



## GSA im Fokus. Faude feine Brände.



Von [Steffen Hubert](#) | Februar 8, 2012 um 16:00 | [Keine Kommentar](#) | [Porträts](#) | [Tags: Faude, GSA, Kaiserstuhl, Obstbrand](#)

Social: [E-Mail](#) [Drucken](#) [Gefällt mir](#) 5 [Tweet](#) 3 [+1](#) 0

**GSA – Die unlängst von Mixology erweckte Abkürzung für den Sprach-, Spirituosen und Kulturraum Germany, Switzerland & Austria, bedarf noch einiges an Betrachtung. Hier folgt der Kick-off für eine Reihe, die weiteres Licht ins Dunkel bringen soll. Gestartet wird im äußersten Süd-Westen der Republik. Mit einem jungen Obstbrenner Namens Florian Faude, der in dem sonnenstundenreichen Bötzingen am Kaiserstuhl seinem Werk nachgeht und eine angebliche Schwachstelle in Bars erkannt hat.**

In der kürzlich erschienen, ersten MIXOLOGY Print Ausgabe des Jahres 2012 gab es ein Special zum Brandy Crusta. Ein Drink mit sehr viel Potenzial. Aber haben sie schon mal eine Crusta-Variante mit Quittenbrand probiert? Wenn nicht, wird es Zeit. Und dieser Drink ist nicht nur im Sinne des jungen Obstbrenners Florian Faude, er wurde auch tatsächlich erstmalig mit seinem Quittenbrand gemixt. Heute ist es einer seiner Lieblingsdrinks. Der 27 jährige Südbadener lebt in Bötzingen am Fuße des Kaiserstuhls und ist seit nunmehr sechs Jahren selbstständiger Brenner. Zur gleichen Zeit begann er damals eine Ausbildung zum Winzer, die er später erfolgreich beendete.



### Das perfekte Aroma

Doch gebrannt wird vom jungen Faude schon länger. So steht er für das MIXOLOGY ONLINE Interview im Hof seiner Eltern. Dort wo die kleine, ob der eisigen Temperaturen beschlagene Kolonnenbrennerei in einem offenen Brennhäuschen platziert ist. Und er erzählt, wie er schon mit 18 durch die Vorgärten der Nachbarn zog und Mirabellen zum Brennen sammelte. Der Hof wurde vor 12 Jahren von der Familie übernommen. Ein Teil davon ist das Reich des Sohnes. Unter anderem die alte Hofscheune, wo die Maischebottiche auf ihren Einsatz warten und zur Erntezeit das Obst gelagert wird. Oder der 1836 errichtete Weinkeller, wo Faude feine Brände mittels Glas, Edelstahl, und Holzfasslagerung den letzten Schliff erhalten.

Er ist auf der Suche nach dem perfekten Aroma: „So wie es ist, wenn man sich die Frucht vom Baum schnappt und reinbeißt, so soll es später auch in der Flasche sein“. Ambitioniert, aber auch erfolgreich. Johann Lafer listet die Brände in seiner Stromburg. Die Münchner Lufthansa First Class Lounge ist dabei und in der Hauptstadt kann man Faudes Brände in der Weinbar Rutz und im Cookies Cream Restaurant genießen. Kürzlich wurde auch ein Fläschchen Quittenbrand in der Booze Bar gesichtet. Mit den Cocktails ist es für Faude, wie mit Bränden: „Fast alles

hängt vom Ausgangsprodukt ab. Es ist wie beim Hemd zuknöpfen, fängt man falsch an, wird es am Schluss schräg.“ Noch bevor er sich in seine Winzerlehre stürzte, begann er sein eigenes Obst anzubauen. Ein Metier, in dem für ihn die Devise „back to the roots“ den Weg weist. Er erkennt Vorteile beim kultivierten Obst, zieht aber die alten, hochstämmigen Varianten vor. Sein sortenreiner Rubinettenbrand wird wohl nicht die letzte Hommage an bewährtes Obstgut sein.

### Die Jagd beginnt

Darüber hinaus möchte Faude sich noch weiter mit Likören beschäftigen. Der Einstieg war hierfür ein Apfel-Ingwer Likör. Letztes Jahr kam ein Holunderblütenlikör dazu. Ein derartiger Erfolg, dass er gedenkt, die Produktion 2012 zu verzehnfachen. Wie der Letztjährige soll er wieder naturtrüb werden. Er zaubert, etwas nostalgisch, noch ein Fläschchen des 2011er Hollerblütenlikörs hervor und verweist auf den Bodensatz: „Um die Aromenvielfalt zu erhalten, habe ich hier nur mit einem Küchentuch gefiltert. Klar, man muss kurz schütteln vor Gebrauch, aber der Mehraufwand wird durch ein besonders authentisches Geschmackserlebnis belohnt.“ Sein Ziel ist es, einen Beitrag zu leisten, dass sich die Konsumenten etwas von „Allerwelts-Spirituosen“ lösen. Dafür sucht er auch Kontakt zu Bartendern. Dabei stellt er immer wieder fest, dass in vielen Bars, „Obstbrände leider noch ein Buch mit sieben Siegeln sind“. Eine gerechtfertigte Mitleidsbekundung? Oder geht die mangelnde Bildung gar über Obst hinaus?

Nun, die Breite der GSA-Barwelt löst sich wahrlich nur zaghaft von ihren internationalen Fesseln mit der Aufschrift Vodka, Gin, Rum und Whisky. Wenige geben sich mit völliger Inbrunst den regionalspezifischen, althergebrachten Produkten hin. Dabei winkt hier ein ganzes Universum voller Möglichkeiten. MIXOLOGY ONLINE nimmt die Herausforderung an und wird mit in den Ring steigen. Es gilt Dämme einzureißen, Mythen zu zerstören und neue Pforten zu öffnen. Getrunken wird dazu Dirndlkirsch, Träsch, Alisier, Subirer, Kaiser-Wilhelm, Zibärtele, Rambour, Gelbmöstler oder Topinambur. Wenn sich Mutige finden, soll auch Karotte, Kürbis, Tomate, Sellerie oder gar Spargel keine Hürde sein. Überraschungen können auf Durstige überall lauern.