



HAUSBRENNEREI

FAUDE feineBRÄNDE

Krautwurzlikör

KAISERSTUHL/BADEN

HOFLADEN



GUTES VON
DAHEIM

Der Geist des Rhabarbers

Am liebsten würde Florian Faude das Aroma seiner Heimat am Kaiserstuhl in Flaschen ziehen. Sein Rhabarberlikör zeigt, dass Saures wirklich lustig macht – mit einem Schuss seliger Süße.

TEXT: LEO PESCH FOTOS: GÜNTHER BAYERL



Für seinen Nachbarn erntet der Bötzingen Bauer Martin Meier den besten Rhabarber (linke Seite oben). Florian Faude macht Mus daraus und presst den frischen Saft ab (oben und links unten). Neben Rhabarberlikör stellt er auch feine Schnäpse aus den Früchten der Region her.

Holsteiner Blut trinkt Florian Faude mit Genuss. Wenn es um Rhabarber geht, ist das die Sorte seiner Wahl. Aus ihr macht er Saft und aus dem Saft Likör. Die Produktion auf seinem Hof in Bötzingen am Kaiserstuhl geht los, sobald das fruchtige Gemüse reif ist.

Aus der Scheune zieht der junge Mann im rauen blauen Strickpullover ein Ungetüm, das Ähnlichkeit mit einem Weinfass hat. Dann schraubt er an den eisernen Bändern rund um die auseinanderklaffenden Dauben, ein paar geübte Montagegriffe – und vor ihm steht eine altmodische Obstpresse.

Der Arbeitsplatz auf dem Hof des Bauernhauses mit Grundmauern von 1836 könnte kaum idyllischer sein. Eine Feldsteinmauer, verwitterte Holztore der Scheune und der Ställe, ein Wassertrog aus Kalkstein, im Wind wiegen sich die ersten bunten Blumen. Durch den Hof flattert eine Bande von Spatzen, die Meisen bringen Futter in ihren Nistkasten, auf dem blauen Himmel über dem Geviert des Hofes ziehen weiße Wolken.

Eine Idylle in der Idylle. Um das Weindorf Bötzingen herum stehen die Hänge des Kaiserstuhls in voller Blüte – Weinreben, Obstbäume, Sträucher und Wiesenblumen. Auch der Rhabarber treibt Blüten, aber die sieht man kaum, dafür leuchten die Stängel verführerisch rot zwischen den üppigen grünen Blättern.

STREIFZÜGE DURCH STREUOBSTWIESEN

Florian Faude geht gemeinsam mit Martin Meier über das Feld, sie nehmen hier und da einen Rhabarber in die Hand, beäugen und beschnuppern ihn.

Der Bauer hat einen Qualitätsanspruch, der dem des Brenners absolut entgegenkommt. Sein hochwertiges Obst und Gemüse bietet er auch im eigenen Hofladen an und in Freiburg auf dem Münstermarkt. Dort hat die Familie einen Stand – und seine Großmutter Leni kennt man da seit über 60 Jahren. So lange schon versorgt sie die Freiburger Kunden mit Köstlichkeiten vom Kaiserstuhl. Nach ihren Stichproben sind

sich Martin Meier und Florian Faude darüber einig, dass der Rhabarber gerade die richtige Reife hat.

Den „Geist“ der Vegetation in eine Flasche zu bannen, das hatte für Florian Faude schon immer etwas Magisches und zugleich Erdverbundenes. Auf dem Bötzingen Hof, in den er als Jüngling mit seiner Familie gezogen ist, liegt ein Brennrecht.

Bei seinen Streifzügen auf Streuobstwiesen, in Gärten oder an Wegrändern entdeckte er bereits als Teenager immer neue Sorten: von Zibärte-Wildpflaumen und selten gewordenen Mispeln bis zu Züchtungen von erlesenen Williams-Christ-Birnen oder Rubinette-Äpfeln.

Um edle Brände zu erzeugen, braucht es außer einer guten Nase eine Menge Fachkenntnisse. Florian Faude ließ sich in der Pflege und dem Beschneiden von Bäumen von einem Experten aus dem Nachbardorf unterweisen, betrieb eine Art Selbststudium der Obstbrennerei und machte parallel dazu eine Winzerlehre.