

Jochen Hörner wagte sich an Neues: Destillate aus den seltenen Speierlingfrüchten und Löhrpflaumen / Prämierung durch den Fränkischen Klein- und Obstbrennerverband

# Medaillen für seltene Wildobstbrände

Elsbeere, Löhrpflaume, Speierling und Oberösterreichische Weinbirne sind alles seltene und bedrohte Wildobstarten, die heute nur noch wenige kennen und schätzen.

Von unserem Redaktionsmitglied  
Ingrid Erich-Schaab

**DERTINGEN/GERICHTSTETTEN.** Jochen Hörner hat sich dem Anbau und der Verarbeitung dieser Spezialitäten zu hochprozentigen Destillaten verschrieben. Vor zwei Jahren wagte er sich zusammen mit Erich Hornbach, der die Früchte hatte, an die Herstellung eines besonderen Edelbrandes aus Elsbeeren (die FN

berichten). Beide betreten damit Neuland.

Angeregt durch den Erfolg wagte sich Hörner dann auch an weitere seltene Brände, zumal die Apfelernte aufgrund der Witterung im Frühjahr nur maximal 20 Prozent eines „normalen“ Jahres erbrachte und es bei den Birnen in diesem Jahr sogar einen Totalausfall gab, wie er im Gespräch mit den FN berichtete. „Nur Golden Delicious sind durchgekommen und Apfelquitten, während die Birnenquitten verloren sind.“

Der aus Dertingen stammende und inzwischen auch dort wieder lebende Rechtsanwalt mit einem Büro in Gerichtstetten besitzt und bearbeitet nebenberuflich in vierter Generation ein Weingut in seinem Heimatort. Außerdem nennt er über 200 Obstbäume und zahlreiche Johannisbeere- und Holundersträucher sein Eigen, aus denen er feinste Obstbrände herstellt.

Für 300 Liter im Jahr hat Hörner das Brennrecht. Er nutzt aber nicht sein ganzes Kontingent. „Schließlich will ich nicht in erster Linie Alkohol produzieren, sondern Qualität.“ Selbstredend, dass dabei nur sortenreine und sehr weiche Brände mit fruchtigen Aromen entstehen. Schließlich wird das meiste Obst mit Hilfe einer Spezialmaschine passiert, damit die Stiele und Kerne nicht in die Maise kommen.

„Ich brauche kein Fitnessstudio“ Jochen Hörner im Gespräch mit den FN. „Ich gehe in die Natur. Während andere joggen und spazieren gehen, kümmer ich mich um die Obstbäume und das Obst.“ Kenntnisse über den richtigen Baumschnitt und das gesamte Brennereiswesen erwarb er sich in Kursen, aus Fachliteratur und in einer Brennerer-Fortbildung an der Universität Hohenheim. Natur-



Jochen Hörner mit seinen ausgezeichneten Wildobstbränden. Vor ihm auf dem Tisch liegen Bilder von den Früchten des seltenen Speierlings. BILD: INGRID ERICH-SCHAAB

lich besitzt er auch den erforderlichen offiziellen Sachkundenachweis.

Seit über zehn Jahren befasst er sich mit den Wildobstarten Elsbeere und Speierling, erzählt Hörner im Gespräch. Von einem Gärtnermeister habe er jeweils fünf große Bäume erworben, davon zwei „Sossenheimer Riesen“ (Speierlingsorte) mit besonders großen Früchten. Mit einem Durchmesser von zwei bis drei Zentimeter ähneln sie kleinen Wildäpfeln im Aussehen.

Die Früchte fallen gelb und rotbackig vom Baum und müssen von Hand aus dem Gras aufgesammelt werden. Eine mühsame Arbeit. Danach müssen so etwa fünf Tage nachreifen. Anfangs haben sie noch ein grünliches, hartes Fruchtfleisch, das säuerlich schmeckt.

