

Christoph Keller - Edelobstbrennerei Stählemühle in Eigeltingen

EDLOBSTBRENNEREI



Stählemühle

MÜNCHHÖF IM HEGAU

Würde man Christoph Keller alle Auszeichnungen, die er in den letzten paar Jahren erhalten hat, auf einmal um den Hals hängen, bräuchte er vermutlich die Kraft des Gewichtheber-Olympiasiegers Matthias Steiner, um nicht vornüber zu fallen. – Dieses Bild kommt uns in den Sinn, als wir an einem September-Nachmittag im 'Allerheiligsten' stehen, dem blitzblanken Lagerraum der Stählemühle, in dem die Ballon-Flaschen stehen, um deren Hälse die Medaillen hängen. Was hier ruht und lagert ist schlicht vom Allerfeinsten.

Als im Jahr 2004 der damals Mitte-Dreißiger die 'Entschleunigung' in seinem Leben sucht, seinen Kunstverlag aufgibt und in die idyllisch gelegene Stählemühle in der Nähe des Bodensees zieht, beginnt eher zufällig eine neue Karriere. Christoph Keller erzählt uns zu den Anfängen: „Als wir das Anwesen Stählemühle gekauft haben, haben wir die Brennerei und das damit verbundene gewerbliche Brennrecht mit übernommen. Der Zoll hat dann gefragt: 'Wollen Sie das Brennrecht behalten?' Als wir bejaht haben, hieß es dann nur 'Dann müssen Sie aber auch brennen!'. Und so bin ich zum Brenner geworden. Allerdings war da schon längst mein Interesse und meine Leidenschaft geweckt, und ich habe mich da richtig hinein verbissen. Heute ist aus dem Hobby ein Beruf geworden, da ich als Destillateur auch größere Unternehmen betreue.



Mein großer Vorteil war in den letzten 4 Jahren, dass ich eben NICHT aus einer Brennerfamilie stamme und deshalb auch nichts so machen muss, 'wie mr's scho immer g'macht hat', sondern die Dinge neu erfinden kann, die Qualität steigern kann und mich den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen gegengenen gegenüber aufgeschlossen zeigen kann.



Mein vorheriger Beruf als Kunstverleger hat hier sehr geholfen, vor allem auch weil mein Bekanntenkreis handgemachte Produkte von höchster Qualität sehr schätzt und schnell zu einem Kundenstamm geworden ist.“ Die künstlerische Handschrift verraten schon die wunderschönen, schlichten Etiketten, die die Flaschen zieren und den Eindruck eines Kunstwerks vervollkommen. Mit einer solchen Flasche als Geschenk kann man einfach keinen Fehler machen! Für manche der Früchte, die Christoph Keller destilliert, muss der 'Städter' erst einmal im Lexikon nachschlagen, was sich dahinter verbirgt: Ringlotten, Zibarten, Kriecheln, Renetten oder Myrobalanen werden wohl nur die wenigsten kennen. - Nach nicht einmal einem halben Jahrzehnt Erfahrung als Brenner kann Christoph Keller schon stolz auf seine Erfolge blicken: „Zum einen sind wir stolz auf die große Vielfalt an Bränden. Wir bieten derzeit ca. 70 verschiedene Destillate und Liköre an, alle in kleinsten Liebhaberchargen hergestellt, komplett von Hand und von uns selbst. Dabei haben wir uns unter anderem auf echte Destillat-Raritäten wie Türkenkirsch, Ribisl, Mispel, Quittenbrände, Vogelbeerbrände, Kornellkirschen etc. spezialisiert.



Zum anderen ist es die absolut hohe Qualität der Destillate. In den vergangenen 2 Jahren haben wir insgesamt 72 internationale Auszeichnungen für unsere Produkte erhalten und gehören sagt man, und genau in diesem Sinne stecken wir seit einiger Zeit jeden Pfennig in die Anpflanzung von alten Obstsorten, seltenem Wildobst und Heckenfrüchten, die dann perspektivisch in der Zukunft irgendwann zu Destillaten werden sollen!“

Neben den Destillaten hat die Stählemühle hochwertige Öle im Sortiment. Die Walnüsse für das Münchhöfer Walnuss-Öl stammen von den eigenen Wiesen und sichern die höchste Qualität. Bei der DLG-Prämierung 2009 wurde das Öl mit der Maximalzahl von 20 Punkten bewertet. laut Gault Millau und Destillata seit diesem

Jahr zu den 12 besten Brennereien in Deutschland, ausgezeichnet mit 3 Schnapsgläsern (= 'Höchste Qualität'). Und zum dritten legen wir große Wert auf Nachhaltigkeit. Brenner und Mosttrinker sind Landschaftspfleger, sagt man, und genau in diesem Sinne stecken wir seit einiger Zeit jeden Pfennig in die Anpflanzung von alten Obstsorten, seltenem Wildobst und Heckenfrüchten, die dann perspektivisch in der Zukunft irgendwann zu Destillaten werden sollen!“ Sortiment.



Neben den Destillaten hat die Stählemühle hochwertige Öle im Die Walnüsse für das Münchhöfer Walnuss-Öl stammen von den eigenen Wiesen und sichern die höchste Qualität. Bei der DLG-Prämierung 2009 wurde das Öl mit der Maximalzahl von 20 Punkten bewertet.

Mündern wirkt so stark, dass viele Spezialitäten schon vor der Ausreifung im Glasballon oder Fass ausverkauft sind! Selbstverständlich kann man auch über die Website www.staehlemuehle.de bestellen, wobei besonders sympathisch ist, dass keine Porto- und Versandkosten anfallen.

Die Zahl der Handelspartner ist ebenso 'handverlesen', wie uns der Stuttgarter erklärt: „Es gibt ein paar sehr exquisite Einzelhändler (wie z.B. Andreas Murkudis in Berlin) und lokale Delikatessengeschäfte, die unsere Produkte führen. Ganz wichtig ist weiterhin, dass verschiedene Gourmet- und Sternerestaurants von Berlin, Hamburg, Frankfurt bis München unsere Destillate führen.“ Die Mund-zu-Mund-Propaganda aus beruflichen

Unser Urteil: Christoph Keller kreiert Kunstwerke in Flaschen.



Schaufenster
für Erlesenes aus
Baden-Württemberg

www.made-im-laendle.de

