

ARMIN'S GUTE GEISTER

ARMIN IST BAUER IM MARK-GRÄFLER LAND UND NEBEN-BEI SELBSTVERSORGER. ARMIN TRINKT SEINEN EIGENEN WEIN UND SEINEN EIGENEN SCHNAPS. DEN BRENNT ER, WENN DRAUSSEN DIE NATUR ZUR RUHE KOMMT. SEIN OBSTLER – DAS IST JETZT SCHON SICHER – WIRD WIEDER ZU DEN BESTEN GEHÖREN



Zwischen Brenner und Kühler ein Blick aufs Alkoholometer.
Das zeigt Armin an, wie rein sein Schnaps ist



Feinste Äpfel und auch Birnen
aus dem eigenen Garten – das ist die
Basis für Armins Obstler

ZWEI TAGE SCHWERSTARBEIT BEI TROPISCHEN TEMPERATUREN



Brühheiß läuft der ausgekochte Obstbrei aus der Brennblase in den Bottich.
Im Brennhäuschen zeigt das Thermometer jetzt über 35 Grad

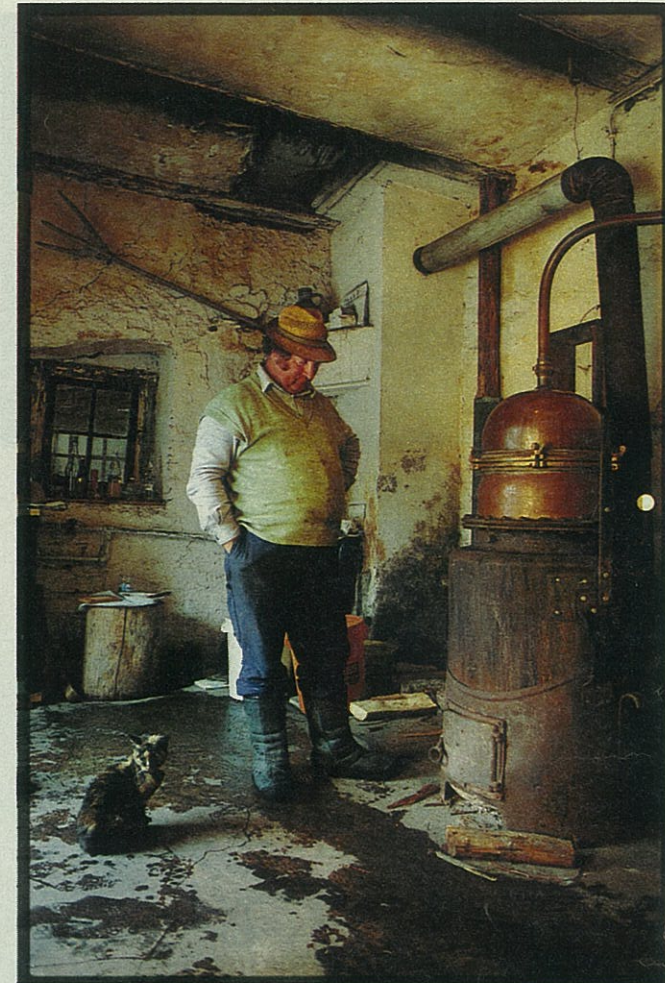


Das vergorene Fruchtmus –
oder die Maische – ist das erste Mal
gebrannt. Übrig bleibt die »Schlempe«,
mit der Armin den Garten düngt

IMMER WIEDER GUCKT ARMIN TIEF INS GLAS



Seinen Feinbrand füllt der Bauer in Glasballons. Er verzichtet auf Korbhüllen. So kann er besser kontrollieren, ob die Flaschen absolut sauber sind



Drei Dinge braucht der Brenner:
Einwandfreie Gefäße, denn schon geringste
Verunreinigungen können den
Geschmack beeinträchtigen. Dann noch Geduld
beim Beobachten und Überwachen.
Und natürlich »ein ordentliches Vesper« zur
Unterstützung der Konzentration

DER ERSTE SCHLUCK, SCHÖNER ALS ALLES GELD AUF DER WELT



Mutter Luise hilft ihrem Sohn Armin – wenn's nicht mehr ganz so hektisch ist und die Arbeit dem Ende zugeht

Von Michael Dietrich und
Thomas Ernsting (Fotos)

Es war einmal ein Bauer, der hieß Armin. Armin wohnte zusammen mit seiner Mutter Luise auf einem alten Hof; ein großer Bauerngarten und ein Weinberg ernährte sie beide. Beschaulich gingen sie ihrer Arbeit nach. Nur manchmal, da war der Teufel los...

