

# Der Geist aus dem Aromaten

Der badische Destillateur Herbert Rösch komponiert seine edlen Brände über drei Ernten lang



Der Meister und sein selbst entwickelter „Aromat“: Im Schloss Staufenberg in Durbach wird Trester zu feinem Hochprozentigen destilliert.

## Destillen

Die Lizenz zum Destillieren haben in Süddeutschland rund 30 000 Obstbaumbesitzer, etwa 7 000 allein im Ortenaukreis um Offenburg. Der Bischof von Straßburg gestattete ihnen 1726 die Verarbeitung vergorener Ernten. Damals wie heute kassiert das Finanzamt mit. Es gibt ein strenges Reglement und eine eigene Brennereordnung. Zudem dient die Schnapsproduktion der Landschaftspflege: Die uralten Streuobstwiesen, die das Bild zwischen Rheintal und Schwarzwald prägen, hätten sonst heute kaum noch Bestand.

[www.kleinbrenner-baden.de](http://www.kleinbrenner-baden.de)

**Tresterbrände von Rösch**  
Schloss Staufenberg  
77770 Durbach/Baden  
Tel. 0781/42778, Fax -440578  
E-Mail:  
[info@schloss-staufenberg.de](mailto:info@schloss-staufenberg.de)

**Vertrieb der Rösch Produkte**  
City & More  
Beutenmüllerstraße 7  
76530 Baden-Baden  
Tel. 07221/992899  
Fax -992888  
E-Mail [info@cityandmore](mailto:info@cityandmore)

Diesen Mann simpel als Schnapsbrenner zu bezeichnen wäre nicht nur profan – es würde ihm nicht gerecht. Sicher, der Destillateur Herbert Rösch aus dem badischen Bühlertal produziert Hochprozentiges aus vergorenen Früchten. Wie viele andere im Badener Land auch. Doch Rösch ist eben keiner wie viele andere. Eher ein Künstler, der die Destillierkunst in eine höhere und im Badischen wohl einmalige Vollendung weiterentwickelt hat. Dafür lässt er sich drei Ernten lang Zeit: Seine alkoholischen Erzeugnisse sind behutsam über die Jahre komponierte, ausgesuchte Kostbarkeiten voller Harmonie und Poesie. Die werden nicht gekippt, ihr Fruchtaroma wird tropfenweise auf der Zunge genossen. „Bei meinem Gewerk gilt es eben nicht, Grundbedürfnisse zu befriedigen, sondern einen Tropfen zu erschaffen, der meinen Kunden ein besonderes Erlebnis,

einen glücklichen Augenblick verschafft.“ Nein, abgehoben ist er trotz dieser Aussage nicht: Destillieren, sagt der 52-Jährige, sei ein einfaches Handwerk. Er vergleicht es mit dem Kochen: „Man kennt Köche, die man lieber besucht als andere: Der trifft halt meinen Geschmack eher, der widmet seiner Arbeit etwas mehr Aufmerksamkeit und Liebe.“ Das ist allerdings nicht alles. Denn der gelernte Ingenieur ist ein Tüftler. „Der Daniel Düsentrieb unter den Brennern“ hat ihn mal einer genannt. Rösch destilliert in einer patentierten Eigenentwicklung, dem „Aromaten“. Das Gerät, nach seinen Plänen von einem Kesselbauer konstruiert, macht es ihm möglich, „die guten und die bösen Alkohole ganz fein zu fraktionieren“. Klar, er nimmt nur die Guten. Röschs Auslese beginnt draußen in den Obsthainen. In der Erntezeit ist er

mit seiner Frau im Dauereinsatz – mit anspruchsvollen Vorstellungen: „Nicht jedes Früchtchen ist tauglich“, sagt der Meister. Dem kritischen Blick und den prüfenden Fingern der Röschs halten nur die besten, durch und durch gesunden, makellosen Früchte stand. Ertragsverluste bis zu 30 Prozent seien keine Seltenheit, quantifiziert der Meister diese Auslese. Während die Obstbauern schon ernten, wenn die Marktreife erreicht ist, lässt der Destillateur seinem Rohstoff noch ein paar sonnige Tage mehr, bis das Optimum im Reifegrad erreicht ist. Dann wird geerntet, natürlich handverlesen. Ein mühseliger, Zeit raubender Prozess, der das Brenner-Ehepaar ganz schön in Stress bringt: „Wir können ja nur so lange sortieren, wie reife Früchte am Baum hängen.“ Dabei braucht der Destillateur reichlich Obst:

