

Baden-Württemberg hat nicht nur die meisten Sterne- und Spitzenrestaurants der Republik. Es ist auch die Heimat schmackhafter regionaler Produkte. In einer Serie stellen wir Erzeugnisse und ihre Produzenten vor. Heute: Obstbrände – sie kommen aus dem ganzen Land.

„Der Teufel hat den Schnaps gemacht“, heißt es immer mal wieder. Die Hochburg des Schnapses im schwäbischen Bönningheim aber hat nichts Diabolisches an sich. Im Gegenteil. Mit einem freundlichen Gesicht, Halbglatze und breitem Oberlippenbart steht Kurt Sartorius im niedrigen Türrahmen des alten Steinhauses. „Das Gebäude wurde 1256 errichtet“, sagt Sartorius zur Begrüßung, „als Teil der damaligen Burg.“

Heute beherbergt das steinalte Haus ein in Deutschland einzigartiges Schnapsmuseum. Dessen Zweck sei, so der 58-jährige Gewerbeschullehrer für Elektrotechnik, die Kulturgeschichte des Alkohols, insbesondere des Schnapses, zu veranschaulichen.

Die Attraktionen, um die die Bönningheimer von Museumsdirektoren aus ganz Deutschland beneidet werden, befinden sich im Obergeschoss. Ein warmer, wohliger Geruch nach vergorenem Obst erfüllt das Gebäude. Behände eilt Sartorius die alte, rustikale Holzterrasse hinauf, dann links um die Ecke. Hier oben, in einem nicht besonders großen Raum, steht eine stattliche Anzahl beschlagnahmter Destillieranlagen.

Diese sind nicht sofort als solche erkennbar, doch Herr Sartorius erklärt geduldig und anekdotenreich, wie die Geräte funktionieren und wie sie verwendet wurden.

Besondere Kreativität beim Schwarzbrennen bewiesen einst Gefängnisinsassen aus Heilbronn: Sie benutzten einen Plastikkanister mit umgelöteten Tauchsiedern als Destillierspirale. Wärter nahmen die Anlage mit. Ebenso Pech hatte eine Familie aus Würzburg: Nachdem der Boden des Edelstahlkessels vom Schrotthändler auf der Herdplatte angebrannt war, zog beißender Alkoholgeruch durch das Treppenhaus ihres zehnstöckigen Wohnhauses. Bewohner alarmierten die Polizei, die abenteuerliche Vorrichtung wurde eingekassiert.

Der Weg zurück nach unten führt vorbei an Regalen mit verschiedenen Brennensilien. Auch ein Gurkenglas der Marke Schwabenstolz hatte demnach schon hochprozentigere Flüssigkeiten als Gurkenwasser in sich. Mit dem Abstieg hinunter in das urige Kellergewölbe nähern wir uns dem Kern des Ganzen. Hier unten geht es um den Schnaps und seine Geschichte, seine Kultur. Zunächst erklärt Sartorius, dass Schnaps ursprünglich nur als Medizin diente. Nicht umsonst hieß das „gebrannte Wasser“ früher auch „Wasser



Beschlagnahmte Schnapsbrenner und alte Obstbrände: Kurt Sartorius hat in seinem Museum einige Raritäten stehen.

des Lebens“, Aqua vitae oder Aquavit. Auch im „Whiskey“ steckt das gälische Wort dafür. Für Kurt Sartorius hat der Schnaps als Heilmittel ebenfalls noch nicht ausgedient, zumindest bei Magenproblemen: „Ich schwöre auf Blutwurzbrand. Davon geht alles weg“, sagt er und schaut dem Besucher fest in die Augen. Man glaubt es ihm.

