

Die Schnapsidee der Chemikerin Elke Niemann

Als Chemikerin ist sie jahrelang für Degussa durch die ganze Welt gejettet. Dann kehrte Elke Niemann mit ihrem Mann und ihren zwei Kindern in ihr Heimatdorf in der Ortenau zurück. Sie hing ihren gut dotierten Job an den Nagel – und produziert mittlerweile in Ettenheim vielfach ausgezeichnete Edelbrände. Zunächst sorgte Elke Niemann allerdings für Verwirrung im Brenneverein, damals eine Versammlung von Männern der Altersgruppe 70 plus: „Was will des Maidli hier?“, fragte man sich...

Mein Schwarzwald: Eine Frage vorab. Darf ich eigentlich Schnaps sagen?

Elke Niemann: Für mich hört sich Schnaps immer ein bisschen abwertend an, das kann auch billiger Fusel sein. Edelbrand gefällt mir besser. Während meiner Brenner-Ausbildung hat tatsächlich mal eine Gruppe von uns T-Shirts entworfen: „Don't call it Schnaps“ stand da drauf. Aber ich sehe das ganz entspannt. Die meisten Leute sagen nun mal Schnaps. Oder wie bei uns Schnäpsle.

Sie haben Ihren Beruf als Chemikerin aufgegeben. Eigentlich haben Sie beim Brennen weiterhin mit chemischen Prozessen zu tun, oder?

Nüchtern betrachtet, ja. Schon der erste Schritt, wenn aus dem Fruchtzucker Alkohol entsteht, ist



FOTOS: Stadt Ettenheim (2), Wolfgang Scheur, Adobe Stock

Die Edelbrand-Sommelière hat einen sehr hohen Qualitätsanspruch an die verwendeten Früchte



„Wer den Geschmack der Region sucht, findet irgendwann zu uns“, sagt die Ortenauerin selbstbewusst

überall suchen in der Welt. Mit dem Brennen habe ich dann angefangen, weil ich eine Familientradition aufrechterhalten wollte. Ich habe die Elternzeit genutzt, um eine Brenner-Ausbildung zu machen.

Wie brennt man einen guten Schnaps?

Das fängt beim Obst an. Die Bäume müssen gut geschnitten sein und das Obst einwandfrei. Für den Williams trennen wir sogar die Stiele von den Birnen. Bei tausend Kilo ist das eine ganz schöne Arbeit, zum Glück hilft die Familie mit. Beim Gären und Destillieren spielen viele Faktoren eine Rolle: die Zeit, die Temperatur und der pH-Wert der Maische zum Beispiel. Unabhängig davon – das Wichtigste ist die Begeisterung für das, was man tut.

Kriegt man von einem guten Brand auch Kopfweh?

Ein Brand darf nicht wehtun, er darf nicht brennen. Er ist zum Genießen da. Wenn man nicht zu viel davon trinkt, kriegt man auch kein Kopfweh.

Was ist eigentlich ein Zibärtle?

Das ist eine Schwarzwälder Spezialität. Ein Edelbrand aus einer Wildpflaume, die man erst nach dem Frost erntet, weil ansonsten der Gerbstoffgehalt zu hoch ist und sich im Mund alles zusammenziehen würde.

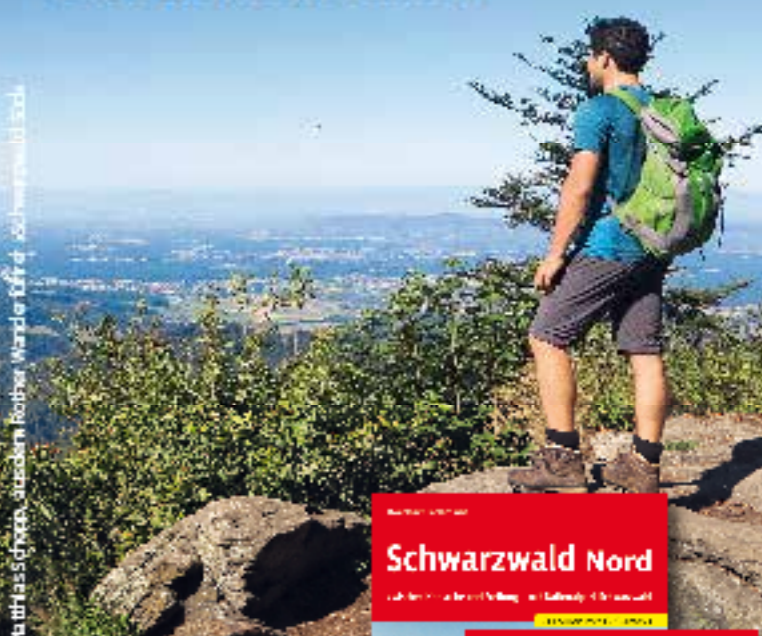
GABRIELE BEAUTEMPS

INFO Die Talblickbrennerei von Elke ist immer noch ein Einraubetrieb. 30 Edelbrände sind im Sortiment, viele davon bei „Baden Best Spirits“ ausgezeichnet. Kontakt: Talblick 6, 77955 Ettenheim, Telefon: 0 78 22/98 84, www.talblickbrennerei.de

WANDER GLÜCK

Die schönsten Touren

Foto: (1) M. H. / iStockphoto.com, (2) Rother Bergverlag, (3) Rother Bergverlag



- Top Touren-Auswahl, von Kennern exakt beschrieben
- mit Kartenausschnitten, Höhenprofilen, Einkehrtipps und allen wichtigen Infos
- inklusive GPS-Download
- auch als Rother Touren App!



Die Leidenschaft für das Brennen hat Elke Niemann von ihrem Vater geerbt