

## Brenner-Bildungsreise nach Süddeutschland



«Die beste Bildung findet ein Mensch auf Reisen», so Goethe. Ende Februar 2016 versammelten sich 44 Brennerinnen und Brenner am Busbahnhof in Zürich zu einer Bildungsreise Richtung Schwäbische Alb und Bodensee-Raum. Die Reisegruppe erwartete ein interessantes zweitägiges Programm, zusammengestellt und organisiert vom Schweizer Obstverband.

MARTIN HEIRI, AGROSCOPE, WÄDENSWIL  
[martin.heiri@agroscope.admin.ch](mailto:martin.heiri@agroscope.admin.ch)

Ein erster Höhepunkt: die Betriebsbesichtigung bei der Firma KOTHE Destillationstechnik in Eislingen (Abb. oben). Die Firma wurde von Ulrich Kothe im Jahr 1985 gegründet. Heute fertigen rund 17 Mechaniker und Kupferschmiede Anlagen, die Füllinhalte von 100 bis zu 2000 Liter fassen. Der Betriebsrundgang zeigte: Die Aufträge der Firma sind international. So befanden sich gerade Anlagen im Bau, die in die USA, nach Ungarn und Finnland ausgeliefert werden. Bei all dem blank polierten Kupfer nahm sich wohl so manch ein Brenner vor, wieder zu Hause als Erstes seine Anlage zu reinigen. Die Firma KOTHE hat in den letzten Jahren zahlreiche innovative Entwicklungen patentieren lassen. Zwei davon stiessen bei der Besuchergruppe auf besonderes Interesse:

- Die Glockenböden: Sie sind stufenlos regulierbar, sodass der Flüssigkeitsstand auf den Destillierböden flexibel der zu destillierenden Maische angepasst werden kann.
- Der Katalysator (Abb. 1): Er besteht aus Kartuschen, die durch einfache Handgriffe ausgebaut werden können. Dadurch kann der Zustand der Kupferringe visuell überprüft werden und es ist gleichzei-

tig eine einfache, effektive Reinigung möglich, was zu einer wirkungsvollen Reduktion von Blausäure führt. Der Katalysator ist in diesem Fall kein fester Bestandteil der aufsteigenden Verstärkerkolonne und lässt sich bei bestehenden Anlagen mit wenig Aufwand nachrüsten. Nebenbei wurde erwähnt, dass die Kartuschen auch mit Dörrobst befüllt werden können und dadurch die Aromaintensität bei Fruchtbränden gesteigert werden kann – ein spannender Ansatz.



Abb. 1: Der Katalysator lässt sich einfach ausbauen und reinigen.



### Ulrich Kothe – ein liebenswürdiger Gastgeber

Ulrich Kothe, seit drei Jahren im Ruhestand, hiess uns in seiner Brennerei und im Whisky-Museum Old Gamundia in Degenfeld herzlich willkommen. Jedem Spirituosensliebhaber sei an dieser Stelle ein Halt an dieser Adresse bei der nächsten Reise zu unseren nördlichen Nachbarn ans Herz gelegt. Ulrich Kothe hat sich einen lang gehegten Wunsch erfüllt: ein Whisky-Keller mit privatem Museum. Beim Betreten des grossen Gewölbekellers kommt man aus dem Staunen nicht heraus (Abb. 2). Wo man auch hinschaute: handgefertigte Bronzeskulpturen, Kunstwerke aus geschmiedetem Kupferblech und zahlreiche antike Brennanlagen. Nach einer üppigen Mahlzeit durfte die Gruppe einen nicht filtrierten, milchig-trüben Gin verkosten. Die Filtration, so Kothe, nehme dem Gin die Aromatik, darum verzichte er darauf. «Wie erklären Sie der Kundschaft die Trübheit?» wurde gefragt. «Die Trübung kommt vom Almbebel, der sich gelegentlich über die Täler legt und sich in den Gin-Flaschen verfängt», fabulierte Kothe.

### Sieben Gänge – sieben Destillate

Am späten Nachmittag begrüsst uns Hans-Gerhard Fink der gleichnamigen finch® Whiskydestillerie in Nellingen im Schwäbischen Hochland. 250'000 Liter werden hier auf der grössten Pot-Still-Brennblase Deutschlands jährlich destilliert (Abb. 3). Das Getreide für die Whiskyproduktion wird auf den umliegenden 400 ha umfassenden Feldern angebaut und in einer nahegelegenen Mälzerei verarbeitet – mehr Regionalität geht nicht!