Doch das klare Wässerchen brachte nicht nur Segen. Im Zuge der „Brantweinpest“, die einen im 19. Jahrhundert deutlich gestiegenen Schnapskonsum auf Grund sinkender Preise und schlechterer Arbeitsbedingungen für Industriearbeiter bezeichnet, wurden der Spirituose tatsächlich infernalische Eigenschaften zugeschrieben. So war man vielerorts

Schnapsbrenner sind Umweltschützer

überzeugt davon, über die Maßen genossener Schnaps könne einen Menschen von einer Sekunde auf die andere in Brand setzen. „Diese Vorstellung hielt sich lange, sie war sogar in einem Lexikon von 1733 die offizielle Lehrmeinung“, sagt Sartorius. Justus von Liebig schließlich räumte in einem Gerichtsprozess mit dem Irrglauben um das Feuerwasser auf.

Derartige Vorurteile hätten vor allem im Südwesten Deutschlands einen schweren Stand: Mehr als 24 000 Kleinbrenner gibt es in Baden-Württemberg, das sind etwa 80 Prozent der in Deutschland produzierten Destillierer. Zum Nebenerwerb dürfen diese Brenner maximal 300 Liter Alkohol im Jahr produzieren, „das sind 900 Liter Schnaps“, schätzt Sartorius.

In kleinem Maßstab also, dafür aber umso heimatverbundener und exklusiver wird in Baden-Württemberg gebrannt. Überwiegend ist es Obst, kaum Getreide, das als Maische und Most vergoren wird. Birnen, Kirschen und Mirabellen seien die am häufigsten benutzten Arten. Aber auch Apfel, selbst Wacholder und Vogelbeere sind beliebt.

Der Kleinbrenner Kurt Zaiser bestätigt diese Vielfalt. „A ganze Latt“ an Obstschnapsen stellt seine Familienbrennerei in Köngen her. Drei Sorten reine Birne, darunter die Palmischbirne, „eine sehr alte Sorte, und die Nägelesbirne, fast so alt“, ergeben einen schmackhaften Obstbrand. „Naturreiner geht's nicht“, ist sich der 70-Jährige sicher.

„Ich möchte fast sagen, dass Schnaps zu brennen heutzutage die einzige Möglichkeit ist, die Früchte von Streuobstwiesen sinnvoll zu verwerten“, sagt Zaiser. Viele Streuobstwiesen lägen mittlerweile brach, niemand kümmere sich um sie. „Ist echt schad drum“, bedauert der Kleinbrenner. Zaiser hofft sehr, dass die Tradition der Kleinbrenner auch in der Zukunft Bestand hat: „Ich bin ein alter Mosttrinker. Ich steh' da drauf.“

Der andere Kurt, Kurt Sartorius, steht im Kellergewölbe in Bönningheim und blickt in die Geschichte zurück. „In Baden-Württemberg gibt es noch viele Streuobstwiesen, die früher fast jedes

Dorf um sich hatte, um die Bevölkerung mit Obst zu versorgen“, so Sartorius. „Aber viele Menschen zogen mit der Industrialisierung in die Städte, die Notwendigkeit der Selbstversorgung ging zurück.“ Aber da die Wiesen auch nicht so großen Ackerflächen weichen mussten wie im Norden oder Osten Deutschlands, konnte sich bis heute eine alte Kulturlandschaft erhalten. Und mit ihr beispielsweise alte Apfelsorten wie der Brettacher oder der Öhringer Blutstreffling. Diese alten Sorten, anderswo schon längst ausgestorben, werden besonders gern von den Kleinbrennern für die Schnapsproduktion verwendet.

Dadurch wird auch die Streuobstweide genutzt, ihr Erhalt gesichert. „Schnapstrinker“, sagt Sartorius, „sind also Umweltschützer.“ Warum aber sind diese alten Sorten für den Obstbrand so wichtig? Was für eine Frage. Der Gewerbeschullehrer schaut über seinen Brillenrand hinweg: „Wegen des Aromas. Kosten Sie mal!“

Torben Dietrich



INFO

◆ Das Schwäbische Schnapsmuseum hat von Mai bis September immer sonntags von 14 bis 17 Uhr geöffnet. Für Gruppen nach Vereinbarung auch ganzjährig. Der Eintritt beträgt pro Person 1,50 Euro. Adresse: Meieriehof 7, 74357 Bönningheim. Telefon: 0 71 43 / 2 25 63, www.schwaebisches-schnapsmuseum.de.

