

**Achern-Fautenbach (mk):** Ausgezeichnete Resonanz fand der Kurs „Frau lernt brennen“ des Fautenbacher Kleinbrennervereins. Dass in dem Obstdorf Fautenbach ein guter Schnaps gebrannt wird, dürfte vielen bekannt sein, dass das Brennrecht in der durch Streuobstwiesen geprägten Region Oberkirch im Jahr 1726 durch den Bischof von Straßburg eingeführt wurde, dürften dagegen viele schon nicht mehr wissen. Adalbert Bohnert, der rührige Vorsitzende des Vereins wollte mit dem speziellen Angebot dazu beitragen, dass zunehmend Frauen den Weg in die Brennküchen finden, dort die Gerätschaften bedienen und an einem gelungenen Brand mitwirken können. 25 Frauen hatten sich für den Kurs bei der Brennanlagenfirma Müller in Tiergarten angemeldet. Herbert Rösch, Destillateur aus Bühlertal, der vor wenigen Monaten dem in der Brennküche (noch) „starken Geschlecht“ Fautenbachs bei vielfältigen Problemen mit dem Einmaischen weitergeholfen hatte, wollte an diesem Nachmittag den Frauen vor allem die Angst vor dem Brenngerät nehmen. Dank ausführlicher Information und der Möglichkeit zumindest durch eigenhändige Befuerung den Kessel in Schwung zu bringen, gelang ihm dies auch sehr gut. „Wie ich beim Auto wissen muss, wie ich die Bremse bediene, so muss ich auch beim Brennen im Bilde sein, was zu tun ist, damit mir das Gerät nicht entgleitet,“, begründete Rösch den Sinn des Grundkurses, der ursprünglich aus der Erfahrung einer Frau entstand, deren Mann den Brennofen in Gang gebracht hatte und dann zur Schicht musste.

Nicht nur, dass die Frauen über die Konstruktion eines Brennkessels instruiert wurden und nunmehr mit Begriffen wie Wasserbad, Brennblase, Brennhut oder Kolonne ebenso umgehen können, sie erfuhren auch, warum der Thermometer vor allem im Bereich zwischen 80 und 100 Grad sehr genau messen sollte. Unterrichtet wurden sie auch in brisanteren Fragen, etwa wie „frau“ sich zu verhalten hat, wenn die Maische beim Brennen zu sehr schäumt oder wenn sie im Brennkessel verklebt.

Gegeben wurde unter anderem auch der für die Qualität wichtige Hinweis, wie die Brennerin verhindern kann, dass im sogenannten Verstärker jegliches Aroma aus dem Brand entweicht.

Besonders wichtig war für Rösch die Sicherheit, auf die etwa beim Entleeren der kochenden Maische, die keinesfalls für Kinder oder Tiere zugänglich sein soll, oder beim Öffnen der Fülltür nach einem Brand, wo ebenfalls Verbrühungsgefahr besteht, genauestens zu achten ist. Unbedingt notwendig ist laut Rösch auch die gute Durchlüftung der Brennküche.

Auf Sicherheit, so der Destillateur, sei jedoch schon bei der Vorbereitung genau zu achten, indem die Brennerinnen in spe prüfen, ob Wasser für den Kühler da ist und vor allem auch genügend Wasser im Wasserbad ist. Ebenso müsste vorausgehend unbedingt das Sicherheitsventil kontrolliert werden

und sehr sorgfältig beim Einfüllen von Alkohol in den Kessel umgegangen werden.

Sehr aufschlussreich gestaltete Bernd Müller eine Führung durch die Werkstatt, in der jährlich circa 80 Brennkessel durch 12 Mitarbeiter gefertigt werden. „Durchschnittlich brauchen wir für einen Kessel eine Woche“, informierte Müller und führte einzelne Arbeitsschritte, wie etwa die Verformung zweier runder Kupferplatten zu einem sogenannten „Brennhut“ live vor.

Mit einem besseren Sicherheitsgefühl und begeistert von vielfältigen Möglichkeiten machten sich die Frauen auf den Heimweg, auch wenn sie bei ihren Experimenten mangels Maische im Kessel noch keinen Obstbrand produziert hatten.

