

05_LLAN

Thema am Samstag: Geistvolles aus Obst mit Medaillen veredelt

IM PORTRÄT

Brennen von Bränden als Ausgleich zum Job in der Klinik

Oberotterbacher Willi Peter stellt hochprozentige Kreszenzen her – Für Pflegedienstleiter mehr als Hobby – Jetzt Staatsehrenpreis

VON UNSEREM MITARBEITER
THORSTEN KORNMANN

► „Ich muss nicht davon leben. Doch es ist mehr als ein Hobby“. Dem Oberotterbacher Willi Peter bereitet es schlichtweg „Spaß und Freude“, in seiner Freizeit edle Brände herzustellen. Doch der Pflegedienstleiter im Neustädter Hetzelstift ist mit Eifer und Ehrgeiz dabei: „Ich setze auf Qualität“. Mit Erfolg. Bei der Edelbrand-Prämierung der Landwirtschaftskammer verbuchte der 45-jährige neben elf Auszeichnungen für seine edle Kreszenzen sogar einen Staatsehrenpreis.

Seine Familie steht hinter ihm, Ehefrau Lusi und die Söhne, der 23-jährige Marcus und der acht Jahre jüngere Manuel, packen mit an, ob bei der Ernte der verschiedenen Obstsorten, beim Brennen oder im Vertrieb. Von Verbissenheit ist keine Spur. „Es ist auch eine gewisse Geselligkeit“, die dem Oberotterbacher an seiner Beschäftigung gefällt. „Ich freue mich darüber, wenn Kunden kommen“, erzählt seine Ehefrau.

Dann folgt häufig die gleiche Prozedur. Die Käufer verweilen in der Brennerei neben dem Wohnhaus der Peters mit den beiden Tischen nahe des Kessels. Dort wählen sie aus, nicht nur unter den 20 Bränden, sondern auch unter den 50 schwarzen, grünen und andersfarbigen Flaschen wie unter den 50 verschiedenen Korben. Willi Peter füllt alle Brände individuell ab, klebt die Etiketten einzeln



Willi Peter wagt sich jedes Jahr an eine neue hochprozentige Kreation.

—FOTO: THÜRING

darauf. Ein bisschen Zeit ist vonnöten, genau richtig für einen Plausch. Oder die Kunden bestellen vorher. Dann geht alles schneller.

Gemütlich laufen auch die Proben

der Brände ab. Willi Peter lässt seine Gäste beim Brennen zuschauen, erzählt kleinen Gruppen bei Seminaren von der Arbeit auf den Obstwiesen, vielleicht auch, dass gerade jetzt im

September die härteste Zeit ansteht. Dann wird geerntet. 80 Prozent des Brenngutes stammt aus dem eigenen Anbau, zum Beispiel Zwetschgen, Kirschen, Birnen und Trauben der Sorten

Riesling und Gewürztraminer. So könne er die Qualität beeinflussen. Zehn Prozent kauft er zu, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren etwa. Die restlichen zehn Prozent sind Wildschlehe, Holunder und andere wild gewachsene Früchte.

So vielseitig das Brenngut ist, so unterschiedlich sind die Sorten: Von den Bränden Williams und Mirabelle über Kreszenzen aus Beeren bis hin zu Trauben- und Apfelbränden. 1000 Liter Schnaps stellt Willi Peter im Jahr her, den Privatkunden, Gastronomen und Abnehmer von Bränden in ausgefallenen Flaschen kaufen.

Von seinem verstorbenen Vater hat Willi Peter das Brennrecht übernommen. Im elterlichen Betrieb kam er früh in Kontakt mit den hochprozentigen Tropfen. Als er als Sechsjähriger von der Schule nach Hause gekommen ist, hielt er manches Mal den Brennkessel im Auge, während sein Vater Schweine und Kühe fütterte. Von ihm habe er manches gelernt, sich in Seminaren und Fachzeitschriften weitergebildet, erzählt er. Seit zwanzig Jahren widmet er sich in seiner Freizeit der Kunst des Brennens, als Abwechslung zu seiner Arbeit auf der Intensivstation und im Operationssaal der Klinik.

Dann arbeitet er nicht nur mit Eifer auf den Obstwiesen und in den Weinbergen, sondern probiert gerne neue Kreationen aus. Nächstes Jahr will er Quitten verarbeiten, in diesem Jahr stellte er einen Brombeergeist und einen Brombeerbrand her.

DIE PRÄMIERUNG

705 Brände ausgezeichnet

Die Juroren der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz zeichneten bei der Prämierung 705 der 930 angestellten Edelbrände aus. Sie vergaben für Kreszenzen aus ganz Rheinland-Pfalz 149 mal Gold, 306 mal Silber und 250 mal Bronze. Durch die Prämierung ist laut Günther Schartz, Präsident der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, ein neuer Qualitätsstandard definiert worden. Äußere Zeichen für das Abschneiden bei dem fünften Wettbewerb dieser Art sind goldene, silberne und bronzene Kammerpreismedaillen, mit denen die Flaschen gekennzeichnet werden. Die Brenner stellten 275 Edelbrände der Sorte Weintraube an, 154 waren aus Birnen und 110 aus Äpfeln. (red)

Drei Preisrichter aus Region

16 Preisrichter aus der Region Rheinhessen-Pfalz und 17 aus den Regionen Koblenz und Trier bewerteten die hochprozentigen Kreszenzen. Als Südpfälzer gehörten Stefan Müller, Maikammer, Willi Peter, Oberotterbach, und Wilhelm Pfaffmann, Landau-Wollmesheim, der Jury an. (red)

DIE SPITZE

Ehrenpreis für Willi Peter

Ein Staatsehrenpreis des rheinland-pfälzischen Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau ging an die Destillerie Willi Peter in Oberotterbach. Der Betrieb erhielt die Auszeichnung für seine besonderen Leistungen bei der Prämierung. (red)