Durch die Reifung werden die Außenhaut braun und das Fruchtfleisch mehlig, dunkelgelb bis ebenfalls braun, mit einem markanten, erdigen Duft. Es sieht aus, als ob die Früchte schimmeln würden, was allerdings nicht der Fall ist. Dann ist der Speierling reif zum Einschlagen im Fass.

## Viel Handarbeit

„Alles in allem sind sehr viel Handarbeit und Aufwand erforderlich“, verdeutlicht Jochen Hörner. Von seinen fünf eigenen Bäumen und den Früchten zweier Waldbäume in Dertingen, die ihm der zuständige Förster zeigte, erhielt er etwa 200 Liter Maise und daraus etwa 20 Liter Destillat. „Der Speierling – Baum des Jahres 1993 – ist noch deutlich seltener als die Elsbeere“, so sein Fazit.

Neben Speierling brannte Jochen Hörner in diesem Jahr zum ersten Mal Löhrpflaumen. Alles in allem produzierte er 20 verschiedene sortenreine Brände und „Geiste“.

Drei Brände meldete er beim Fränkischen Klein- und Obstbrennerverband in Würzburg für die Prämierung von Destillaten an. Für seinen Brand von oberösterreichischen Weinbirnen (die Früchte stammen aus Waldstetten) und Löhrpflaumen aus Urphar wurde er mit Silbermedaillen ausgezeichnet. Für den Speierlings-Brand gab es eine Bronze-medaille.

Und was hat sich Jochen Hörner für nächstes Jahr als Besonderheit vorgenommen? „Ich liebäugle damit, einen Whisky zu brennen“, verrät er augenzwinkernd im FN-Gespräch.



Ein Speierlingbaum mit den gelb- und rotbackigen Früchten. BILD: JOCHEN HÖRNER

## AUS DER REGION

### Weinbereitungsseminar

**OBERLAUDA.** Die Ländliche Heimvolkshochschule Lauda veranstaltet von Freitag, 22. September, ab 14.30 Uhr bis Samstag, 23. September, 16 Uhr in Oberlauda ein Weinbereitungsseminar „Von der Frucht zum fertigen Wein“. Judith Walther, Oenologin und Laborleiterin eines Weinlabors aus Kitzingen, leitet den Kurs. Selbst wenn man bereits passionierter Hobby-Winzer ist und das Wissen erweitern möchte, ist der Kurs geeignet. Im Rahmen einer zweitägigen Veranstaltung werden die theoretischen Grundlagen, angefangen von der Fruchtverarbeitung bis zur Füllung der Weine, sowie dem Einsatz und die Wirkung der zur Weinbereitung verwendeten Hefen, Produkte und Messgeräte gemeinsam erarbeitet. Am zweiten Tag wird das erlernte Wissen in die Praxis umgesetzt und im kleinen Weinberg gemeinsam geerntet und geherbstet. Im anschließenden Praxisteil werden die Trauben entrappt und abgepresst. Im gewonnenen Saft werden dann die Messinstrumente (Acidometer, Oechslewaage) ausprobiert und die Gärung vorbereitet. Am Ende des Praxisteils kann jeder Teilnehmer im eigenen Gefäß Traubensaft mit nach Hause nehmen und sich selber am Wein machen probieren. Nähere Informationen und Anmeldung bei der Ländlichen Heimvolkshochschule Lauda, Brunnenstraße 12, 97922 Lauda, Telefon 09343/589190, Internet: www.lhvs-lauda.de. E-Mail: info@lhvs-lauda.de.

### Festgottesdienst

**HASLOCH.** In einem Festgottesdienst am Sonntag, 8. Oktober, um 14 Uhr in der St. Johannes Kirche wird Jonas Wittmann als Diakon der Grafenschaftsgemeinden begrüßt. Ein Empfang schließt sich an.

