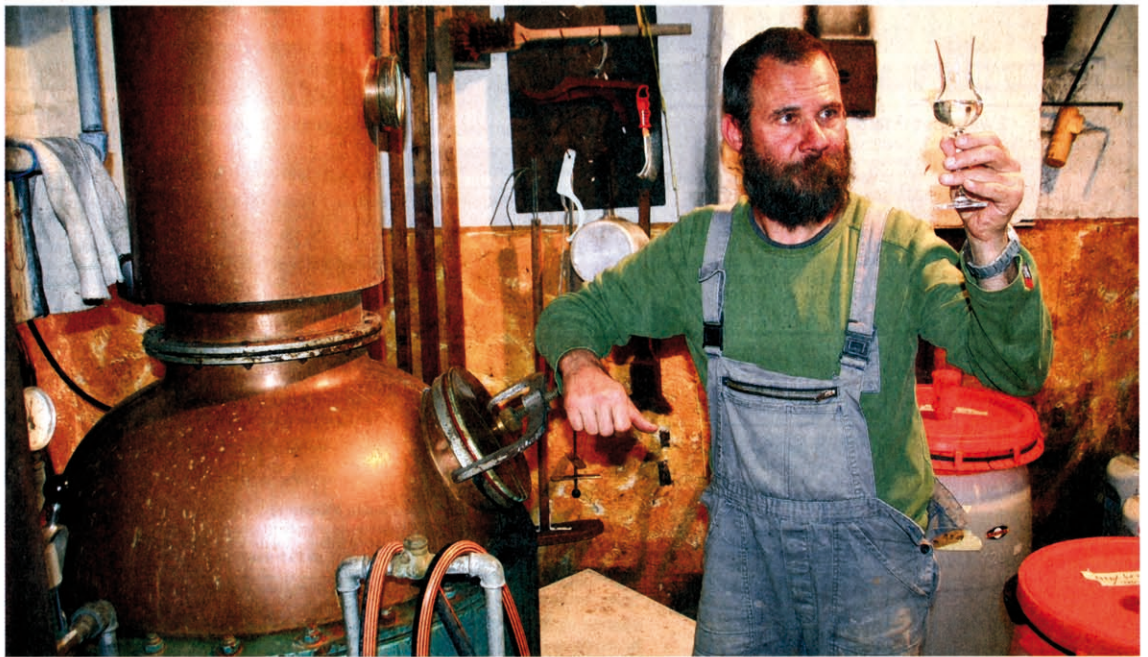
„Ich bin ein absoluter Quereinsteiger.“

Christoph Keller, Edelbrenner

ler zurecht: „Heute Vormittag habe ich Obstler gebrannt. Deshalb der Apfelgeruch. Aber jetzt sind die Hagebutten dran“, sagt der 39-Jährige und zeigt auf die drei Fässer vor ihm. Hagebuttenschnaps? Das ist auch für den Edelobstbrenner eine Premiere: „Hagebutten habe ich noch nie gebrannt.“ Ein Experiment, das ihn reizt. Von der Schwäbischen Alb hat er die Früchte anliefern lassen. Sie werden püriert, unter Zugabe von Hefe, Säure und Enzymen wird die sogenannte Maische angesetzt, in der durch Gärung Alkohol entsteht. Christoph Keller pumpt das erste Fass Hagebuttenmaische in den Kessel und heizt den Ofen an. In knapp 40 Minuten wird der erste Tropfen hochprozentiges Destillat aus dem Hahn tropfen. 40 Minuten Zeit, um einen kleinen Einblick in Leben und Arbeit des vollbärtigen Schnapsbrenners zu bekommen.

Schnaps brennt Keller erst seit vier Jahren. Hauptberuflich ist er Kunstbuchverleger, hatte einen eigenen Verlag, war Professor an der Hochschule für bildende Künste in Hamburg. Wie er zum Schnapsbrennen kommt? Zufall. Im Jahr 2004 kaufte er die Stählemühle und zog mit seiner Frau Christiane Schoeller, Tochter Lotta (7) und Sohn Caspar (9) auf den kleinen Hof in Eigeltingen-Münchhof. Der ursprüngliche Plan war, seinen in Frankfurt aufgebauten Kunstbuchverlag in der ländlichen Idylle weiterzuführen, das Arbeitspensum zurückzuschrauben, mehr Zeit für die Familie zu haben. Dann bekam Keller ein Verkaufsangebot für seinen Verlag – und erfährt von dem jahrhundertealten Brennrecht, das er zusammen mit der Mühle erstanden hatte. Er verkaufte den Verlag und begann sich mit dem Schnapsbrennen zu beschäftigen.

„Ich bin ein absoluter Quereinsteiger. Als wir hierher kamen, wusste ich noch nicht einmal, was ein Brennrecht ist“, sagt Christoph Keller offen.



Ein prüfender Blick: Stählemühle-Besitzer Christoph Keller hat mit seinen Bränden bereits zahlreiche internationale Preise eingefahren.

