

## FUDDER – Neuigkeiten aus Freiburg

17.12.2010

### Florian Faude: Jung, erfolgreich, Schnapsbrenner

Florian Faude ist Schnapsbrenner. Allerdings kein typischer. Denn er hat weder einen Wohlstandsbauch, noch ist er kurz vor der Rente. Mit 26 Jahren ist der Bötzingener eine Ausnahmeerscheinung in diesem Gewerbe. Und dazu ausnahmslos erfolgreich.



Es ist ein enger, kleiner Hof eines Bauernhauses im Ortskern von Bötzingen. Der abtauende Schnee bedeckt den großen Blumenkübel, der vor einer Treppe steht. Sie führt hinunter in einen Lagerraum. Große Fässer, riesige Glaskelche stehen dort herum, in Kartons lagern leere Flaschen, in den Regalen stehen die aufgefüllten, fertig etikettiert. Mitten im Raum steht ein langgezogener Tisch mit allerlei Utensilien, die zum Schnapsbrennen benötigt werden. Es sieht aus wie in einem Labor.

In einer Aufhängung steckt ein Glas, darin der eben gebrannte Schnaps, verdünnt mit Wasser. **Florian Faude** steht davor, die Hände auf die Knie gestützt, die dicke Wollmütze bis knapp über die Augen gezogen, den Blick auf das Glas gerichtet. In einem Messverfahren bestimmt er gerade den Alkoholgehalt der Brennung, dazu schlägt er einem kleinen Buch voller Tabellen nach. 40 Prozent hat der frisch gebrannte Schnaps. Das ballert schon ordentlich.

Florian ist 26 Jahre alt, gelernter Winzer und autodidaktischer Schnapsbrenner. Und ein erfolgreicher dazu. Seine Ausbildung zum Winzer hat er 2008 im Weingut Freiherr von Gleichenstein abgeschlossen. Schon früh interessierte sich der Jungunternehmer für die Kunst des Obstbrennens. In seiner ersten Woche als Lehrling ging er bereits auf seinen Chef zu und erzählte ihm, dass er da eine Idee habe. Aus der Idee wurde der Markenname „**Faude Feine Brände**“, den der 26-Jährige grundsätzlich komplett ausspricht.

Seit fünf Jahren gibt es den Ein-Mann-Betrieb nun, mittlerweile ist er in den schwarzen Zahlen. Zu seinen Kunden zählen Hochkaräter wie Starkoch Johann Lafer, das vegetarische Szene-Restaurant Cookies Cream in Berlin oder die First Class Lounge der Lufthansa. Florian blickt optimistisch in die Zukunft.

Sein Erfolg kommt nicht von ungefähr, der 26-Jährige arbeitet als Winzer und steckt den Großteil seiner Freizeit in sein eigenes Unternehmen. Er ist viel unterwegs, um Werbung für seine Schnäpse zu machen und wurde dafür in den vergangenen Jahren mit dutzenden Urkunden und Medaillen ausgezeichnet. Sie alle hängen im Lagerlabor, in diesem Jahr wurde er in die Kategorie „**Höchste Qualität**“ aufgenommen und belegte in der deutschen Gesamtwertung den fünften Platz mit seinen Erzeugnissen. 2009 war es noch der zwölfte Platz. „Das ist schon das upper Level“, sagt Florian locker, ohne eine Spur von Arroganz, wie er so da steht im dicken Pulli und mit Wollmütze auf dem Kopf.



Gebrannt wird ein paar Meter weiter, die Treppe hinauf und hinten links, nur unter einem kleinen Dach steht der große Brennofen. "Im Winter ist es hier eiskalt und in der Hauptbrennzeit Sommer schwitzt du dich tot", beschreibt er seinen Arbeitsplatz.

Der sieht unten aus wie ein normaler Ofen, dort kommt das Brennholz rein. Oben sind neben Gucklöchern, die die verschiedenen Brennschichten unterscheiden, mehrere Zuleitungen angebracht. Die Wärme muss in den Ofen rein, der Schnaps raus. Florian hat sich inzwischen eine Schürze umgelegt, mehr Holz dazugegeben, damit der **Maische**, dem vergorenen Obst, noch mehr Hitze zugeführt wird. Erhitzt sich die Maische, dann verdampft zuerst der Alkohol und steigt auf. Das in der Maische enthaltene Wasser bleibt im unteren Teil des Brennofens. Der Alkoholdampf wird aufgefangen und kondensiert.



Je nachdem wie rein, beziehungsweise hochprozentig der Obstbrand werden soll, wird dieser Vorgang mehrfach durchgeführt. Heraus kommt dann etwa 80-prozentiger reiner Alkohol, der durch eine kleine Leitung in einen Auffangeimer tropft. Anschließend wird das Ergebnis mit Wasser verdünnt. Um herauszufinden, wann der heraustropfende Alkohol brauchbar ist, braucht es eine gute Nase und Geschmackssinn. Florian hält seinen Finger unter die tropfende Rinne. „Man muss da aufpassen. Wenn man den so genannten Vorlauf abfüllt, kann man davon blind werden.“

Vom Nachlauf gibt's ganz fiese Kopfschmerzen. Das Dazwischen rauszufiltern, das ist die Kunst des Brennens“. Aus 100 Litern Maische kommen so manchmal lediglich fünf Liter Brand heraus.

**So funktioniert Schnapsbrennen.** Es ist eine gemütliche Arbeit und gleichzeitig eine Wissenschaft für sich. „Desto länger der Schnaps brennt, desto besser wird er“, sagt Florian. Die Begeisterung für dieses Arbeitsfeld, in dem er den Altersschnitt deutlich senkt, sprudelt aus ihm heraus. Er erklärt, gestikuliert und kommt bei seinen Erzählungen vom hundertsten ins tausendste.

Jeder Brennvorgang muss beim Zoll gemeldet werden. Auch an diesem Tag kommt ein Beamter vorbei, schaut kurz auf einen Zettel, wechselt ein paar Worte und geht wieder. Es ist der letzte Brennvorgang des Jahres. Beim nächsten Durchgang wird die dicke Wollmütze nicht mehr vonnöten sein, denn dann ist Sommer.



---

## MEHR DAZU

### **Faude Feine Brände**

Bergstraße 18  
79268 Bötzingen  
07663.6075255  
0163.1647825

[office@faude-feine-braende.com](mailto:office@faude-feine-braende.com)

**Web:** [Faude Feine Brände](#)

Verfasser: Daniel Weber, Stephan Wottka & Jan Schächtle

Quelle: <http://fudder.de/artikel/2010/12/17/florian-faude-jung-erfolgreich-schnapsbrenner/>

**Daniel Weber, Stephan Wottka & Jan Schächtle** studieren an der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg. Am Zentrum für Schlüsselqualifikationen haben sie im Wintersemester an einem Grundlagenkurs zum Thema "Online-Journalismus" teilgenommen, den die fudder-Redakteure Markus Hofmann und Carolin Buchheim angeboten haben. Diese Reportage ist im Rahmen dieses Kurses entstanden.