◆ Bundesverband der Deutschen Obst- und Kleinbrenner e. V., Dreikönigsweg 6, 77728 Oppenau, Telefon 0 78 04 / 9 79 40, www.obstbrenner.de.

◆ Der Tourismusverein Kraichgau-Stromberg gibt Informationen zum Urlaub im „Land der 1000 Hügel“: Meilachthonsstraße 32, 75015 Bretten, Telefon 0 72 52 / 9 63 30, www.kraichgau-stromberg.com.

◆ Allgemeine Informationen zu Tourismus und Gastronomie im Genießerland: Tourismus-Marketing GmbH Baden-Württemberg, Esslinger Straße 8, 70182 Stuttgart, www.tourismus-bw.de

◆ Informationen zu Erzeugnissen aus dem Land: www.mbw-net.de und www.schmeck-den-sueden.de

Büffelbrillen und Schuppenschuhe

Luxus ist in. Teuerste Waren dürfen wieder ungeniert gekauft werden. Zum Beispiel Highheels aus der Haut eines Stachelrochens.

Die Fischhaut glänzt hell und silbrig. Sie sieht aus, als wäre sie mit lauter schimmernden Plättchen besetzt. Die Haut stammt von einem Stachelrochen. Solch ein Monster hat vergangenes Jahr den australischen Tierfilmer Steve Irvin erstochen. Dieser Rochen hier ist tot. Seine Haut liegt auf dem Tisch des Maßschuhmachers Jürgen Ernst in Berlin. Aus dem Fisch werden gerade Highheels.

„Ein Stachelrochen hat auf seiner Oberfläche lauter Perlen. Die hier wurden geschliffen und poliert“, erklärt Ernst. Die Schuhe sind ein Traum. Und unverwundlich obendrein, wie Ernst sagt. „Das Leder ist sehr haltbar.“ Er ist stolz: Mit diesen Damenschuhen hat er bei einer Messe in der traditionsreichen Schuhstadt Pirmasens einen Preis gewonnen. Wer die Highheels haben will, muss freilich deutlich mehr als 2000 Euro auf den Tisch legen.

Zu teuer? Denkste: Das Geschäft läuft spitze. Ernst ist hochzufrieden. Die Konjunktur und der neue Reichtum besonders erfolgreicher Mitbürger lässt aber nicht nur den Maßschuhmacher jubilieren. Auch in vielen anderen Wirtschaftszweigen kommt die höhere Nachfrage nach Luxus inzwischen spürbar an. Für außergewöhnliche Handarbeit und besondere Handwerksqualität wird wieder richtig viel Geld ausgegeben.

Das beginnt beim kleinen Luxus, der vergleichsweise wenig kostet: Davon lebt

etwa das Versandhaus Manufactum. Im Sortiment finden sich 8500 Produkte, die oft genug ein bisschen teurer, weil haltbarer oder schöner sind. Vielleicht aber auch nur, weil sie ein bisschen geschickter vermarktet werden und vom derzeitigen Luxushype profitieren.

Es gibt allerdings auch Konsumenten, die sich den ganz großen Luxus leisten – etwa, indem sie eine ungewöhnliche Wohnung kaufen. In neuen Häusern sind zurzeit die großen teuren Dachgeschosswohnungen oft schneller weg als günstige Durchschnittswohnungen.