**Getrag Rosenberg:** Multiverlagerungsprojekt auf der Zielgeraden

## Teamwork, Herzblut und Kompetenz

**ROSENBERG.** Ein Multiverlagerungsprojekt ist auf der Zielgeraden: Die komplette Radsatzfertigung und Montage der TSG/NSG Handschaltgetriebe eines großen deutschen Automobilherstellers wurde in diesem Projekt, dessen Laufzeit rund zwei Jahre betragen hatte, erfolgreich in das Rosenberg Werk des Getriebeherstellers Getrag verlegt, das zum Mutterkonzern Magna gehört.

**Höchst anspruchsvolle Prozesse** Mit höchst anspruchsvollen Logistik-, Qualitäts-, Instandhaltungs-, Bau-, und Projektmanagementprozessen wurde das entsprechende Know-how übertragen, so dass der finale Endkunde von diesen Aktivitäten gar nichts mitbekam, und das ist indirekt das größte Lob für alle Beteiligten. Dass für dieses erfolgreiche Projekt natürlich gutes Teamwork, Herzblut und vor allem Getriebekompetenz der Beteiligten weitere Garantien für ein Gelingen waren,



Unter dem Motto „Wir haben es geschafft“ feiert das Werk Rosenberg am Freitag, 29. September, den Abschluss der anspruchsvollen Phase des Projekts. BILD: HELMUT FRODL

muss natürlich ebenso erwähnt werden.

### Perspektive verbessert

Durch dieses Projekt hat sich die Perspektive und die Beschäftigungssituation im Getrag-Werk Rosenberg und für die Region deutlich verbessert. Man kann somit von einer gesicherten Gesamtsituation für die Rosenberg Getriebebauer in den nächsten Jahren ausgehen.

Mit dem anspruchsvollen Projekt wurde im März 2016 begonnen. Im Juli vergangenen Jahres erfolgte der Baubeginn für die große Werkserweiterung. Eine Spezialfirma aus Stuttgart begann damit, das frühere Bürogebäude, welches auch die Kantine beinhaltete, abzubauen. Ab Herbst wurde die Hoffläche innerhalb des Werkgeländes mit einer neuen Fabrikhalle überbaut. Die Arbeiten dieses Bauabschnittes wurden im Januar dieses Jahres abgeschlossen.

Derzeit sind bei Getrag in Rosenberg mehr als 500 Mitarbeiter beschäftigt. Nach wie vor sucht die Firma qualifiziertes Personal. In den Erweiterungsbauprojekten wurde auch eine neue Kantine in einem neuen, modernen Ambiente integriert, die Ende Juni eröffnet wurde. Unter dem Motto „Wir haben es geschafft“ feiert das Werk Rosenberg am Freitag, 29. September, mit vielen Ehrengästen und allen Arbeitnehmern den Abschluss dieser anspruchsvollen Phase des Werkes, das im Bauland seit mehr als 40 Jahren besteht und bisher immer ein zuverlässiger Arbeitgeber für die Beschäftigten gewesen ist.

**Nachruf:** Heinz Rauch starb am Montag im Alter von 86 Jahren

## Ein echter Pionier der Möbelbranche

**FREUDENBERG.** Einer der Pioniere der Möbelbranche ist friedlich eingeschlafen. Heinz Rauch, Mitgesellschafter der Rauch Möbelwerke in Freudenberg, verstarb am Montag, im Alter von 86 Jahren.

Heinz Rauch hat gemeinsam mit seinen bereits verstorbenen Brüdern Wendelin und Günther aus kleinen Anfängen eines der bedeutendsten produzierenden Möbelunternehmen in Europa aufgebaut. Nachdem ihr Vater bereits 1952 verstarb, mussten die drei Brüder Wendelin, Günther und Heinz in ganz jungen Jahren die unternehmerische Verantwortung übernehmen. Heinz Rauch hat in bewundernswürdiger Weise die technische Weiterentwicklung des Unternehmens vorangetrieben. Um die Kompetenz im Schlafraum-Bereich als einer der führenden Anbieter zu stärken, hat die Familie Rauch bereits 1958 ein Spanplattenwerk in Markt Bibart aufgebaut und 1999 die Aktiengesellschaft Steffen mehrheitlich übernommen.