Ein weiteres Highlight stand bevor: ein siebengängiges Abendessen bei Gastgeber August Kottmann. Die Carfahrt dorthin dauerte und die Westschweizer unter uns nutzten die Gelegenheit, einen Weisswein zu entkorken. Der Apéro bot Gelegenheit, die bisherigen Eindrücke zu diskutieren und es wurde rege gefachsimpelt – nein, gesungen wurde nicht. Im Gasthof Restaurant Hirsch in Bad Ditzgenbach-Gosbach verköstigte Familie Kottmann die Reisegruppe: sieben Gänge begleitet von sieben Spirituosen, wobei Kottmann jeden Gang persönlich ankündete. Beispielfhaft, wie Edelbrände bei einem Essen ins Zentrum gerückt werden können. Spätestens beim Dinkel-Steinpilz-Kernotto mit heiss geräucherter Entenbrust, dazu ein Dinkelbrand im Eichenfass gereift, war allen Anwesenden klar: Diese Reise hat sich gelohnt!

### Spieler Edelbrände setzt auf Direktvermarktung

Der erste Halt am zweiten Tag zeigte, wie Direktvermarktung wirtschaftlich funktionieren kann. Die Brennerei Spieler in Heimenkirch im Allgäu ist ein Familienbetrieb, der sich auf die Obstbrandherstellung spezialisiert hat. Neben der Brennerei hat der Hof noch 40 Stück Jungvieh. Zudem werden zwei Ferienwohnungen vermietet. Die Besuchergruppe war beeindruckt von dem einfachen, ästhetisch eingerichteten Verkaufsraum, in dem die Brennereinlage von



Abb. 2: Der Gewölbekeller von Ulrich Kothe wurde mit viel Liebe zum Detail eingerichtet.



Abb. 3: Hans-Gerhard Fink zeigt der Besuchergruppe einen kleinen Teil seines Fasslagers.

Holstein glanzpoliert ins Auge stach. Grosse Schaufenster im hinteren Bereich bieten dem Betrachter Einblick in die Produktion. Es fällt auf, wie die Spieler Brennerei von der Aufmachung ihrer Flyer und Prospekte über die Flaschengestaltung bis hin zur Homepage auf eine einheitliche Gestaltung achtet und damit einen hohen Wiedererkennungswert schafft.



Abb. 4: Eine Auswahl an Fruchtbränden von der Steinhauser Bodensee-Brennerei.

### Letzter Stopp – Kressbronn am Bodensee

Bevor der Bus wieder in Richtung Schweiz fuhr und eine Diskussion über die Höhe der Zollfreimenge entbrannte – ein Liter bei alkoholischen Getränken von mehr als 18 Vol.-% – durften wir uns auf die letzte Betriebsbesichtigung freuen: Steinhauser, die alte Bodensee-Hausbrennerei in Kressbronn. Neben einem vielfältigen Fruchtbrandsortiment (Abb. 4) wird hier seit 2008 auch Whisky produziert. An Seminaren kann Whisky vor Ort verkostet und mit internationalen Whiskys verglichen werden. Martin Steinhauser hat zudem einen Grosserfolg mit seinem Gin gelandet: An der IWSC (International Wine & Spirit Competition) wurde der «See Gin» als bester seiner Klasse ausgezeichnet, was Steinhauser geschickt auf Prospekt und Homepage zu vermarkten versteht. ■

## Voyage éducatif des distillateurs en Allemagne du Sud

## R É S U M É

Afin que la distillerie suisse puisse s'affirmer sur le marché, elle doit innover au niveau de la production et de la commercialisation. Dans le cadre d'un voyage éducatif organisé par Fruit-Union Suisse à fin février 2016, 44 distillateurs et distillatrices de toute la Suisse ont rendu visite à leurs collègues en Allemagne du Sud pour un dialogue d'échange et d'inspiration.

Au cours de leur voyage de découverte, les participants ont fait escale dans la plus grande distillerie

de whisky d'Allemagne, la maison Finch Whisky à Nellingen, mais aussi dans des distilleries plus confidentielles telles que Kottmanns Eaux-de-vie fines à Bad Dietzenbach et Spieler Eaux-de-vie fines à Heimenkirch, ainsi que chez le fabricant d'équipements de distillation Kothe à Esslingen, avant de clore le périple par une visite de la première distillerie de whisky du pourtour du lac de Constance à Kressbronn.