

Internationales Gold für Holzschläger

Von Bienen kam Sebastian Herb vor ein paar Jahren auf das Schnapsbrennen. Heute gehört er zu den Besten seiner Zunft

Bonndorf (gud) Er liebt Wiesen, Bienen, Honig und Obst. Schon als er noch in der Bodenseegegend wohnte, war der gelernte Schreiner, Sebastian Herb, Hobbyimker. Anno 2007 zog er mit seiner Lebensgefährtin, Claudia Nothhelfer, in den Bonndorfer Teilort Holzschlag. Wer Obst mag, kann auch guten Schnaps erkennen, dachte sich das Paar, und übernahm in dem 150-Seele Dorf eine Schnapsbrennerei und Imkerei. Der Mut gab den beiden Recht, schon knapp drei Jahre danach heimsten sie Gold und Silber bei der Prämierung der badischen Kleinbrenner ein.

Was sie jetzt gewonnen haben, ist eine andere Kategorie. Gold und zwar bei der „Österreichischen Destillata“, der

Bienenlehrpfad

„Via Apis – Welt der Biene“, heißt der neue Lehrpfad, der am Dorfplatz von Holzschlag beginnt. Auf drei Kilometern sind Lehrtafeln angebracht, die das Leben der Biene beschreiben. Mit dabei ist ein Insektenhotel, des Naturschutzbundes und eine „Klotzbeute“, die ein Bienenvolk beherbergt.

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

internationalen Edelbrandmeisterschaft. 1500 Produkte aus 12 Nationen und 171 Betrieben wurden dort verkostet und prämiert. Die „Champagner Renette“ der Holzschläger wurde als „ausdrucksstark“ mit „frisch-fruchtiger Apfelnase“ beschrieben. Am Gaumen

„harmonieren fein-würzige Töne und lieblich süße Noten“, stellten die Verkoster fest und da dieser Schnaps auch noch „rund“ ist, kam er mit Gold auf die Bestenliste.

Dass die beiden auch gleich noch vier Mal Silber und ein Mal Bronze mit ihren Destillaten absahnten, zeigt, dass dieser Bonndorfer Betrieb prinzipiell im internationalen Vergleich bestehen kann. Nicht nur Einheimische kaufen hier, allen voran der Bürgermeister, der weiß, dass er mit feinen Produkten aus seiner Gemeinde immer ein gutes Geschenk für offizielle Gelegenheiten hat. Viele Urlauber erstehen bei Sebastian Herb und Claudia Nothhelfer ein Mitbringsel und die Schnapsproben in Holzschlag sind schon so legendär, dass interessierte Gruppen per Bus anreisen. So wie am vergangenen Wochenende 40 ehemalige Feuerwehrleute aus der Gegend von Basel.

Sie erfuhren eines der Geheimnisse



Sebastian Herb (links) hat bis vor ein paar Jahren gar keinen Schnaps getrunken. Heute brennt er ihn meisterlich und viele Gruppen, wie hier Schweizer Feuerwehrleute, besuchen seine Brennerei.

BILD: DEINZER

des Erfolgs: Sauberkeit, sowohl bezogen auf die Maischefässer und das Brenngerät, als auch auf die Frucht selbst. „Von einer Kirsche essen Sie auch nicht Stil und Kern mit“, so Herb, deshalb sei sein Steinobst entkernt. Freilich hat das den Nebeneffekt, dass aus dem Kerninneren keine Bittermandelnote in das Destillat gelangen kann. Die verfälscht nicht nur, sondern ent-

stammt der darin enthaltenen und schlichtweg giftigen Blausäure. Die Liebe zum Honig schlägt sich im Honigschnapsle wider, freilich auch in dem süßen Brotaufstrich, den es in Holzschlag nach wie vorgibt und demnächst auch in einem Bienenlehrpfad. Den eröffnet das Jungunternehmerpaar zeitgleich mit der Einweihung des neuen Dorfplatzes am 2. Juni.