

# Wo nur der Inhalt zählt

Sortenrein, handverlesen und sorgfältig destilliert sind die **BRÄNDE** von Florian Faude

Seine außergewöhnlichen Flaschen vergisst man genauso wenig wie den köstlichen Inhalt: Florian Faude betreibt in Bötzingen eine Hausbrennerei und setzt sich mit Leidenschaft und Können für ein modernes Bild heimischer Brände ein.

KATJA RUSSHARDT

Wie ist es um den Ruf eines Produkts bestellt, das in zwei Sekunden konsumiert wird? Schnapsen, sich einen Schluck genehmigen: Aus dem Niederdeutschen kommt die weit verbreitete Bezeichnung „Schnaps“ für ein kleines Gläschen Branntwein, das sich der Trinker ruckzuck schnappt und in die Kehle kippt. Meist nach einem opulenten Mahl, zur vermeintlichen Anregung der Verdauung, zum Aufwärmen – immer aber mit dem schaurig-schönen Gefühl, Feuer in die Speiseröhre zu gießen und mit der leisen Angst, die Geschmacksnerven der Zunge nachhaltig zu betäuben.

Über das klischeegeprägte und verstaubte Image von Bränden, die wir im Folgenden nie mehr Schnäpse nennen werden, lässt sich vortrefflich mit Florian Faude plaudern, der mit 26 Jahren nicht gerade zum Gros der klassischen Konsumenten geistiger Getränke passt. Dass er Brände nicht nur genießt, sondern in bester Qualität selbst herstellt und bundesweit erfolgreich vermarktet, macht ihn darüber hinaus zu einem qualifizierten Gesprächspartner.

Aus einer Winzerfamilie stammt er nicht, leidenschaftliche Trinker finden sich ebenso wenig im Familienkreis mit schwäbischen Wurzeln, doch der



Schon als Schüler brannte Florian Faude (26) aus Bötzingen sein erstes Kirschwasser.

FOTO: ZVG

Umzug in ein altes Bauernhaus bringt ihn bereits als Oberstufenschüler auf die Idee, ein dort vorhandenes kleines Brenngerät wieder in Betrieb zu nehmen. „Das Brennrecht wäre bald verfallen, und so hat zunächst ein Bekannter von uns dort gebrannt, dann habe ich meine ersten eigenen Versuche gemacht“, erzählt er und erinnert sich mit Schaudern an sein erstes Kirschwasser, allzu rasant verlaufende Gärungen und explodierende Fässer. Seine Begeisterung für das Handwerk nimmt beständig zu. Es reizt ihn, ein Produkt vom Ende der Speisekarte zu einem Objekt der Begierde zu machen, das zum Dessert gereicht oder genussvoll vor dem Essen getrunken wird.

Dafür muss der Brand gut sein. So gut, dass ihn keiner mehr „schnapsen“ will, sondern ihn schlückchenweise genießt, inhaliert, sich verzaubern lässt vom Aroma der Früchte. „Es ist die Leidenschaft, einem Produkt den Platz zu verschaffen, der ihm gebührt“, erklärt Florian Faude seine Beweggründe, sich während seiner Ausbildung zum Winzer intensiv mit der Herstellung von Bränden aus heimischen Obstsorten zu befassen.

Freiherr von Gleichstein in Oberrotweil, bei dem er die Lehre absolviert, staunt nicht schlecht, als er ihm schon kurz nach Beginn der Ausbildung sein Vorhaben erklärt, einen Kredit für eine große Brennanlage aufzunehmen. „Als ich ihm meinen

Geschäftsplan zeigte, dachte er sicher, ich würde jetzt überschnappen, hatte aber nichts dagegen.“ Also ist er tags Winzerlehrling, danach wird gebrannt.

Und bald denkt er auch gemeinsam mit Bruder Alexander, der in Berlin in der Werbebranche tätig ist, über eine Corporate Identity nach, denn „Faude feine Brände“ soll als Marke etabliert werden. Die Wahl fällt auf eine sachliche Apothekerflasche mit dezentem Etikett und zurückhaltender Aufschrift. Das ist perfektes Understatement mit einer klaren Aussage: Auf den Inhalt kommt es an. Würde der nicht dem entsprechen, was die Flasche signalisiert, hätten Kollegen, Kenner und Gastronomen zwischen Hamburg, Berlin und München Florian Faude schon längst vergessen. Doch viele von ihnen reisen von weither an und sitzen aus reiner Begeisterung fürs edle Endprodukt zur Erntezeit mit ihm im schattigen Hof in Bötzingen und trennen saftige Quitten mit einem Handtuch von Flaum, Blättern und Stilen. Oder entkernen 100 Kilogramm Sauerkirschen, aus denen dann 14 Flaschen Flüssiges entsteht. Nach einer Woche Gärung wird sofort gebrannt, um den intensiven Geschmack zu erhalten, dessen Facetten man ganz langsam ergründen muss.

Florian Faude hat Goldmedaillen im bundesweiten Wettbewerb gewonnen. 2008/2009 bekam er bei der österreichischen Destillata zehn Medaillen, 2010 noch einmal zehn. 2000 Flaschen gehen pro Jahr an Gastronomie und Privatkunden, der halbe Liter zu Preisen ab 20 Euro.

➤ **HAUSBRENNEREI** Florian Faude, Bergstraße 18, Bötzingen, Telefon 07663/6075255, [www.faude-feine-braende.com](http://www.faude-feine-braende.com)