

Schnapsbrennen: Aus einer Leidenschaft wurde der Beruf

Harald Diener führte die Obstbauer in sein Fachgebiet ein
ECKARTSHAUSEN (pax). Vor Jahrzehnten hat Harald Diener seine ersten Obstbrennversuche in der Waschküche ausgeübt. Der heutige Agrar-Diplom Ingenieur hatte schon immer ein „Faible“ für die Herstellung von Branntwein und Obstgeist. Aus „Leidenschaft“ wurde Beruf. Unter neun Brennereien betreibt er nun die „Wetterauer Obstbrennerei“ in Florstadt-Stammheim.

Der Mann, der gegen alle Erwartungen „ohne rote Nase“ im Sportheim Eckartshausen über das Verfahren referierte, wie das Obst geerntet, gelagert und „eingemeischt“ wird, behauptet: „Fast alles ist zu Schnaps zu machen“. Die Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins Eckartshausen erfuhren durch den gewitzten und aufschlußreichen Vortrag des „Brenners“, auf was es ankommt, soll das Prädikat „Gutes Stöffchen“ dabei herauskommen. Erstes zu Gebot: Sauberkeit. Es sei schon vorgekommen, daß so mancher Himbeergeist oder Williamschrist einen Seifen- oder Haarfestigergeschmack aufwies. Grund dafür seien nicht genügend gereinigte Aufbewahrungsfässer. Bei den „eingeborenen“ Brennern vom Boden-

see lernte er die „Brennertechnik“ von der Pike auf. Längst wurden das Einmaischen, die Gärung und das Brennen zur Routine.

Doch einfach „Drauflosbrennen“ geht nicht – für die fünf Brennwerkstage muß Harald Diener einen Antrag stellen. Diener hält weder mit den Adressen der anderen Brauereien zurück, noch verschweigt er den interessierten Mitgliedern den Preis für das Brennen. Ein Brand kostet 80 Mark – also kein billiger Spaß. Gerne lädt Diener zu einem Rundgang in die Brennerei ein. Doch Diener warnt: „So mancher, der Maische gesehen hat, der trinkt keinen Schnaps mehr“. Das entweichende Gärgas ist dann doch für manche Schnapsnasen zu viel.



Harald Diener hielt in Eckartshausen einen kurzweiligen Vortrag über die Schnapsbrennerei.
Bild :Axmann

25.3. 1994