Ausgerechnet jetzt! Der graue Riese in der Tür. Guckt kurz rein, mümmelt, haut dann gleich wieder ab. Mit den im Feinbrand. Wenn nichts, aber auch gar nichts passieren darf. Armin zittert vor Aufregung.

Aber was soll er machen? Dem ausgebüxten Kaninchen hinterher? Dann ist der Schnaps hin. Weiterbrennen? Dann ist der Riese hin, plattgefahren auf der Straße vorm Hof.

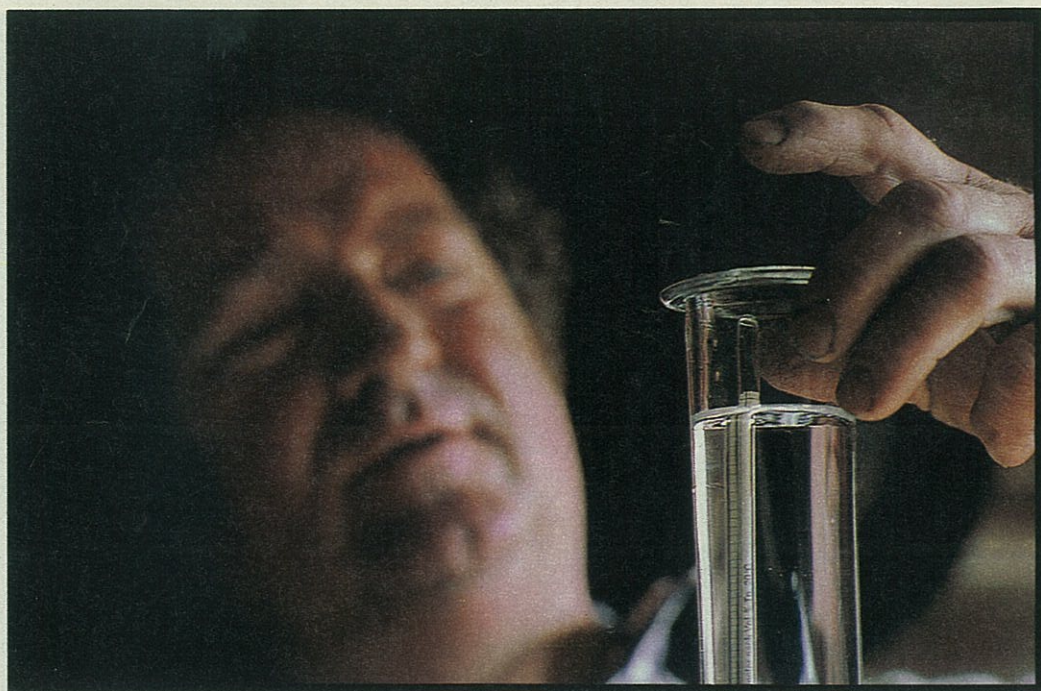
Armin schreit nach seiner Mutter. Die wackelt vom Alenteil rüber in das Brennhäuschen. »Ein Has' isch abg'haue.« Luise schiebt ihre Mütze aus der Stirn: »Und jetzt?«

Da steht er nun, der Armin, aufgeschmissen. Un-



Nach dem Brennen der Genuß: Armins Gaumen und Zunge sind jetzt dem Paradies ganz nah

FUSEL GEGEN SCHMERZEN



Wenn das Alkoholometer unter 70 Prozent sinkt, füllt Armin seinen Hausgebrannten ab. Die ersten Liter des Obstlers enthalten Fuselstoffe. Diesen »Vorlauf« nimmt Armin zum Einreiben

term Strohhut die blanke Verzweiflung. Selbst die gummigestiefelten Beine wissen nicht mehr, wohin. Vor oder zurück? Luise geht, will das Kaninchen mit Apfelschnitzen locken: »Des fresset die wahnsinnig gern, so wie mir Zuckerbrötle.«

Wir sind im Markgräfler Land. Zwischen Weinbergen, Freiburg und der Schweiz. Dort, wo fast jeder Bauer seinen eigenen Schnaps brennt. Armin ist einer von 3000. Einer der besten? Wenn nichts schiefgeht, vielleicht.

Wer zu Armin will, fährt in Schallstadt am Rösslewirt vorbei, die Winzerstraße runter, das zweite Haus rechts. Am Hofeingang werden vier Katzen dösen. Dahinter beginnt eine andere Welt.

Zunächst eine aus Holz. Gesammelt in den letzten Jahrzehnten für die nächsten Jahrhunderte. Aufeinander-gestapelt, abgestellt, vergessen in irgendwelchen Nischen. Dazwischen alte Ziegel und armdicke Weinreben. Im Hof ein Traktor,

30 Jahre alt, Eternitplatten, Drahtrollen, Holzfässer, Büchsen, Flaschen, Gläser und hinten am Kaninchenstall ein kleines Schild mit der Warnung: »Betreten des Stalls verboten wegen Kaninchenseuche.« Die Seuche grassierte 1985.

