

# 160 Kilo Früchte für ein paar Liter Brand

**Brennerei:** Jochen Hörner aus Dertingen hat mit Elsbeeren einer Goldmedaille bei der Prämierung verdient

Von unserem Mitarbeiter  
**MICHAEL GERINGHOFF**

**WERTHEIM-DERTINGEN.** Auf dem Etikett wird »Apfelbrand« stehen, aber eigentlich ist es ein Destillat aus Leidenschaft und Passion, dass der Dertinger Rechtsanwalt Jochen Hörner noch bis zum 30. Dezember brennt. Im Nebenerwerb ist der 43 Jahre alte, rührige Vereinsmensch Winzer, seit ein paar Jahren auch ambitionierter Schnapsbrenner.

Auch wenn er ihn damals noch nicht getrunken hat, so habe ihm der Schnaps schon als 14-Jährigem im Blut gelegen, sagt Hörner. Mit einem Zwetschgenbaum oberhalb vom Wertheim Village hat alles begonnen. Den Baum besitzt er noch heute – und mittlerweile viele andere dazu.

Jahr für Jahr ist er zuerst in Dertingen, Homburg und Böttigheim als Gast bei den verschiedenen Brennern gewesen, bis er 2009 entschieden hat, nicht mehr länger nur zuschauen zu wollen. Hörner hat ein kleines Vermögen in die Hand genommen und im elterlichen Betrieb eine eigene Brennerei eingerichtet.

Die anderen Brenner waren gut, Hörner will besser sein. »Ich will

» Ich kann nichts kaputt gehen sehen, ich muss alles Obst heimholen. «

**Jochen Hörner**, ausgezeichnete Obstbrenner

ganz genau hinschauen, andere Wege gehen, Neues erproben und mehr natürliche Aromen aus der Maische holen«, sagt er. Er sei eben so ein unruhiger Geist, wissenshungrig, einer, der nicht stillstehen könne. »Außerdem kann ich nichts kaputt gehen sehen, ich muss alles Obst heimholen.«

## Besondere Sorten gepflanzt

Besondere Sorten pflanzt er mittlerweile gezielt selbst an, weil nur beste Rohstoffe auch beste Brände ergeben können. Hörner geht es dabei ausschließlich um die Aromen. Intensiv, fruchtig, schalig soll es sein – egal, wie viel Arbeit darin steckt. Im vergangenen Jahr hat er die ebenso raren wie arbeitsintensiven Elsbeeren gebrannt – fast



Echte Männersache. Jochen Hörner in seiner eigenen Brennerei.

Fotos: Michael Geringhoff

## Hintergrund: Die Elsbeere und ihre Verarbeitung

Die mittlerweile seltene Elsbeere gehört als Wildfrucht mittelbar zu den Rosengewächsen und gilt als die größte Rose überhaupt. Sie kann unter günstigen Bedingungen einen **Stammdurchmesser von bis zu einem Meter** und eine **Wuchshöhe von 30 Metern** erreichen. Die ältesten Exemplare sind 300 Jahre alt. Die **Bereen, ähnlich dem Weißdorn**, reifen im Spätsommer und enthalten zwei bis drei apfelähnliche Samen. **Im Mittelalter** hat man **Mus und Kompott aus den Beeren** gemacht, sie hilft bei Ma-

gen- und Darmkrankheiten und ist einer der stärksten **Vitamin-C-Spender** unter den heimischen Arten. Das **Holz** der Elsbeere wird ob seiner Härte **gern für Musikinstrumente verwandt**. Der aus den Beeren gewonnene Brand hat einen süßlich, säuerlichen **Geschmack nach Mandel** und weihnachtlichen Gewürzen. Aus **100 Kilogramm der Früchte** lassen sich nur **fünf bis sechs Flaschen Destillat** gewinnen. Für hervorragende Brände werden **Literpreise** von ein paar hundert **bis zu 1000 Euro** gezahlt. (Ge)



Der Vater und der Sohn. Heinz Hörner (73) ist eine wichtige Stütze im Betrieb.

250 Arbeitsstunden für nur ein paar Liter Brand.

Die Dolden der Elsbeere müssen im genau richtigen Moment gepflückt werden: »Man muss warten, bis sie sich zwischen den Fingern mehlig anfühlen, aber man muss auch schneller sein als die Vögel«, sagt Hörner. Die Dolden in den Bäumen erreicht man ausschließlich mit Leitern und Gerüsten. Später muss jede einzelne Beere von der Dolde abgezupft werden. Mit Helfern zusammen hat Hörner unglaubliche 160

Kilo Einzelbeeren abgerebelt, um später ausschließlich die rare Beere und nichts von ihrem Holz im Brand zu schmecken.

Die Domäne der Elsbeerbrände liegt in Österreich, nicht weit von Wien entfernt. Hörner hat sich eines der stündteuren Fläschchen von dort besorgt, den Brand probiert und seinen Satz gesagt: »Gar nicht schlecht, aber das sollte noch besser gehen.« Der eigene Elsbeerbrand hat ihm in der Prämierung die erste Goldmedaille seiner Brennerkarriere eingetragen, es

sollen noch weitere folgen. Noch etwas exklusiver und komplizierter könnte der Brand aus dem der Elsbeere verwandten Speierling werden. Das ist Hörners neues Projekt.

In zwei Jahren wird sich das deutsche Brennrecht wandeln, dann käme vielleicht auch Whiskey in Jochen Hörners Schlagweite – spruchreif ist da aber noch nichts. Gewiss ist jedoch, dass Hörner noch einige exquisite Extreme erproben wird: »So eine Brennerei anzuschaffen, das ist für mich eine Lebensentscheidung.«



