

# Frankfurter Rundschau

11.07.03

## MARKTFÜHRER

### Die Geister, die aus der Destille kommen

Mit Waldemar Thomas beim Kupferschmied und Brenner Adrian in Großheubach

Unterhalb der Weinberge, des Klosters Engelsberg und gegenüber dem imposanten Fachwerkbau des Großheubacher Rathauses besteht der Familienbetrieb bereits seit 1811. Dass der jahrzehntelange Umgang mit Brenngerät, „Stoff“ (wie die Maische genannt wird) und den Bränden selbst, der Gesundheit offenbar nützlich ist, zeigt Senior Adolf Adrian. So gut balsamisch, wie sich der älteste noch aktive Brennmeister Westeuropas mit 93 Jahren präsentiert, geht manch anderer nicht in Pension.

Mit den Brenngeräten der Adrians sind die renommiertesten Destillen ausgestattet, von Ziegler im nahen Freudenberg über Dürker in Mönchbrunn bis nach Tirol zu Rechl und wo nicht noch überall. Auch ist da die 0,5 Liter fassende Brennschlange für Zuhause. Die kleinste, zum Eigengebrauch zollamtlich zugelassene Hobby-Destille aus edel glänzendem Kupfer kostet 480 Euro und wird gern verschenkt.

Bei den Adrians laufen die bundesweit

hoch angesehenen Spirituosen der „Selecten Jörg Müller“, die es in dessen Restaurant auf Sylt zu kaufen gibt, aus der Brennblase. Von Adrianscher Provenienz ist „Aurum angelicum“, der Klosterlikör der Benediktiner vom Engelsberg.

Selbstverständlich stehen die Brände, Geister, Wasser und Liköre, die das Adrian-Label tragen, dem nicht nach. Alles in allem sind es 33 an der Zahl, 24 Brände und 9 Liköre, von Zwetsche bis Holunder.

In den verschlungenen Winkeln oberhalb der Probierstube lagern in Edelstahlgefäßen und Ballonflaschen Destillate, die leicht ein Vermögen wert sind. Um sie trinken zu können, müssen sie noch mit Quellwasser verdünnt werden. Da gibt es etwa fein fruchtigen Williams Christ, der durch langes Lagern indes verlieren würde. Deshalb empfiehlt Hans Adrian, ihn nicht über ein Jahr alt werden zu lassen. Mirabellebrand gewinnt dagegen durch Lagern sehr, Adrian kann auf rund 30 Jahrgangsbrände zurück greifen.

Erst recht bei seiner Lieblingsfrucht, der Reineclande. Die edle, grünfleischige Pflaume lässt sich im reifen Zustand nicht gut aufheben, wird deshalb nur noch ungern gekauft und ist vom Aussterben bedroht. Für den kundigen Brenner sind diese Früchte jedoch von großem Reiz; einmal erzählt Adrian, habe die Maische ein Mostgewicht von 130 Grad Ochsle aufgewiesen, das ist der Stoff, aus dem die großen Brände werden. Damit seine sichere Quelle für vollreife Reineclauden nicht versiegt, garantiert Adrian einem Obstbauern aus der Volkacher Gegend zum Marktpreis die Abnahme der Jahresernte. Die schwankt zwischen 400 Kilo und vier Tonnen, das Überleben von rund 80 Bäumen ist dadurch gesichert. Auch deshalb, nicht nur wegen seiner Brennkünste, heißt Hans Adrian im Kreise der Kollegen „König der Reineclauden“. Da sie ja bald reif werden, gibt es heute Rezepte für Zwetschenparfait sowie für „Carl Josef“, einen eleganten Kirsch-Champagner-Cocktail.



■ Edelbrände, Adolf und Hans Adrian, Hauptstraße 31, 63920 Großheubach (bei Miltenberg), Telefon: 0 93 71 / 26 04, Fax: 0 93 71 / 809 43, Homepage: [www.adolf-adrian.de](http://www.adolf-adrian.de), E-Mail: [adolfadrian@online.de](mailto:adolfadrian@online.de); Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 9 bis 18 Uhr (Dienstagnachmittag geschlossen), Samstag von 9 bis 18 Uhr; Verkostungen mit Brotzeit nach Voranmeldung. Unser Marktführer bietet Rezepte für Zwetschenparfait und Kirschcocktail an. Sie können telefonisch unter der Rufnummer 069 / 21 99 - 30 12 geordert oder per Fax unter 21 99 - 32 72 bestellt oder abgerufen werden.