



FAUDE FEINE BRÄNDE

Große Früchtchen

Obstbrände fanden in den letzten Jahren keinen reißenden Absatz. Doch Brenner wie Florian Faude verhelfen dem klassischen Schnaps zu neuer Wertschätzung.

Text: Franziska Seng Fotos: Martin Kreuzer

Links: Florian Faude prüft den Reifezustand seiner Äpfel; rechts, von oben links im Uhrzeigersinn: im neuen Lager von FAUDEfeineBRÄNDE; auch Liköre finden sich im Sortiment, wie etwa Rhabarber; traditionelles Reifegefäß aus Ton

Schnaps hat nicht gerade einen guten Ruf in Deutschland. „Schnaps, das hört sich nach Tankstelle an“, sagt Florian Faude aus Bötzingen bei Freiburg, „nach billigem Fusel.“ Er muss es wissen: Faude ist Anfang dreißig, gelernter Winzer – und Schnapsbrenner. Auf dem Bauernhof seiner Eltern, zu dem ein altes Brennrecht gehört, destilliert er seit über zehn Jahren Obstbrände.

Die Produkte, die seine kleine Haus-Destille verlassen, haben nichts gemein mit beißenden Rachenputzern, die man am besten schleunigst hinunterkippt. Ebenso wenig gleicht Faude dem Klischee des typischen Schnapsbrenners. Er ist jung, trägt Jeans und Poloheemd und erzählt auch mal von seinen durchfeierten Nächten im Berliner Szene-Club Berghain. Jedoch zeigen die zahlreichen Medaillen, die im Verkaufsraum von der Decke baumeln, dass er einiges richtig zu machen scheint. Mittlerweile gehören Feinkosthändler und Spitzengastronomen zu seinen Abnehmern.

„Es gibt da keine Geheimnisse. Was du hineinsteckst, kommt am Ende heraus“, sagt Faude mit einem Augenzwinkern. Und erklärt weiter: „Niemand kann aus schlechten Zutaten einen guten Likör oder Schnaps herstellen.“

Beste Zutaten gibt es im Breisgau, einer traditionellen Gegend für Obst- und Weinbau, reichlich: „Wir leben hier in einem Füllhorn“, schwärmt er. Birnen, Quitten, Himbeeren – alles, was für FAUDEfeineBRÄNDE verarbeitet wird, kommt aus einem Umkreis von 60 Kilometern.



„Obstbrände sind etwas Fundamentales, Erdverbundenes.
Und man muss sie nach vorn bringen.“

Nur fünf Minuten vom Hof entfernt liegt zum Beispiel eine Apfelwiese, auf der selten gewordene Sorten wie der Jakob Fischer gedeihen. Ein Apfel, den manche aus ihrer Kindheit kennen, der sich wegen seiner kurzen Lagerzeit jedoch nicht für den modernen Erwerbsanbau eignet. Faude geht durch die Reihen, prüft die Früchte auf Reife und möglichen Befall. „Obstbrennerei bedeutet auch Werterhaltung“, erklärt er. „Die alten Streuobstwiesen sind wichtig für die Artenvielfalt.“ Faude hat einige Raritäten im Sortiment, wie etwa seinen Brand von der Zibärtele, einer feinen, autochthonen Wildpflaumen-Art. Die Ausgangsprodukte sind das eine – um erstklassige Obstbrände herzustellen, braucht es freilich ein wenig mehr. Von Fridolin Baumgartner, einer international geschätzten Koryphäe, lernte Faude die Feinheiten des Handwerks. Das beginnt beim peniblen Reinigen des Obstes – jede Verunreinigung durch Stiele oder Äste trübt den Geschmack – und geht weiter mit den optimalen Gärungs- und Durchlaufzeiten. Im Idealfall entsteht ein Produkt, gegen das industriell hergestellte Brände keine Chance haben. Faude kämpft gegen den schlechten Ruf des Obstbrandes, der von verunreinigten oder mit Zucker und Aromen versetzten Produkten herrührt; er kämpft aber auch

gegen dessen verstaubtes Image. Deswegen stört es ihn nicht, wenn seine Brände, die pur natürlich vorzüglich schmecken, zunehmend Anklang in der Bar-Szene finden. „Das wird super angenommen“, sagt er. „Die Hemingway Bar in Freiburg verkauft mehr Himbeer-Mojitos als herkömmliche Mojitos.“ Konsumenten achten immer mehr auf Qualität und regionale Herkunft, davon profitiert auch Florian Faude. Er erzählt die Anekdote von einer Freiburger Veranstaltung, auf der Himbeer-Mojito ausgeschrieben wurde. Die Gäste reklamierten das Getränk, es würde weniger gut schmecken als sonst. Was los war? „Die Barkeeper hatten anderen Himbeergeist verwendet. Den eines großen, sehr bekannten Herstellers“, sagt Faude – mit einem breiten Grinsen im Gesicht. faude-feine-braende.com



Geschüttelt

Feine
Cocktail-Rezepte

•••



Rhabarber Fizz

von Stefan Braitsch

4 cl Rhabarberlikör

2 cl Vodka

3 cl frischer Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

Soda, Zitronenzeste

ZUBEREITUNG: Rhabarberlikör, Vodka, Sirup und Zitronensaft auf Eis kräftig schütteln, in ein mit Eis gefülltes Longdrinkglas abseihen, mit Soda auffüllen und mit einer Zitronenzeste garniert servieren.



Quitte Crusta

von Boris Gröner

3 cl Quittenbrand

2 cl Cointreau

2 cl Maraschino

2 cl Limettensaft

2 dashes Orange Bitters

ZUBEREITUNG: Shaken und in ein mit Zuckercrusta versehenes, gefrostenes Glas doppelt abseihen.