

# FAUDES FEINE BRÄNDE

*Eine Erfolgsgeschichte vom Kaiserstuhl  
von Anna Weber*

„Dienst ist Dienst, o.k.“, sagt Florian Faude, „aber Schnaps ist nicht gleich Schnaps.“ Der 25-Jährige muss es wissen, denn er gehört im südbadischen Bötzingen - der Ort liegt knapp 20 Kilometer nordwestlich von Freiburg im Breisgau - zu den besten Brennmeistern. Längst ist er auch über die Grenzen seines Heimatortes bekannt - kein Wunder.

In nicht mal drei Jahren schaffte der kleine Familienbetrieb das, wofür andere Jahrzehnte brauchen. Florian Faude und seine feinen Brände belegen mit dem Gütezeichen „Höchste Qualität“ Platz 12 in der deutschen Brenner-Gesamtwertung.

Bei der „Destillata 2009“, der Meisterschaft der weltbesten Obstbrände in Salzburg, heimste er vier Silber- und zwei Bronzemedailles ein. Die deutsche Landwirtschaftsgesellschaft DLG verlieh seinen Bränden ebenfalls in diesem Jahr je eine Gold-, Silber- und Bronzemedaille.

Die Fachleute staunen, die Laien wundern sich. Ein so junger Mann in der Spitzengruppe der deutschen Obstbrenner?

Klar ist, selbst am Kaiserstuhl wird man nicht als Brenner geboren, auch Florian Faude nicht. Kindergarten, Grundschule, Gymnasium, eine normale Entwicklung. Als Florian Faude 17 ist, kaufen seine Eltern in der Bötzingen Bergstraße ein Bauernhaus. Das Besondere – auf das Haus ist ein Brennrecht eingetragen. Das heißt, die Besitzer dürfen pro Jahr 300 Liter Alkohol brennen. Die Faude-Familie verspricht sich davon ein kleines Nebengeschäft und beginnt 2003 mit einem einfachen Tresterbrand.

Die Neugier des Gymnasiasten wird geweckt, Florian Faude kommt auf den Geschmack. Er eignet sich viel Wissen über die Destillation von Obst an, schaut erfahrenen Brennern über die Schulter und lernt, Qualitäts- von Fuselbränden



zu unterscheiden. Erste Versuche, selbst Obst zu brennen, erzeugen bei den Branchenprofis zwar ein mitleidiges Lächeln, Florian Faude jedoch lässt sich nicht beirren, das Feuer brennt. Erste Erfolge stellen sich ein, der Jubel über seine Brennkünste findet nicht mehr nur in der Familie statt.

Andere hätten in dieser Situation möglicherweise die Schule geschmissen, Florian Faude jedoch macht brav sein Abitur, leistet als Naturschützer und Landschaftspfleger den Zivildienst und beginnt 2006 eine Ausbildung – badisch korrekt – als Winzer auf dem Weingut Freiherr von Gleichenstein in Oberrotweil.

Im gleichen Jahr besucht er einen Kurs für Klein- und Obstbrenner an der Universität Hohenheim.

Eine kleine Katastrophe beeinflusst sein weiteres Leben entscheidend. Der alte Kupferkessel der Faude-Hausbrennerei gibt seinen Geist auf. Der Familienrat tagt und beschließt eine zukunftsbestimmende Investition. Eine moderne Kolonnenbrennerei wird angeschafft.

Florian Faude beendet zwar 2008 Jahr noch die Winzerlehre, sein Berufsziel jedoch ist klar – Brennmeister mit allem Drum und Dran. Das heißt, das autodidak-

tische Aneignen der Geheimnisse guter Obstbrände ist passé, der junge Brenner macht auch hier Nägel mit Köpfen.

Seit September 2008 besucht er deshalb die Fachschule für Obstbrenner beim Landwirtschaftsamt Offenburg, eine von zwei ihrer Art in Deutschland. Im kommenden Frühjahr darf er sich dann Staatlich geprüfte Fachkraft für Brennereiwesen nennen.

Sicher ginge es auch ohne diesen Titel, denn Florian Faude hat längst bewiesen, was er brenntechnisch auf der Pfanne hat. Seine feinen Brände, ob aus Äpfeln, Birnen, Quitten oder Sauerkirschen, gehören – siehe oben – längst zum Besten, was die Branche bietet.

Das hat sich inzwischen selbst bis nach Berlin herumgesprochen. Im Restaurant Hartmanns in Kreuzberg beispielsweise sind „Faude feine Brände“ der meist gefragte Digestif. Schlichte Flaschen mit einem noch schlichteren Etikett. Der Inhalt macht's. „Die Obstbrände aus Bötzingen können sich mit den Rochelts und Zieglers dieser Welt durchaus messen“, sagen die Kenner. Chapeau, Florian Faude.

[www.faude-feine-braende.com](http://www.faude-feine-braende.com)