Dann die Brennerei, dieses schiefe Bruchstein-Häuschen, links neben dem Stall. Früher wurde hier Brot gebacken und auch Wäsche gewaschen. An Schlachtfesten hängte man Schweinehälften an rauchschwarzen Balken auf, und im Bottich wurde Wurst gegart.

Armin summt ein Lied, macht Pause. Auf einer verwitterten Kommode ein Stück Speck, Dosenwurst, ein Laib Brot, Knoblauch und Petersilie. Zum Stilleben gesellt sich eine Flasche Gutedel vom eigenen Weinberg. Die Luft ist lau und der Himmel blau.

460 Liter Maische, das Mus vom Obst der letzten

Ernte, hat Armin im ersten Durchlauf gebrannt. Zwei Tage Schwerstarbeit an diesem Wasserbad-Kessel, Baujahr 1950, zigmal geflickt und grob vernarbt. Aber geduftet hat das, wunderbar, nach all den Äpfeln und Birnen, die hinten im Garten an der Sonne reifen. Nach diesen »Pastorenbirnen«, »Martinsäpfeln«, »Katzenköpfen« oder »Frauenschenkeln«. 62 Liter Rohbrand mit 35 Prozent Alkohol hat's gegeben. Ein gutes Ergebnis, aber noch ungenießbar. Erst beim zweiten Durchlauf, beim Feinbrand, ist Obstler frei von all seinen unbekömmlichen Stoffen, den bösen Geistern.

Jetzt, da alles so schön sauber ist, der Kessel in schönstem Kupfer glänzt, da nur noch der edle Brand geschaffen werden will, jetzt wird Armin feierlich. Seine Augen beginnen wie kleine Seen zu funkeln, während die Rechte zum Wein langt. Dann sagt er mit fester Stimme: »Sei dein Beruf auch noch so klein/ so strebe stets ein Meister zu sein/ schon

viele, die sich bewundern ließen/ haben sich später als Pfuscher erwiesen.«

Sein Geheimnis: immer nur ganz sachte heizen, »mit Samtpfote« die Temperatur im Kessel hoch- oder runterfahren. Dann brennt nichts an, nie wird so der »Kessel kotze müsse, nie werdet Kernle rassle«. Was bedeutet, daß beim Rohbrand die Maische immer schön im Kessel bleibt, nicht mit dem Dampf in den Kühler gerissen wird, was einem GAU in der Haus- und Hofbrennerei gleichkommt.

Der Mann, der dafür sorgt, daß bei Schnapsbrennens nichts passiert, heißt Albertus Magnus, heute Schutzpatron, früher Bischof von Regensburg. Im 13. Jahrhundert hat der gebürtige Schwabe gewirkt, sich als »doctor universalis« hauptsächlich den Naturwissenschaften gewidmet und nebenbei die Kunst des Destillierens verfeinert. Verständlich, wußte man doch schon damals von der Wunderkraft des Weingeistes. Gegen Lähmungserscheinungen wurde er ebenso gereicht wie gegen Pest, Gicht oder Irrsinn. Reptilien habe er getötet, manchmal soll die bloße Schnapsfahne genügt haben.

Erst spät gesellte sich der feine Obstbrand zur hochprozentigen Runde. So richtig volksnah wurde er ab dem Jahre 1726. Was ehemals nur Mönchs- und Küferzirkeln vorbehalten war, gestattete der Fürstbischof zu Straßburg, Kardinal Armand Gaston de Rohan, nun allen Einwohnern und Untertanen des Amtes Oberkirch. Es war das »Brennen von Kirschen aus eigenem Gewächs«. Und es war eine schlaue Idee: Nun verfaulte das übrig gebliebene Obst guter Ernten nicht mehr, die Bauern verdienten ein paar Groschen hinzu, von denen der Kardinal wieder was abzwacken konnte. Aus

SCHRUBBEN, BIS ES BLITZT



In der Rechten einen Lappen und den Arm so weit im Kessel, daß das Doppelkinn drückt. Armin, ein Meister unter den Kesselputzern, reinigt das Geschirr fürs nächste Jahr

Groschen wurden Markstücke, aus Bischöfen Finanzbehörden, die Idee als solche überlebte.

Der Feinbrand ruft. Armin muß ran. Heute abend ist Schluß mit der Brennerei. Armin hat's so angemeldet. Muß man machen, wird auch kontrolliert, wehe es brennt einer länger oder gar schwarz, »dann abber...« Armin zieht die Mundwinkel nach unten, wickelt die Ärmel hoch und füllt die Blase im Brenner mit Rohbrand.