Im Mittelpunkt des unternehmerischen Wirkens von Heinz Rauch stand die Idee, Möbel für breite Zielgruppen in großen Stückzahlen herzustellen. Dadurch konnte das Unternehmen stetig wachsen. Heinz Rauch lagen besonders schlanke Fertigungs- und Unternehmensstrukturen am Herzen, um im harten Wettbewerb bestehen zu können.

1996 hat sich Heinz Rauch gemeinsam mit seinen beiden Brüdern aus der aktiven Geschäftsführung zurückgezogen und die unmittelbare



Heinz Rauch starb am Montag im Alter von 86 Jahren. BILD: RAUCH MÖBEL

Verantwortung für seine Unternehmen in die Hände der jeweiligen Geschäftsführer gelegt. Als Vorsitzender des Beirates war er viele Jahre für alle Unternehmen der Familie Rauch steuernd und beratend tätig. Für Heinz Rauch war sein Unternehmen der Mittelpunkt des Lebens. Besonders lag ihm das Wohl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Herzen. So war er für sie jederzeit ansprechbar und hatte ein offenes Ohr auch für ihre persönlichen Anliegen.

Familie und Mitarbeiter trauern um eine Persönlichkeit, die ihnen stets Vorbild, Ideengeber und Motor zugleich war.

## AUS DER REGION

### Hallenbad wieder geöffnet

**KARLSTADT.** Das Hallenbad hat zu folgenden Zeiten geöffnet: Montag: 16 bis 20 Uhr, Dienstag: 17 bis 20 Uhr, 20 bis 21 Uhr nur für Schwimmer. Mittwoch und Donnerstag, jeweils Warmbadetag: 16 bis 20 Uhr. Freitag: 16 bis 17 Uhr für Damen über 16 Jahren, 17 bis 19 Uhr, 19 bis 20 Uhr nur für Schwimmer. Samstag: 12 bis 17 Uhr. Sonntag: 9 bis 12 Uhr. Am Feiertag, Dienstag, 3. Oktober, bleibt das Hallenbad geschlossen.

### Herbstfest im Blauen Haus

**KÜLSHEIM.** Altenwerk, Seniorenclub und St. Elisabeth-Verein veranstalten ein Herbstfest am Donnerstag, 5. Oktober, um 14.30 Uhr im Blauen Haus. Bei Zwiebelkuchen, Federweßem, Brezeln und Kaffee sind alle Senioren zu einem geselligen Nachmittag willkommen.

### Geschichte der Firma Rauch

**FREUDENBERG.** Die KAB-Ortsgruppe Freudenberg veranstaltet für alle Interessierten eine Filmvorführung am Samstag, 30. September, um 15 Uhr im Bernhardsaal unter der neuen Kirche. Der Film von Detlef Zeiler zeigt und erzählt Geschichten über den Werdegang der Firma Rauch aus der Sicht ehemaliger Mitarbeiter.

### Ukulele-Kurs für Erwachsene

**FREUDENBERG.** Einen Ukulele-Kurs für Erwachsene veranstaltet die Städtische Musikschule. Es sind keine Grundkenntnisse erforderlich. Man lernt erste Begleitakkorde von Oldies, Schlagern und Evergreens und singt dazu. Der Kurs erstreckt sich über acht Unterrichtsstunden (je einmal wöchentlich). Der Unterricht wird noch festgelegt. Eine Teilnahmegebühr ist zu zahlen. Bei Interesse ist Weiterführung möglich. Weitere Informationen unter [www.musikschule-freudenberg.de](http://www.musikschule-freudenberg.de).

### Wahrgang 1933/34 trifft sich

**WERTHEIM.** Der Jahrgang 1933/34 trifft sich am Donnerstag, 5. Oktober, um 19 Uhr in der Pizzeria „Quo Vadis“ zum Stammtisch.

### Messegottesdienst

**WERTHEIM.** Der ökumenische Messegottesdienst findet am Sonntag, 1. Oktober, um 10 Uhr in der Main-Tauber-Halle statt.