BILDER: BREUING

Diese Wissenslücke war schnell geschlossen – als Bücherfreund und Verleger lag es für ihn nahe, sich über die entsprechende Fachliteratur in die Materie zu vertiefen. Mittlerweile hält der gebürtige Stuttgarter als ausgewiesener Experte bereits Vorträge über das Herstellen edler Destillate. Das ursprünglich auf das Brennen von Korn beschränkte Brennrecht seiner Stählemühle ist längst zu einem gewerblich-

Köln zählen zu den Kunden der kleinen Eigeltinger Brennerei.

Christoph Kellers Erfolgsrezept? Akribische Recherche, Idealismus und Experimentierfreude. Dachte er beim Kauf der Stählemühle noch, das in der Anzeige erwähnte Brennrecht habe mit dem Verfeuern von Holz zu tun, kann er heute Vorträge über die verschiedensten Wildobstsorten halten, die sich für die Herstellung von guten

auch unsere Kulturlandschaft mit ihren Streuobstwiesen.“

Die 40 Minuten Brennzeit sind fast um. Bevor der ersten Tropfen Hagebuttenbrand aus dem Hahn tropfen, müssen noch Vorbereitungen getroffen werden. Christoph Keller stellt mehrere Glaskrüge bereit. „Nur den sogenannten Mittellauf, das Herz des Destillats, fülle ich nachher ab“, erklärt er. Im Vorlauf ist giftiges Methanol enthalten, im Nachlauf verderben Fuselöle den Geschmack. Beides muss daher abgeschöpft werden, um den exquisiten Brand nicht zu verderben. Dann ist es so weit: Christoph Keller hält das erste Gläschen frischen Hagebuttenbrand ins Licht. Trotz der geringen Ausbeute bei den Hagebutten – 250 Liter Maische ergeben nur knapp zehn Liter Schnaps – ist er zufrieden mit dem Ausgang des Experiments. „Das riecht schon sehr lecker“, lautet sein fachmännisches Urteil.

Keller betont, dass er das Schnapsbrennen auch weiterhin nur als Hobby betreiben möchte: „Um den Lebensunterhalt damit zu verdienen, müsste man expandieren – dann wäre aber der Spaß an der Sache weg.“ Er kann es sich leisten, denn Erfolg hat Christoph Keller nicht nur mit seinen Edelbränden. Für einen Schweizer Verlag gibt er weiterhin Kunstbücher heraus und ist auf diesem Gebiet weltweit Experte und gefragter Dozent.

Beim Verlassen des Hofes steht wieder der Pfau am Wegesrand. Der eitle Vogel scheint fast ein wenig beleidigt zu sein, dass ihm in der Mühle jemand die Schau stiehlt.

@ Das Angebot der Stählemühle im Internet: www.staehlemuehle.de

Brennrecht

Nur wer im Besitz eines Brennrechts ist, darf in Deutschland Schnaps brennen. Das Brennrecht ist Kern des staatlichen Branntweinmonopols und wird vererbt oder mit dem Betrieb an einen Käufer weitergegeben. Es verfällt bei Betriebsaufgabe.

Zollkontrollen

Wer Schnaps brennt, muss strenge Auflagen beachten. Jeder einzelne Brennvorgang muss beim Zoll angemeldet werden, dabei müssen Uhrzeit, Datum und die Art und Menge des verarbeiteten Obsts oder Getreides genau angegeben werden. Werden bei einer der unangemeldeten Zollkontrollen Abweichungen festgestellt, kann das Brennrecht entzogen werden. Außerdem ist ein Bußgeld fällig.

Brand, Likör und Geist

Ein Brand wird durch das Destillieren einer Getreide- oder Obstmaische erzeugt. Dabei wird der in der Maische durch Gärung erzeugte Alkohol gewonnen, der die Aromen des verarbeiteten Obsts oder Getreides trägt. Ein Likör wird zusätzlich mit Zucker, in der Regel Invertzuckersirup, versetzt. Der in einem Geist enthaltene Alkohol entsteht nicht durch Gärung, sondern wird den pürierten Früchten in Form von Neutralalkohol zugesetzt und nimmt so deren Aromen auf. (kb)



Geschmackstest bei den ersten Tropfen Hagebuttenbrand aus dem Hahn.



Und es kommt noch mehr: Hier sam-melt sich der destillierte Alkohol.

chen Brennrecht ausgeweitet: Keller darf nicht nur Getreide, sondern jede Frucht, die ihm interessant erscheint, in einen Brand, Geist oder Likör verwandeln. Mit Erfolg: Die Stählemühle zählt bereits zu den zwölf besten Brennereien in Deutschland und hat mit ihren Edelbränden in den vergangenen zwei Jahren internationale Auszeichnungen in Serie abgeräumt. Die hochpreisigen Destillate werden ausschließlich über das Internet vertrieben. Feinschmecker-Restaurants und Liebhaber in Berlin, Hamburg und

Bränden besonders eignen. Die Obstbauern in der Region möchte er dazu bewegen, diese aus der Mode gekommenen Sorten wieder anzubauen: „Quitten, Holunder, Kornellkirschen, Mispeln oder Schlehen, alte Apfel- und Birnensorten sind für uns Kleinbrenner interessant. Wir können den Bauern dafür gute Preise bieten“, verspricht Keller. Gleichzeitig möchte er die vielen anderen kleinen Brennereien in der Region ermutigen, ihr Handwerk weiter auszuüben: „Wenn es die Kleinbrenner nicht mehr gibt, stirbt