Und plötzlich ist er da, dieser kristallklare Strahl, der fadengleich ins Kännchen rinnt. Sticht aber in der Nase wie ein Eimer Farbe. »Muß so sein«, sagt Armin knapp und wischt sich die Stirn mit einem Taschentuch, »Vorlauf, ganz typisch, dieser G'ruch.« Irgendwann, so nach fünf Litern, ist der Farbstich weg, das wahre Aroma füllt den Raum.

Luise tritt ein. Ob es möglich sei, daß jetzt zwei Kaninchen abgehauen seien. Eines habe sie im Hof, das andere im Garten gesehen.

»Langsam, ganz langsam, bloß nix überstürze, Schritt für Schritt«, Armin fleht zu den Göttern der inneren Ruhe, dann zu seiner Mutter, schließlich schiebt er seinen Bauch zurück Richtung Kessel: »Solle die Satane doch verrecke.« Holz nachlegen, wenn der Strahl aus dem Kühler schwächer wird, kalte Tücher auf den heißen Kessel, wenn der Schnaps volles Rohr rauscht. Noch fünf, sechs Liter, und der Feinbrand ist durch.

Armin spannt seine Muskeln, stürzt aus der Tür. Los geht die Pelztierjagd. Quer über den Hof rennt er, Richtung Straße. Dort angekommen, macht er den Hampelmann, fuchtelt mit seinen Pranken, zischt »husch, husch, husch«. Und tatsächlich, das erste Kaninchen, bislang ganz entspannt, nimmt die Hinterläufe zwischen die Vorderbeine, macht einen gewaltigen Satz und galoppiert Richtung

Garten. Auch das zweite ist ohne Chance. Keine Viertelstunde, dann herrscht wieder Ordnung im Kaninchenstall.

Allmählich geht der Tag, die Abendsonne bettet sich in die Krone des Kirschbaums, taucht Haus und Hof in Gold. Armin, wie lebt man hier als Bauer und Winzer?

»Jo, scho gut«, sagt er dann, »aber ganz allgemein, die Situation in der Landwirtschaft, die wird immer b'schissener. Irgendwann muß jeder schau, daß er noch was dazuerdiene könnt, aber dann fehlt wieder die Zeit, und des Sach uff'm Hof bleibt liege.«

Hie und da hilft Armin beim einen oder anderen aus, dazu kommt der Ertrag aus dem Weinberg. Wieviel bringt das im Monat? »Schön sind tausend Mark.«

Armin hat kein Radio, keinen Fernseher, er hat keinen Kühlschrank und keine Tiefkühltruhe. Von Schallstadt nach Freiburg bringt ihn sein wackeliger Ascona. Armin hat sein Leben lang, und das sind immerhin 48 Jahre, keinen Urlaub gemacht.

Trotzdem, lumpen läßt er sich nicht. Es ist abends gegen neun, wir sitzen in der Küche. Armin macht einen Wolfenweiler Winzersekt »Nobling brut« auf. Obendrauf gießt er frisch angesetzte Brombeerbowle. Armin schlotzt, nickt. Mit seinen Früchten und den Obstbränden will er weiterexperimentieren, irgendeine Marktlücke entdecken und diese irgendwann schließen.

Jetzt noch einen Schluck vom neuen Selbstgebrannten. Armin gießt vorsichtig ein, hebt das Glas an seine Lippen, läßt den Obstler auf die Zunge, spült von rechts nach links. Wie wunderbar! Dann sagt er: »Des isch für mich eine Koschtbarkeit, schöner als alles Geld uff der Welt.«

Nein, auch dieses Mal wird Armin seinen Schnaps nicht verkaufen können, zu gut ist er wieder geworden.

So wird es kommen, daß Bauer Armin und seine Mutter arm, aber glücklich bis an ihr Ende leben werden, auch wenn immer mal wieder der Teufel los ist.

Südbadische Kleinbrenner – fünf gute Adressen

Walter und Bernd Hörner,
Baslerstraße 74,
79227 Schallstadt-Wolfenweiler,
Telefon: 0 76 64/74 44

Heinrich Kerber,
Auf der Breite,
79219 Staufen,
Telefon: 0 76 33/57 05

Erich und Helga Kücklin,
Baslerstraße 76,
79227 Schallstadt-Wolfenweiler,
Telefon: 0 76 64/73 77

Karl und Paula Matheis,
Münster 55,
79244 Münstertal,
Telefon: 0 76 36/2 70

Eckhard Probst,
Schleifsteinhof 2,
79219 Staufen,
Telefon: 0 76 33/71 44