Aus hundert Litern Birnenmaische werden letztlich 2,7 Liter Alkohol gewonnen. Ein Vergleich macht Mühsal und Auswahl deutlich: „Bis ich mit meiner Frau ein Hundertliterfässchen Kirschen eingemaischt habe, fahren manche Kollegen mit ihren Vollerntern ein paar Tausend Liter in den Keller und schauen naturgemäß schon etwas mitleidig auf mich Verrückten.“ Doch das nimmt er gelassen hin: Er verhalte sich doch nur wie sein Lieblingskoch: „Der sortiert beim Salatputzen die besten Blättchen für mich, obwohl die anderen auch meinen Hunger stillen könnten.“ Die frische Ernte darf noch ein paar Tage nachreifen, bis die alkoholische Gärung eingeleitet wird. „So eine Birne“, schwärmt Rösch, „können Sie in die Hand nehmen, leicht andrücken, und es läuft ein sensationeller Saft ab.“ Fast von selbst versteht sich, dass der Gärprozess nach einem selbst auferlegten Reinheitsgebot vorangeht: „Die Maische wird weder aufgesäuert noch geschwefelt, noch werden Zusatzstoffe zugeführt – außer Reinzuchthefer.“ Was folgt, ist die Kunst des Abwartens. Ein Jahr lang lässt Rösch Obst, Saft und Hefe bei kontrollierter Temperatur aufeinander reagieren.

Dann erst ist Brenntag. Die Ernte durchläuft zweimal die Destille: Erst entsteht im Aromaten der Roh-, dann der Feinbrand. Aufgeheizt wird der Prozess mit Holz. „Ich mag den Lärm von Ölbrennern nicht“, sagt er. Während bei anderen Erzeugern ein solcher Feinbrand allemal reif für die Abfüllung ist, denkt Herbert Rösch daran noch lange nicht. Bis zur nächsten Ernte bleibt der frisch erzeugte Hochprozenter unter Verschluss – ein „Wasser“ zunächst. Dann die erste Veredelung: Das Produkt wird mit frischen Früchten angereichert und erneut destilliert. Es entsteht „Geist“. Selbst das ist Rösch, dem Perfektionisten, noch nicht genug. Ein weiteres Jahr lässt er vorübergehen, erneut werden frische Früchte in das Destillat gegeben: „So gewinne ich Farbe, Süße und den blumigen Teil des Fruchtaromas zurück, der bei der Vergärung verloren geht.“ Das Erzeugnis sei „die Perfektion der Frucht“ – im Gegensatz zum einfachen Schnaps mit Fruchtaroma. Der Perfektionist ist ein Besessener – besessen von seinem Handwerk. So sehr, dass er in den Wintermonaten die heimische Produktionsstätte verlässt, um noch mehr zu brennen:

Im Schloss Staufenberg, dem Stammsitz der Markgrafen von Baden, der markant die Weinberge der Winzergemeinde Durbach in der Ortenau krönt, steht in einem Wirtschaftsgebäude ein zweiter Aromat der Marke Rösch. Unbemerkt von den Touristen, die die kopfsteingepflasterte Schlossauffahrt zur Aussichtsterrasse, zu Riesling und Flammkuchen hinauf streben, veredelt der Destillateur in einem Wirtschaftsgebäude die Rückstände der Weinernte zu Tresterbränden – unter dem Label des Weingutes Schloss Staufenberg. Sein Trester vom Spätburgunder wurde im Gault Millau Weinguide in die Topliga der Winzerbrände aufgenommen. Röschs Erzeugnisse bringen selbst professionelle Weintrinker ins Schwärmen. Benno Wurster, Sommelier der Weingüter des Markgrafen: „Das sind Brände, mit denen man Nichtschnapstrinker für die alkoholischen Genüsse einer Frucht gewinnen kann. Einen Tropfen im Mund verteilen, und Sie erleben die vollkommene Darbietung jeder Frucht mit ihrer Eigenart – und dies in Perfektion.“ Auf der Düsseldorfer Fachmesse Pro Wein hat Rösch französische Winzer seinen Birnenbrand verkosten lassen. „Da kommen die Birnen richtig rüber“, habe der erste anerkennend gesagt. „Nein“, habe der zweite präzisiert, „da kommen geschälte Birnen rüber.“ Er irrte: Nur der Stiel wird entfernt, die Schale bleibt dran.