

Goldschnäpse aus Holzschlag

- Schnapsbrennerneulinge räumen Medaillen ab
- Lust auf Frucht statt auf Alkohol führt zum Erfolg

VON GUDRUN DEINZER

Bonndorf – „Saubere, sauber, sauber“, ist Sebastian Herbs einfaches Rezept für goldprämierte Edelbrände. Seit erst drei Jahren betreibt er mit seiner Lebensgefährtin, Claudia Nothhelfer, eine Brennerei im Bonndorfer Ortsteil Holzschlag. Jetzt haben die beiden fünf Brände zur Prämierung beim Verband badischer Kleinbrenner eingeschickt. Gleich drei Mal Gold, nämlich für Sauerkirsch, die Champagner-Renette und den Schwarzwälder Kirsch und einmal Silber für die Löhrpflaume haben sie abkassiert. Der Stolz darauf steht den beiden ins Gesicht geschrieben.

Umso erstaunlicher ist der Erfolg, weil die beiden Jungunternehmer vor der Übernahme des Betriebes in der Tiroler Straße nicht einmal Schnaps getrunken haben. „Vielleicht war genau das unser Vorteil“, meint Sebastian Herb, „der Fruchtgeschmack ist uns besonders wichtig, alles was ‚spritrig‘ riecht oder schmeckt, mögen wir nicht“, ergänzt seine Freundin. „Der meiste Schnaps, den wir inzwischen probieren, kommt von Kollegen, so wissen wir wo wir stehen“, meint Herb und fügt schmunzelnd hinzu „und da



Claudia Nothhelfer und Sebastian Herb mit den Urkunden für vier preisgekrönte Edelbrände vor ihrer Brennerei in Holzschlag. Das Konzept der Newcomer scheint aufzugehen: „Wenn es uns nicht schmeckt, verkaufen wir's nicht.“ BILDER: DEINZER

schneiden wir im Allgemeinen recht gut ab.“

„Man darf nicht geizig sein“, so der begeisterte „Jung-Brenner“, denn der Fuselgeschmack bei Schnäpsen käme vom Nachlauf, der aus Sparsamkeit noch ins Destillat gerate. „Das gibt zwar eine höhere Mengenausbeute, aber der Geschmack leidet.“

„Der saubere Fruchtgeschmack ohne

Fehlnoten“, hat nach dem „Herbschen Reinheitsgesetz“ aber auch etwas zu tun mit der reinen Frucht. Beispielsweise Sauerkirschen oder die Wildpflaume, die Zibarte, werden entkernt. Die Arbeit lohnt, wie übrigens auch für den Klassiker Williams Birne. Den brennt Sebastian Herb einmal mit und einmal ohne Kernhäuser und „die echten Genießer entscheiden sich eigentlich immer für

Honig und Schnaps

Über 50 verschiedene Edelbrände, teils mit hauseigenem Honig, erhalten Sie bei Sebastian Herb und Claudia Nothhelfer in Holzschlag. Das Jungunternehmerpaar bietet auch Schnapsproben an und wird im Rahmen der Holzschläger Dorfsanierung einen Imkerpfad mit 15 Stationen auf etwa drei Kilometer Länge errichten.

Weitere Infos im Internet unter:
www.honig-schnaps.de

den reinen Willi“.

Experimentierfreudig sind Sebastian Herb und Claudia Nothhelfer allemal. Beispielsweise gibt es Knoblauchschnaps, der aus 30 Kilo geschältem Knoblauch gebrannt wird und das ganze Anwesen mit seinem Duft erfüllt. Für ihn interessiert sich gerade die ältere, gesundheitsbewusste Kundschaft, aber auch Kochbegeisterte nutzen ihn gerne als Würze. Bärlauch, Spargel, Topinambur, eine Wildkartoffelart, oder auch Vogelbeerbrand sind weitere Exoten.

Den Schleckermäulern werden die Holzschläger mit ihren Honigschnäpsen gerecht. Da trifft es sich, dass die beiden schon Imkerei betrieben hatten, als sie vor drei Jahren von der warmen Bodenseeregion in den Schwarzwald gezogen sind.