

Edelbrenner holt Edelmetal

GENUSSREGION Johannes Haas aus Pretzfeld setzt mit seiner Destille bewusst auf alte Obstsorten, die noch Geschmack in sich tragen. Bei einer Obstbrandprämierung gab es dafür einen Medaillenregen.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED NIKOLAS PELKE

Forchheim – Unverschämt gut schmecken die Obstbrände von Johannes Haas. Die Liebe zur besonderen Qualität des Edelbrenners aus Pretzfeld musste zuletzt auch die Konkurrenz neidlos anerkennen.

Bei der Bayerischen Obstbrandprämierung sahnte der 35-Jährige so richtig ab. Stolz nimmt der Familienvater sieben Goldmedaillen, drei Silberne und eine bronzene Trophäe in die Hand. „Wie nehm ich die jetzt überhaupt alle auf einmal“, fragt Haas, der sonst selten in Verlegenheit gerät. „Ich war bei der feierlichen Verleihung der Preise im Rahmen der Bundesgartenschau in Rosenheim gar nicht dabei“, so Haas weiter. „Meine Frau Manuela durfte nach Rosenheim und musste aber den ganzen Abend warten, bis sie endlich auf die Bühne durfte.“ Dann seien ihr die Knie schon etwas weich geworden, berichtet der Obstbrandexperte vertraulich. Vor über 1000 Gästen plötzlich als absoluter Gesamtsieger gefeiert zu werden, ist aber auch schon etwas ganz besonderes.

„Ich war auf Ischia für einen verlängerten Herrentag“, gibt der Genussmensch ganz offen zu. Über den großen Triumph sei auch Haas selbst überrascht gewesen. Dass man nicht unter den Allerschlech-

testen landen würde, sei ihm schon klar gewesen. Schließlich schenken auch Spitzenköche wie Alfons Schuhbeck und Alexander Herrmann seine fränkischen Aromabomben aus. Aber gleich so einen Medaillenregen? Das konnte sich der leidenschaftliche Streiter für den guten Geschmack dann beim besten Willen doch nicht vorher vorstellen.

„In Italien hab ich dann erstmal eine Flasche Prosecco aufgemacht und auf den Erfolg angestoßen“, erinnert sich der 35-Jährige gerne an den Abend im Mai zurück.

Prima findet der jung gebliebene Unternehmer, dass die Philosophie der Edelbrennerei auch von Fachleuten so große Anerkennung bekommen hat.

„Sogar mein Zibartenbrand hat eine Goldene bekommen“, freut sich Haas noch immer wie ein Schneekönig. Aus Prinzip und Überzeugung setze man seit 1996 konsequent auf Qualität aus Franken. Während seiner Ausbildung in Weißenstephan und später an der Hochschule für Gärungstechnologie in Geisenheim am Rhein habe er schnell gelernt, dass die Früchte das A und O sind. Bloß selbst in der

Fränkischen Schweiz waren die alten aromatischen Obstsorten nicht leicht aufzutreiben.

„Die alten Obstsorten haben doch schon damals keinen mehr interessiert“, erinnert sich Vater Georg Haas. Die neuen Sorten seien doch nur nach Schönheit und Preis bewertet worden. Keiner habe sich mehr die Arbeit und Mühe machen wollen, das schrumpelig schöne Obst von den Streuobstwiesen zu pflücken oder gar weiter zu verarbeiten.

Johannes Haas
Obstbrenner

„Dann kamen die Wespen und danach die Säge“, ärgert sich Johannes Haas über den

Kahlschlag. Also haben sich die Haas' nach alten Obstsorten auf die Lauer gelegt. Heute hegt und pflegt die Familie 10 000 junge Obstbäume, deren Namen man nie im Supermarkt oder in der Fernsehwerbung sieht. „Die 'gute Luise' ist eine ganz verrückte Birne“, schwärmt Haas von dem Geschmackswunder. Nach frischen Steinpilzen rieche die alte Obstsorte im Glas. Auch die „gute Graue“ ist eine beinahe vergessene Sorte, die Haas wieder hervorgezaubert hat. Hier sei der Duft nach Sternanis einfach betörend. Ausschlaggebend für einen Qualitätsbrand seien eben ganz einfach die aromatischen Früchte. Dann könne mit Ruhe und Gelassenheit ein Geschmackserlebnis kreiert werden. Wie bei einem guten Winzer vergärt der Meisterbrenner sein Fruchtmuß bei kühlen acht Grad, um eine optimale Aromabindung herauszudestillieren. Mit Sorgfalt und penibler Sauberkeit nimmt dann das Aromawunder nach über zehn Stunden im Kupferkessel langsam Gestalt an. Eine gute Nase und Fingerspitzengefühl kommen hinzu. „Die Leute sind mittlerweile wieder soweit, nicht nur ein Jacky-Cola zu trinken“, freut sich Haas über den Erfolg. Abheben will der 35-Jährige trotz der Lorbeeren aber nicht. „Ich will, dass auch Einheimische und nicht nur Sternköche gerne zu mir kommen“, betont der Edelbrenner. Deshalb will er auch nicht an der Preisschraube drehen. Lieber engagiert er sich für seine alten Streuobstwiesen.

Johannes Haas macht aus einheimischen Früchten Gold.

