



baden.

essen. trinken. genießen. leben.

Baden brennt Florian Faudes Destillate

Konrads Kaiserstuhl Das Weingut Salwey

Grüner Geschmack Kräuter in der Küche

Gastrosophen der Landküche Bernd Lutz trifft Martin Schlegel

Kalte Kreationen Martin Sautters Eisgeschichte



**FLORIAN
FAUDE
BADEN BRENNT**



Die restlichen Zwetschgenkerne aus dem Maischefass bleiben übrig und werden nicht mitgebrannt, damit die Bittermandelnote das Aroma nicht überlagert.

Baden brennt!

Erdig traditionelles Zibärtele mit feinen Zitrusaromen - Florian Faude brennt erstklassiges Hochprozentiges in seiner kleinen Hausbrennerei in Bötzingen

„Wenn Du vorne nichts Vernünftiges hinein tust, kann hinten nichts Gescheites herauskommen“, schmunzelt der energiegeladene Jungbrenner Florian Faude und erklärt: „Das Ausgangsmaterial ist für 90% der Qualität zuständig!“ Es ist sehr einfach, an seinem kleinen Firmenschild an der Bergstrasse in Bötzingen erst einmal vorbeizufahren. Hat man es entdeckt, zögert man an der Eingangstür immer noch, das soll eine Hausbrennerei sein? Selbst das liebenswerte Durcheinander im Hof, ein altes Bauernhaus von 1836 mit Brennrecht, die Mutter betreibt hier auch ein Kosmetikstudio, hat so gar nichts mit den sonst so geschleckten Verkaufsräumen anderer Brennereien zu tun. Dann entdeckt man den Brennofen und sieht die zu verarbeitenden Grundprodukte, erstklassiges Stein- und Kernobst, ausschließlich aus Baden. „Früher hat man die herunter gefallenen Zwetschgen vom Baum zu Schnaps gebrannt. Das gab dann oft den klassischen Rachenputzer, furchtbar“, erklärt Faude seinen Grundansatz. „Jetzt, wo ein solcher Aufwärtstrend bei Weinen erkennbar ist, muss es doch auch möglich sein, aus dem erstklassigen Obst dieser Gegend erstklassige Brände zu produzieren. Ich möchte beste Obstbrände wieder salonfähig machen.“ Faude ist gelernter Winzer und hat als „einspringender“ landwirtschaftlicher Betriebsleiter gearbeitet, wenn es Bedarf oder Not in einem Betrieb gab. Seine Liebe zu Obst und der Brennerei ist bei ihm im Teenageralter entstanden. Seit 2010 ist er nun eine staatlich geprüfte Fachkraft für das Brennereiwesen, von seinem Mentor Fridolin Baumgartner aus Oberbergen hat er gelernt, immer einer eigenen Stilistik zu folgen und seine unglaublich ansteckende Begeisterung und seine Passion in die Produktion einfließen zu lassen. „Auch bei Bränden muss man seine Sinne locken: sehen, riechen, schmecken, fühlen – ein Brand will entdeckt werden, die Frucht muss man schmecken, wie beim Reinbeißen!“ Feine Fruchtbrände müssen „duften“ und vertragen deshalb eigentlich keine

„Auch bei Bränden muss man seine Sinne locken: sehen, riechen, schmecken, fühlen - ein Brand will entdeckt werden, die Frucht muss man schmecken, wie beim Reinbeißen!“

langen Lagerzeiten, außer man möchte ganz bewusst die Aromatik einer Lagerung im kleinen Holzfass.

Sortiment der Obstbrände

Zuerst das Steinobst: Sein Mirabellenwasser, der Kaiserstühler Klassiker schlechthin, brennt er aus frischen, vollreichen Früchten, die aber nicht das Stadium der Überreife erreicht haben dürfen. Er nennt seinen Stil gradlinig und reduktiv, die Frucht steht immer im Vordergrund. Ein Flugschiff seines Sortiments ist das badische Zibärtele, diese Wildpflaume mit ihren kleinen Früchten ist der Klassiker der Region. Faude brennt sie erdig, traditionell mit feinen Zitrusaromen und viel Bittermandelgeschmack. Auch Zwetschgenwasser findet sich in seinem Sortiment. Auch hier ist Faude immer auf der Suche nach dem besten Grundprodukt. Unter dem Motto „Fast Vergessenes wird wieder nachgefragt“ ist dieser Zwetschgen-Brand sehr beliebt. Leider sterben die alten geschmacksintensiven Zwetschgensorten aus und werden durch neue, besser lagerungsfähige Sorten ersetzt, die aber nicht an die Aromatik der früheren Fruchtarten heranreichen. Schnell ausverkauft ist sein inzwischen berühmtes Sauerkirschwasser – „Das ist das Größte für mich!“ - und sein im kleinen Eichenfass, für zwölf Monate gelagertes Kirschwasser. Dann das Kernobst: Auch die vielerorts aussterbende Quitte, die sehr schwer zu brennen ist, liegt Faude am Herzen. Dieser traditionelle Obstbrand mit seinen Zitrusaromen brachte dem Brenner 2012 eine Goldmedaille ein. Auch für seinen Apfelbrand Rubinette, den er immer sortenrein aus eigenem Anbau, auch von Boskop- oder Goldparmäne-Äpfeln brennt, ist er mit einer Goldmedaille ausgezeichnet worden. Die letzten Jahre haben Faude einen richtigen nationalen wie internationalen Medaillenregen beschert. Natürlich dürfen eine Williams-Christ-Birne und ein herrlich fruchtiger Himbeergeist aus handgepflückten Gartenhimbeeren in

Fortsetzung auf Seite 15.



