



Wild auf die Wildkirschen sind die Brennmeister

Klaus Schieser (l.) und Alain Langlois, der Geschäftsführer der Brennerei Ziegler ist (o.). In deren Kesseln wird die Maische meist ohne Kerne destilliert



Ziegler, und so halten es auch andere Brenner in Spessart und Odenwald, denen Kunz und Kollegen von den fünfzig Tonnen, die sie in einem guten Wildkirschsommer zusammenbekommen, ein paar Zentner Maische abgeben.

Unter den Glücklichen sind Besessene, erfahrene Routiniers und Neulinge. Etwa der Jungwinzer Klaus Giegerich aus Großwallstadt. Er hatte Kunz in einer Heckenwirtschaft kennen gelernt und bekam vergangenes Jahr die erste kleine Brennblase voll. Auf die gewonnenen sieben Liter (ohne Kerne gebrannt) muss er noch zwei Jahre warten, bis der Brand im Glasballon ausgereift ist. Oder der Metallwerker Werner Mathes aus Neckar-Elz, seit zehn Jahren ein begeisterter Feierabend-Destillateur. Er lernte Kunz einst bei einem Holunderlieferanten kennen und kann nun zwanzig Liter aus seinen ersten drei Doppelzentnern abfüllen.

Der Bauer und Gastwirt Klaus Schieser aus Gottersdorf brennt seit einem Vierteljahrhundert. Mitte der

1980er hatte er sich sogar einmal selbst mit Leiter und Pflückkorb an die Wildkirschen gewagt. Die Erntemenge war mehr als frustrierend. Schieser verarbeit

et vor allem das Streuobst seiner eigenen Wiesen, Kunz und Sennert beliefern ihn seit zehn Jahren mit Wildkirschen. Schieser setzt der Maische zwanzig Prozent Kerne zu, einige davon zerschlagen, da er einen deutlichen Steinton schätzt. Gern verrät er auch, was seinen Wildkirsch besonders „wild“ macht: Die Maische besteht zu einem Drittel aus *Prunus serotina*, einer aus Nordamerika stammenden Traubenkirsche. Ihre Kirschelein sind nicht größer als die Beeren des wilden Weins. Zur Güte des Gottersdorfer Wildkirschs nur so viel: Ihre je fünfzig Liter Brand, die Sennert und Kunz als so genannten Stoffbesitzern zustehen, lassen sie von Klaus Schieser brennen!

Wenn die beiden das alles trinken, bleibt offen. Fest steht, dass dies nicht zwischen vier Uhr morgens und zehn Uhr abends geschieht. Während des Erntetages nimmt Werner Sennert Wildkirschen nur ungebrannt zu sich. Von den süßen kleinen Dingern, die nach Wald und Frische schmecken und dem Gaumen eine schier unstillbare Lust bereiten, ohne den Magen zu drücken, nascht er den ganzen Tag. Und Ehefrau Salome, für die es schließlich ein langes Eheleben wilde Kirschen regnen soll? Mag keine Kir-

schen. Außer Sauerkirschen. Aber nicht *Prunus cerasus*, die dunkle Wildform, sondern die hellrote, handgepflückte Kultursorte Ludwigs Frühe.

## BRENNER, DIE WILDKIRSCHEN VERARBEITEN:

### Gebrüder Ziegler

Hauptstraße 23, 97896  
Freudenberg, Tel. 09375-  
928 80, Fax 92 88 11  
Wildkirsche, Preis (0,7 l):  
€ 132. Vergleichen Sie hierzu  
zu unser Angebot im FEIN-  
SCHMECKER-Club, ab Seite  
114. Weitere Brände:  
Himbeere (0,35 l € 56),

Holunder (0,35 l € 145),  
Sauerkirsch (0,7 l € 61,70),  
Schlehe (0,7 l € 93),  
Vogelbeere (0,35 l € 145)

### Klaus Giegerich

Weichgasse 19, 63868  
Großwallstadt, Telefon  
06022-65 53 55,  
Fax 65 53 66

Wildkirsche, Preis  
(0,35 l): € 21. Weitere  
Brände: Fränkischer  
Obstler (0,35 l € 7,50),  
Fränkischer Trester  
(0,35 l € 12,60),  
Kirsche (0,35 l  
€ 10,50)

### Werner Mathes

Wiesenstraße 10, 74821  
Mosbach-Neckarelz,  
Telefon 06261-610 70  
Wildkirsche, Preis (0,5 l):  
€ 35. Weitere Brände: Quitte  
(0,5 l € 28), Schlehe (0,5 l  
€ 28), Speierling (0,5 l € 30)

### Klaus Schieser

Fichtenweg 2, 74731  
Waldürn-Gottersdorf,  
Tel. 06286-410, Fax 411  
Wildkirsche, Preis (0,35 l):  
€ 48. Weitere Brände: Apfel  
(0,7 l € 7), Quitte (0,7 l  
€ 13,50), Vogelbeere (0,5 l  
€ 13)



Werner Mathes (l.) und Klaus Giegerich  
produzieren seltenen Wildkirschbrand