



SVZ/Hagenower Kreisblatt vom 24. April 2007

Obstbrände aus Amt Neuhaus

Roland Schulze von der Lister Destille stellte die Produkte vor

Neuhaus (mani) • „Das lange Warten hat sich gelohnt“, lobt Manfred Ruffing vom Haus des Gastes nach einer ersten Verkostung des Neuhauser Pflaumenbrandes, und Bürgermeister Dieter Hublitz pflichtet bei: „Der ist wirklich gut geworden!“ Was die beiden Herren da so preisen, ist der erste Obstbrand aus Pflaumen und Äpfeln, die im Amt Neuhaus geerntet wurden. Roland Schulze von der Lister Destille war mit Flaschen und Fässchen aus der Nähe von Hannover nach Neuhaus gekommen, um zu präsentieren, was aus der Ernte 2005 geworden ist.

Guter Obstbrand braucht Geduld beim Herstellen. Demnächst sollen auch die örtlichen Gastronomen mit dem Produkt bekannt gemacht werden. Ruffing plant eine Bustour zur Lister Destille, damit man sich vor Ort ein Bild vom Prozess des Brennens machen kann. Von der Ernte des Obstes bis zum fertigen Obstler in der Flasche ist es ein Weg, der mit Geduld und Bedacht gegangen werden muss. Das wird klar, wenn Roland Schulze darüber spricht. Er war über Besuche in Süddeutschland und Österreich auf die Idee gekommen, auch in Norddeutschland den Versuch zu wagen, aus heimischen Obst einen Schnaps zu brennen. Im Süden der Republik gibt es viele, kleine Brennereien mit zum Teil sehr alten Brennrechten, die von Generation zu Generation vererbt werden. In Norddeutschland ist es etwas schwieriger, Schnaps zu brennen, aber nicht unmöglich, wie am Beispiel der Lister Destille zu sehen.

„Als ich die Voraussetzungen soweit erfüllt hatte, bin ich auf der Suche nach geeignetem Obst auf das Amt Neuhaus gestoßen“, erläutert Roland Schulze. Ein Pachtvertrag mit der Gemeinde war schnell geschlossen und mit Hilfe von Erntehelfern aus dem Amt wurden im Herbst 2005 500 Pflaumen- und Apfelbäume abgeerntet. Das waren etwa fünfeinhalb Tonnen.

In der Lister Destille wurde das Obst gewaschen und zerkleinert und dann vergoren. Es dürfen keine Blätter und keine faulen Stellen mit in den Obstbrenn hinein. Der entstehende Alkohol wird in zwei Schritten auf Trinkstärke mit gefiltertem Wasser verdünnt und zum Schluss gefiltert. Zwischen den einzelnen Arbeitsschritten muss der Obstbrand immer wieder ruhen, bevor er dann auf Flaschen gezogen wird.

Sortenreine Brände sind aus der nächsten Ernte geplant Der Obstbrand aus heimischem Obst ist aus gemischten Sorten entstanden. Für die folgenden Ernten plant Roland Schulze auch sortenreine Brände, zum Beispiel aus dem purpurroten Cousinot Apfel und aus dem Cox Orange.

Über Manfred Ruffing vom Haus des Gastes wird die Vermarktung laufen. Natürlich hofft Schulze, dass der Neuhäuser Obstler nicht nur in den Gaststätten angeboten wird, sondern dass auch Einheimische neugierig auf das Produkt sind. Neben den Halbliterflaschen gibt es auch kleine Drei-Liter-Fässchen und eine Geschenkbox mit zwei kleinen Fläschchen, die hoffentlich bei den Touristen als Mitbringsel aus Neuhaus gut ankommt.

Maria Nielsen