

# Der Geist, der in die Flasche kam

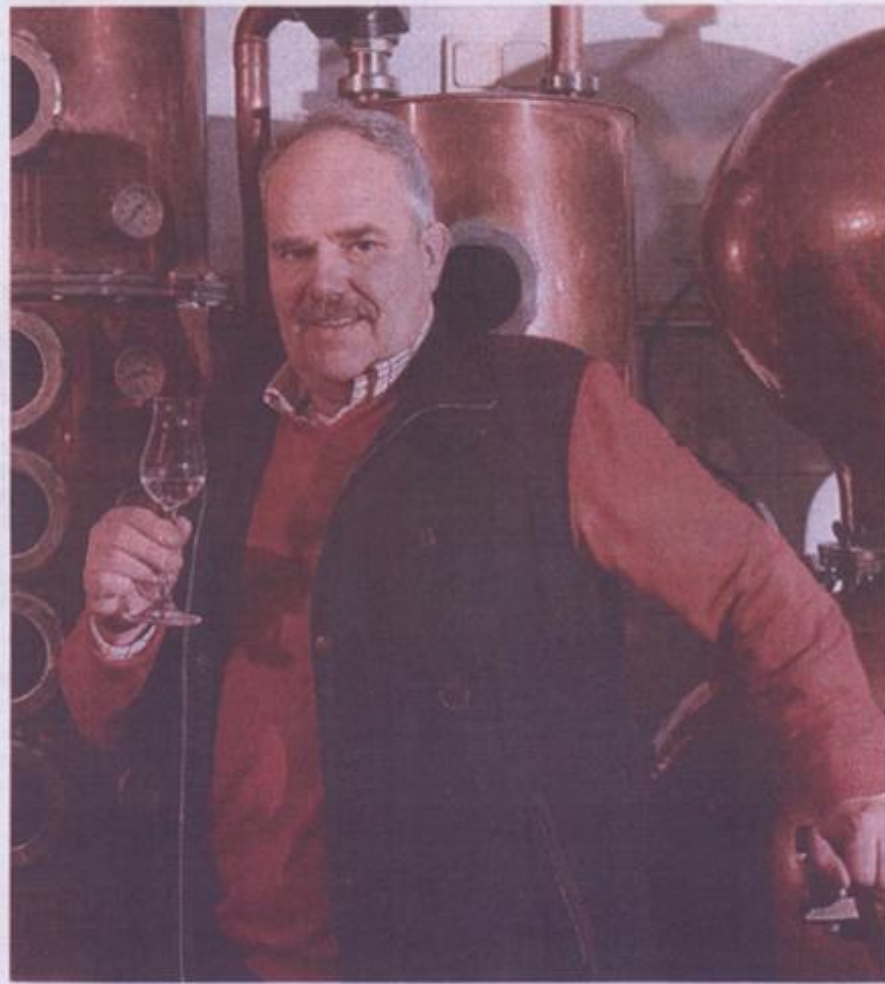
Wer macht einen guten Brand und wie? Edle Ware, große Namen und kleine Betriebe: Eine Reise den Main entlang über Kilsheim und Freudenberg bis nach Großheubach.

VON UWE KAUSS

FRANKFURT. Die wichtigste Eigenschaft eines Brenners ist die Geduld. „Wer keine Zeit hat, kann keine guten Brände machen“.

Nur ein paar Kilometer weiter mainabwärts ändern sich abermals die Koordinaten: Im bayrischen Großheubach am Main, ganz nahe

der hessischen Grenze, hat sich ein Brenner ganz der fränkischen Brenntradition verschrieben. In seinem 1811 in Oberursel am Taunus als Kupferschmiede und Brennerei gegründeten Betrieb destilliert Hans Adrian „Frankens ungewöhnlichsten Schnaps“, wie die Lokalzeitung deftig titelte. Der Achtundfünfzigjährige macht einen feinaromatischen Brand aus Kumquats, die er vor wenigen Jahren bei ei-



**Brände sind gut zu lagern. Dunkel sollten sie stehen, dann behalten sie Aroma.**

nem Urlaub in Israel kennenlernte. Er ließ seine Kleider am Ferienort zurück und lehrte mit einem Koffer voll der duftenden, kleinen Orangen heim. Adrian suchte und fand einen Exporteur, der sie ihm am Frankfurter Flughafen anlieferte – die Produktion konnte beginnen, und Adrian erhielt reihenweise Auszeichnungen für seine „Wilde Orange“, wie er sein Spitzenprodukt nennt. Seine zweite Spezialität kommt dagegen aus der Nachbarschaft: Aus der Reneklude destilliert Hans Adrian einen hochfeinen Brand voller Frucht.

Adrians Betrieb mit einer Produktion von rund 10 000 Flaschen im Jahr gehört der fränkischen „Rosenhut“-Vereinigung an, die sich nach dem tütenartigen Aufsatz über dem mittelalterlichen Brennkessel benannt hat. Die rund zehn Mitglieder zwischen Untermain und Fränkischer Schweiz verpflichten sich, nach hohen Qualitätsmaßstäben zu arbeiten. Unter dem „Rosenhut“ füllt Adrian edle Jahr-

gangsbrände ab – aber nur, wenn die Obstqualität stimmt. Sein größter Erfolg: Ein-Stern-Koch Jörg Müller führt Adrians Brände in seinem Hotel-Restaurant in Westerland auf Sylt in einer Exklusiv-Abfüllung.

Seinen Kunden empfiehlt der fränkische Edelbrenner, die Hochprozentner bei einer Temperatur von etwa 16 Grad zu genießen. „Wenn sie zu warm sind, entwickeln sie eine spitze Süße und schmecken alkoholisch“, sagt er. Alle Arten von Steinobstbränden seien hervorragend lagerfähig. Wichtig sei dabei nur eines: „Die Flaschen sollten dunkel stehen, am besten in einem Karton.“ So behielten die Destillate ihr schönes Aroma über lange Zeit, „nur Williams-Christ muss man innerhalb eines Jahres trinken, weil der intensive Geruch verfliegt“, warnt Adrian. Angebrochene Flaschen sollten ebenfalls nicht monate- oder jahrelang stehen bleiben – der Geist verschwindet einfach im Nichts, wird er aus der Flasche gelassen.