Und immer mehr Leute geben auch einen Haufen Geld aus für die Dinge, die man täglich sieht und täglich braucht. Weil sie voll Sorgfalt und aus edlem Material hergestellt werden. Taschen zum Beispiel. Deren Designer haben die Preise in den letzten Jahren kräftig angehoben. Oder Brillen: Besonders edel sind Nasenfahräder aus echtem Büffelhorn. Die Gestelle von Design Naturell etwa kosten im Schnitt ungefähr

500 Euro, „in Stuttgart und München sogar um die 600 Euro“, sagt Geschäftsführerin Petra Weber, „da gibt's ein Nord-Süd-Gefälle“. Etwa 5000 Brillen verlassen pro Jahr das kleine Unternehmen im Harz, sehen gut aus, sind hautfreundlich und werden auf Wunsch auch nach Maß gefertigt: „Da machen wir auch mal längere oder kürzere Bügel, ändern den Steg, das kostet dann ungefähr 100 Euro mehr.“ Das Leben ist teuer.

Auch das Geschäft mit Maßanzügen boomt. Die sind sowohl edel als auch praktisch, denn ein Maßanzug wird um seinen zukünftigen Träger „herumgeformt“. Nach ein paar Wochen Tragzeit werde das gute Stück noch mal geprüft und gebügelt, erzählt Volkmar Arnulf, der Schneider von Altkanzler Helmut Kohl. Dafür kostet der Spaß mindestens 3000 Euro.

Maßbrillen. Maßanzüge. Oder eben Maßschuhe: Die sind sehr gefragt, nicht nur die aus Rindsleder. Schuhe kann man offensichtlich aus allem machen, was krecht und flucht. In der Werkstatt liegt Haut von Fischen und Pferden, von Schlangen und Vögeln. Der Strauß zum Beispiel hinterlässt ein festes, griffiges Leder, mit Noppen, wo einst die Federkiele saßen. Und Pferde geben das wohl berühmteste Schuhleder, das Cordovan. Wer Schuhe aus diesem edlen Material will, muss zu den 1300 Euro, die ein Paar handgearbeiteter rahmengenäh-



Silbern glänzt der Stachelrochenenschuh: Maß-Stöckelschuhe aus Fischhaut sind so elegant wie kostspielig. Bild: Heitmüller

ter Prachtstücke kostet, noch ein paar Euro drauflegen.

Neben den edlen Materialien macht die Arbeitszeit die Treter so teuer. Das Geheimnis eines Maßschuhs ist nämlich der Leisten. Das ist ein Holzfuß, genau dem Fuß des Kunden nachgeformt: Lange Zehen, ein hoher Spann oder auch ein Überbein vom Joggen in zu engen Schuhen – alles muss genau passen. Was zu viel ist, schmirgelt die

Schleifmaschine fort, was fehlt, wird aus Kork angeklebt. Wenn der Leisten fertig ist, sieht er aus wie ein Stück Patchwork und wird mit einem Probeschuh bei einer Anprobe kontrolliert. Bei so viel Mühe und Zeitaufwand ist es kein Wunder, dass so ein Maßschuh 1000 oder 2000 Euro kostet.

Kleiner Trost: Schuhluxus gibt's auch günstiger, zum Beispiel Budapester Schuhe, wie sie einst aus Sindelfingen kamen. Dort gründete Heinrich Dinkelacker im 19. Jahrhundert eine Manufaktur für Herrenschuhe. Vor etwa 40 Jahren wurde die Arbeit in Deutschland ziemlich teuer, außerdem gab es kaum noch Maßschuhmacher. Darum wurde die Fertigung nach Budapest verlegt, der Hauptsitz der Firma befindet sich inzwischen in Bietigheim-Bissingen. Solche Budapester sind Handarbeit, kosten aber „bloß“ 500 bis 1000 Euro. Der Grund: Es gibt nicht für jeden Fuß einen Extraleisten, sondern zehn Leistenformen, 15 Schuhgrößen und verschiedene Weiten. Da findet fast jeder das Richtige für sich. Ulrike Heitmüller

INFO

◆ www.manufactum.de

◆ www.design-naturell.com

◆ www.derherrderschuhe.de

◆ www.budapester-schuhe.de/
dinkelacker