

Faude feine Brände

Faude feine Brände
Florian Faude

Bergstraße 18
79268 Bötzingen

Telefon 0 76 63 / 6 07 52 55
Telefax 0 76 63 / 6 07 52 56
www.faude-feine-braende.com



Ein Gedicht! Die Nase voller Aromen, der Gaumen betört vom runden Obstgeschmack: Florian Faude weiß, wie er die Besucher von seinen feinen reinen Obstbränden und -likören überzeugt. Ganz einfach: Bloßes Nippen lässt die Geschmackspapillen vor Begeisterung erbeben. Der 27-jährige gelernte Winzer und autodidaktische Obstbrenner gilt als großes Zukunftstalent.

Im Glas das volle Rot der „Dollenseppler“ und „Benjaminer“ – ausschließlich heimische Kirschen –, das warme Gelb der Kaiserstühler Mirabelle, das fruchtige Aroma der Pflaumen-, Zibärtele- und Zwetschgenbrände vom eigenen Grundstück. Weiterhin: dezente Birnbrände und die Verheißungen der Quitte. Dazu die Liköre aus Sauerkirschen und Apfel-Ingwer und der Klassiker aus dem Kaiserstuhl: Weintresterbrand aus der Spätburgundertraube. Allesamt ein Gedicht!

Wie kommt ein junger Mann dazu, sich eine Hausbrennerei einzurichten? Florian Faude ist von jeher fasziniert von dem, was die Natur hervorbringt und was der Mensch daraus macht. Machen kann, wenn er denn will. Florian Faude will. „Wie bei allem im Leben“, philosophiert der ursprüngliche Autodidakt, „ist das Ausgangsmaterial das Wichtigste. Bei schonender Behandlung ergibt sich ein entsprechendes Produkt.“ Soll heißen: Das Gespür für Qualität ist die Basis und die



Technik muss folgen. Bereits in seiner Schulzeit war er „angefressen“ von allem, was man schmecken, fühlen, begreifen kann. Stellte irgendwann die Kernfrage: Wie kann sich das Aroma der Frucht am Baum in dem Produkt widerspiegeln? Das Interesse am Echten, Ehrlichen, Wahren, Guten, geprägt im kulinarisch aufgeschlossenen und Experimenten nicht abgeneigten Elternhaus, führte Florian Faude zu einer traditionellen Winzerlehre bei einem renommierten Kaiserstühler Weingut und parallel immer wieder in die Produktion seiner eigenen feinen Brände. Seit 2010 kann sich der junge Wilde unter den Brennern „Staatlich geprüfte Fachkraft für Brennereiwesen“ nennen und vor Auszeichnungen kaum noch retten. Himmlisches Obst, vollreif von Hand geerntet und sorgsam behandelt: reiner Obstbrand – mehr kommt nicht in die Flasche. Eine Flasche, die sich zurückhaltend gibt und dem Inhalt den Vorrang lässt mit einem Etikett, das in seiner schlichten Eleganz auf den Inhalt schließen lässt. Die Inhaltsangabe ebenso knapp wie ausreichend: sortenrein, handverlesen, sorgfältig destilliert. Florian Faude weiß um sein Alleinstellungsmerkmal: Wissen und Neugier gepaart mit Perfektionismus und einem sicheren Gespür für den Bedarf eines Publikums, das die Allianz von Tradition und Urbanität hoch schätzt, haben ihn innerhalb von sechs Jahren zu einem funkelnden Stern am Firmament heimischer Brennkunst gemacht. Der Applaus nimmt kein Ende, die Preise prasseln auf ihn herab. Faude nimmt's gelassen: „Ich bin gespannt, wie's weitergeht.“

