

Vom Geist der Renaissance

Christoph Keller verlegt edle Bücher und stellt Edelbrände her

Nun also Schnaps. Christoph Keller, ehemaliger Verleger von Kunstbüchern und Professor an der Hochschule für bildende Künste Hamburg, hat sich auf das Handwerk des Brennens verlegt. In einer alten Mühle im Hegau macht er auch daraus eine Wissenschaft. Mit Erfolg.

Der Mann lässt sich kein Etikett anheften. Aussteiger? „Ich gebe weiterhin Kunstbücher heraus.“ Hippie? „Ich stehe mit Hunderten von Menschen im E-Mail-Kontakt.“ Wie kommt es aber, dass der 39-Jährige nun in Latzhose und mit einem Vollbart, der bis zur Brust reicht, an einem Mühlenteich, 15 Kilometer vom Bodensee entfernt, steht und über das Einmaischen von Holunder spricht? Zwischen vom Aussterben bedrohten Soay-Schafen über die Schwierigkeit sinniger, Obst „baumfallend“ zu ernten?

Christoph Keller ist nicht irgendeiner in der zeitgenössischen Kunstszene. Erstmals erregte er als Student der Kunstgeschichte Aufmerksamkeit, als er in München mit einem fiktiven Institut für angewandte Kunstkritik Kommilitonen in unverständliche Seminare lockte. 1998, inzwischen am Zentrum für Kunst und Medientechnologie in Karlsruhe, berichtete sogar Ulrich Wickert am Ende der „Tagesthemen“ von dem Laden für Kunstbuchattrappen, den er mit einem Künstlerkollegen in Berlin eröffnet hatte. Jugendliche Spielereien, über die das Multitalent heute lieber schweigt.

Ernst gemacht hat er erst, als er in Frankfurt den Verlag „Revolver – Archiv für aktuelle Kunst“ betrieb. Er rückte das Genre des Kunstbuchs, das nicht über Kunst berichtet, sondern vom Künstler als Werk gestaltet wird, in ein neues Licht. Keller designte Bücher von Franz Ackermann, Christian Jankowski oder Jonathan Meese. Nach drei Jahren 100 pro Jahr, danach 150. Immer als Ein-Mann-Projekt, von der Gestaltung bis zum Vertrieb.

Alle wollten was mit Keller machen: Er dozierte in Wien und Vancouver, kuratierte Ausstellungen in Amsterdam und Auckland, 2003 beriefen die Hamburger den 33-Jährigen als Professor für Typografie und künstlerisches Publizieren. „Ich war weltweit der Experte für Kunstbücher“, sagt er.

„Ich war weltweit der Experte für Kunstbücher“

Warum also die Mühle?

Zum Ersten, weil Sohn und Tochter, damals fünf und drei, nicht mit einem 16-Stunden-Tag in Einklang zu bringen waren. Zum Zweiten, weil er und seine Freundin schon länger den Wunsch nach einem Leben auf dem Land verspürten. Drittens „gab es eine gewisse Desillusion, was die Kunstszene angeht. Da gibt es keine kritischen Diskussionen mehr, keinen interessanten Austausch über Inhalte.“ Keller kam der Kunstbetrieb oberflächlich vor, doch auch mit dem eigenen Verlag konnte er sich ihm nicht entziehen.

Den letzten Impuls gab während eines Aufenthalts auf der dänischen Insel Bornholm eine Anzeige im Immobilienenteil einer deutschen Tageszeitung. Keller las von der Stählemühle samt Brennrecht. „Ich dachte, das hätte was mit Holzwirtschaft zu tun“, erinnert er sich und schmunzelt. Er wusste noch nicht, dass damit eine neue Berufung gemeint war.

Die Oase am Mühlenbach des Eigeltinger Ortsteils Münchhof, 1753 erstmals urkundlich erwähnt, verhiieß, wonach den beiden war. An Geld auch für Umbauten und Renovierungen fehlte es in der Familie nicht. Keller kehrte Frankfurt den Rücken, den gut dotierten Professorenjob gab er auf. Den Verlag Revolver, zum Umzug in die Mühle vorgesehen, verkaufte er.

