

110 Völker bringen den süßen Saft

Als **Schwarzwaldimker** und Brenner haben sich Sebastian Herb und Claudia Nothelfer im Bonndorfer Ortsteil Holzschlag längst etabliert.

Seit drei Jahren sind die Beiden in Holzschlag ansässig und haben Imkerei und Brennerei von Erich Metzger übernommen.

In früherer Zeit haben Sebastian Herb als Schreiner und Claudia Nothelfer als Erzieherin am Bodensee gearbeitet. Als Hobby-Imker betreute Sebastian Herb dort bereits 35 Bienenvölker. Mit dem Erwerb des Anwesens von Erich Metzger samt Imkerei und Brennerei erfüllten sich die Beiden einen Lebens Traum, der jedoch viel an Arbeit mit sich bringt. Vor allem die Imkerei – heute betreut Sebastian Herb 110 Bienenvölker – sorgt für wechselnde Gefühle. "In den zurückliegenden drei Jahren war es oftmals recht dramatisch um die Imkerei bestellt", weiß Sebastian Herb. Überwiegend Blüten-, Raps- und Waldhonig kommen bei ihm zur Vermarktung.

Während die Imkerei ein Drittel zum Lebensunterhalt von Sebastian Herb und Claudia Nothelfer bei-



Eine Imkerei mit Brennerei betreibt Sebastian Herb im Bonndorfer Ortsteil Holzschlag.

Bild: Morath

steuert, macht die Brennerei den Hauptanteil aus.

Die Brennerei betreibt Sebastian Herb als sogenannte Abfindungsbrennerei. Doch ist der Gesetzgeber dabei, die steuerlichen Grundlagen für solche Brennereien zu ändern, so dass die damit verbundenen finanziellen Abgaben ansteigen. "Spätestens in 2017 wird dies der Fall sein. Die Überlebenschance so mancher kleineren oder mittleren Brennerei wird dadurch eingeschränkt", so Herb. Die neue Gesetzgebung ist daher eher kontra-

produktiv, bilden doch die in der Region noch oft vorkommenden Streuobstwiesen, Bienen und Brennerei einen Kreislauf.

Um guten Schnaps brennen zu können, ist Topqualität der verwendeten Früchte und äußerste Sauberkeit das größte Gebot. Zwei Drittel des verwendeten Obstes kommen aus der eigenen Produktion, ein Drittel wird zugekauft. In der Brennerei wird streng nach Brand, Spirituosen und Geist unterschieden. Eine der Spezialitäten, die Sebastian Herb herstellt, ist der Honigschnaps

Williams-Christ Birne. Bei Sebastian Herb werden die Honigschnäpse, mit einem Honiganteil von 30 Prozent, als Liköre gehandelt.

Die Vermarktung seiner Erzeugnisse und Produkte erfolgt in Eigenregie, aber auch in den Edeka-Märkten oder über das Internet - www.Honig-Schnaps.de - sind sie käuflich zu erwerben. Dabei gewinnt die Internetvermarktung immer mehr an Bedeutung. Noch für ausbaubar hält Sebastian Herb die regionale Vermarktung, "da arbeiten wir dran".