

Klein, aber hochprozentig

Das Brennen von Schnaps und Obstler war schon lange Roland Schulzes Hobby. Jetzt hat er in der List seine eigene Destille eröffnet.

VON SUSANNE HILDEBRANDT-HEENE

Sie ist Niedersachsens einzige und mithin auch kleinste Obstbrennerei. Doch sie hat zweifelsfrei die Chance, ganz groß herauszukommen. Ein wenig versteckt im Lister Gewerbegebiet Mengendamm hat **Roland Schulze** (50) seine „Lister Destille“ eröffnet, sie residiert unter der Hausnummer 6 – und dort entsteht jetzt der erste Schnaps aus seiner Herstellung zum Verkauf. Die Trester- und Obstbrände wurden von ihm allesamt aus der Obsternte 2005 gewonnen. Damals machte der Hannoveraner mit seiner Idee, die lange in ihm gegoren hatte, nämlich endgültig Ernst.

An der Universität Hohenheim bei Stuttgart hatte Schulze zuvor Brennerkurse absolviert und daheim viel über die Theorie der Schnapsherstellung gelesen, wenn ihm sein Job als Geschäftsführer einer Firma für Veranstaltungstechnik die Zeit dafür ließ. Doch eines war dem 50-Jährigen immer klar: „Richtig praktisch üben kann man nur, wenn man eine eigene Anlage hat.“

Also besorgte er sich die notwendige Erlaubnis des Zolls, eine sogenannte Verschlussbrennerei zu betreiben. Das ist die Bezeichnung für einen Produktionsbetrieb von Spirituosen, dessen Brenngeräte während des Herstellungsprozesses vollständig unter zollbehördlichem Verschluss stehen. Das bedeutet, dass alle Flaschen und Verbindungen verplombt sind. Der Staat schaut den Schnapsherstellern wegen der Steuer nämlich sehr streng auf die Finger. Heimlich abgezapft kann da nichts werden.

Anschließend investierte Schulze rund 150 000 Euro in seine „Lister Destille“. Er fuhr nach Amt Neuhaus und kaufte biozertifiziertes Streuobst aus dem Unesco-Biosphärenreservat Elbtalaue. Dann legte er mit Birnen, Äpfeln und Zwetschgen los. Das



Die Farbe stimmt: Roland Schulze begutachtet Schnaps vor der Brennblase. Thomas

Schnapsbrennen ist für Schulze, der sich selbst als Genussmenschen bezeichnet, freilich weit mehr als ein Hobby. Mit dem Verkauf seiner edlen Tropfen möchte er sich langfristig gerne ein zweites Standbein schaffen. Zum Angebot der Destille gehören deshalb auch Veranstaltungen und Seminare. Wer mag, kann die Brennerei besichtigen, sich über den Destillationsvorgang informieren und die feinen Schnäpse selbstverständlich auch pro-

bieren. Für den gemütlichen Teil der Veranstaltungen hat Schulze eine Probiertube eingerichtet, die bequem Platz für bis zu 24 Personen bietet. Sie ist auch ein idealer Ort für Betriebsfeiern und andere Feste dieser Art. Wobei die Gäste stets berücksichtigen sollten, dass es dort vor allem Hochprozentiges gibt.

Lister Destille, Mengendamm 6, 30177 Hannover, Telefon (05 11) 89 86 95 54.