Christoph Keller erreichte 2005, was ihm

zum Universalmenschen, zum *uomo universale* im Sinne der Renaissance, gefehlt hatte: die Harmonie mit der Natur. Er, der in der Schulzeit in Leonberg selten Einser hatte, dessen Noten aber auch fast nie schlechter als „gut“ waren, der mit Anfang 20 einen Baseball-Club bis in die Bundesliga puschte, obwohl er mit Sport nichts am Hut hatte, der Professor für Typografie wurde, obwohl er Typografie nicht studiert hatte, er konnte seine Wissbegier wieder auf ein neues Feld lenken: die Landwirtschaft.

Natürlich wollte er keine Schweine züchten. Die bedrohten Soay-Schafe von der nordatlantischen Inselgruppe St. Kilda sollten es sein. Oder die bedrohten Walliser Schwarzhalsziegen, die ursprünglich aus Afrika stammen. Zum Mühlensemble gehören außerdem Enten, Gänse und Hühner, Pfauen und Lamas.

„Von der Blüte bis zum Verfaulen der Frucht“

Der 50 Jahre alte Brennkessel dampft wieder. Keller wäre nicht Keller, käme bei ihm nur Korn aus dem Kessel. Er liest, was er in die Hände bekommt. Beschäftigt sich mit der Theorie, mit wissenschaftlichen Publikationen der Uni Hohenheim, mit Informationen über die heimische Flora, vor allem über Wildobst. „99 Prozent des Schnapses sind das Obst und das Einmaischen“, sagt er, „die Technologie macht nur ein Prozent aus.“ Weil er seinen Lebensunterhalt weiter mit Kunstbüchern verdient, die in der Reihe Christoph Keller Editions im Schweizer Verlag JRP/Ringier erscheinen, lässt er sich bei der Vorbereitung eines Brandes viel Zeit. Es muss sich ja nicht auszahlen.

Seine Spezialität ist die Türkenkirsche, eigentlich eine Wildpflaume, die auszusterben droht. Keller hat drei Bäume, deren Früchte er selbst pflückt und für die Maische von Hand zerdrückt, damit kein Kern platzt. Er setzt Enzyme zu, um das Fruchtfleisch zu verflüssigen, Hefen und Säuren, „um den ganzen Lebenskreislauf einer Frucht von der Blüte bis zum Verfaulen ins Glas zu bringen“. Hier macht er einen Unterschied zur Kunst, der ihm wichtig ist: Während sich diese nur mit viel Wissen bewerten lasse, könne „beim Schnaps jeder sagen, ‚der schmeckt mir‘ oder ‚der schmeckt mir nicht‘“.

Für einen Brand mit 100 Kilogramm Holunder braucht Keller, das Pflücken eingeschlossen, sechs Tage. Heraus kommen fünf bis sechs Flaschen. Das Ergebnis kostet den Genießer zwischen 35 und 100 Euro je halben Liter. Dafür gibt es vom Brennmeister entworfene Etiketten, die keine Früchte zeigen, sondern klassische Gestaltungselemente, etwa die Jugendstil-Ornamente auf dem Absinth Grüne Witwe.

Dass die Destillate Marke Stählemühle etwas Besonderes sind, belegen 42 nationale und internationale Preise allein in diesem Jahr. Darunter 25 von der größten Prämierung der Welt. Bei der Badischen Weinmesse im Mai in Offenburg stieß Keller als bester Brenner des Bodenseeraums in die Top 15 der Schnaps-Hochburg Baden vor. Mit einem Holunderlikör erzielte er die seltene Höchstwertung von 60 Punkten.

Wieder ist dem Autodidakten in wenigen Jahren Außergewöhnliches gelungen, anstatt mit Jankowski, Meese und Co. mit Ribisl (Schwarze Johannisbeere), Zibärte (Wildpflaume) oder sibirischer Moosbeere. Spitzenrestaurants in Frankfurt und Berlin zählt er ebenso zu seinen Kunden wie das Künstlerhaus Stuttgart. Er veranstaltet Degustationen in Bremen, München oder St. Gallen. Womöglich endet das wieder in einem 16-Stunden-Job. Alexander Ikra



Christoph Keller verarbeitet in seinem Brennkessel im Hegau vor allem seltene Wildobstsorten wie die Türkenkirsche (Foto oben) zu Edelbränden

Fotos: StN