Geräte, die zum Einmischen notwendig sind: Schneebesen, um den Hefeansatz aufzurühren, Refraktometer und Zuckerspiegel, um den Zuckergehalt der Obstmaische zu überprüfen, Zangenschlüssel für die Armaturen-Schlauch-Verschraubungen, Schutzbrille für die Säure.



Die erste Fraktion beim Brennen ist der Vorlauf. Um eine genaue Abtrennung zu ermöglichen, werden die ersten Tropfen in diesen Plastikbechern aufgefangen, damit das Herzstück, der Mittellauf, ermittelt werden kann.





Alle Flaschen stempelt Florian Faude von Hand selbst auf das Etikett. So ist jede Flasche ein Unikat.

„Jetzt, wo ein solcher Aufwärtstrend bei Weinen erkennbar ist, muss es doch auch möglich sein, aus dem erstklassigen Obst dieser Gegend erstklassige Brände zu produzieren. Ich möchte beste Obstbrände wieder salonfähig machen.“

- Florian Faude -

Faude's Liste nicht fehlen. Er bezieht Trester vom Spätburgunder und vom Gelben Muskateller, von den besten Kaiserstühler Weingütern, für seine aromatischen Tresterbrände. Daneben entwickeln sich seine Liköre, wie Apfel-Ingwer-Likör, Sauerkirschlikör, Quittenlikör, Holunderblütenlikör oder Rhabarberlikör, gerade zur weiteren Passion des Brenners.

Herkunft der Produkte

Harald Vögtle aus Oberrotweil liefert die Kirschen und Mirabellen, aus Königschaffhausen bringt Uwe Hiss die Sauerkirschen, also die Schattenmorellen. Andreas Schneider aus Niedereggenen liefert die Williams-Birnen und Familie Bressel aus Forchheim die Himbeeren. Aus dem eigenen Hof kommen die Äpfel, Birnen, Quitten und auch Zwetschgen, die er auch bei Obstbauern in Bötzingen einkauft.

Sonst noch

Die First-Class-Lounge in Münchens Flughafen kreuzt Faude's Brände schon, auch die gehobene Gastronomie wird langsam auf den eigenwilligen, höchsten Qualität verpflichteten Brenner aufmerksam. Faude möchte auch Obstbrände bei Cocktails prominenter platzieren und arbeitet mit verschiedenen Barkeepern zusammen. Über die Weinhandlung Hag in Endingen, über das Weinfachgeschäft Drexler in Freiburg und natürlich per Email kann man Faude's Feine Brände bestellen. Am besten, man besucht Florian Faude auf dem Hof. Wohl bekommt's!

Florian Faude befasst sich auch mit eigenen Likörkreationen, hier Auszüge aus seinem Sortiment:

SAUERKIRSCH

Erst ein ausgewogenes Verhältnis von Süße zu Säure schenkt dem Sauerkirsch eine angenehme, aber doch temperamentvolle Stimmung. Faude's Liköre werden ohne Konzentrate, ohne künstliche Aromen und selbstverständlich ohne Konservierungsstoffe hergestellt.

APFEL-INGWER

Die Äpfel von Streuobstwiesen rund um den Kaiserstuhl; der Ingwer aus biologischem Anbau und ein eleganter Apfelbrand bestimmen den Charakter dieses sehr außergewöhnlichen Likörs. Die angenehme Frische des Ingwers, mit markanter Schärfe am Gaumen, wird durch das feinfruchtige, zarte Aroma der Äpfel komplettiert.

HOLUNDERBLÜTE

Ein vollreifer Likör aus 100% frischen Holunderblüten – unfiltriert, um das einzigartige Aroma zu erhalten. Sehr harmonisch, dabei stets erfrischend. Ob pur, mit Sekt, Champagner oder Soda. Faude's Holunderblütenlikör wird in limitierter Auflage produziert und ist nur saisonal im Sommer erhältlich.

RHABARBER

Ein sauer-herber Likör, gewonnen aus der regional bezogenen Rhabarbersorte 'Holsteiner Blut' – unfiltriert und bestechend durch seine rosarote Farbe, das angenehme, erfrischende Kribbeln auf der Zunge und den rhabarbertypischen Duft. Der Rhabarberlikör wird in limitierter Auflage produziert und ist nur saisonal im Sommer erhältlich.

QUITTE

Die Quitte – die Primadonna der Früchte, präsentiert sich mit ihrer feinherben Eleganz und einer einzigartigen Frische. 100% Quitte – unfiltriert.