

Und jetzt einen Aprikosenbrand

Oberotterbacher Brenner hat immer neue Sorten für seine geistvollen Tropfen im Visier: Dritter Staatsehrenpreis

VON UNSEREM MITARBEITER
THORSTEN KORNMANN

► „Es ist unser Dritter.“ Willi Peter kennt das schon. Nach 2002 und 2004 erhielt er von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz den dritten Staatsehrenpreis des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau für seine Brennerei in Oberotterbach. Das wertet er als Anerkennung der kontinuierlichen Qualität im Betrieb. Und sieht es als Ansporn, weiterhin besonders auf Qualität zu setzen.

Und es ist ein Pfund, mit dem er wuchert. „Wir sind schon ein bisschen stolz.“ Stolz auch darauf, weil mittlerweile alle 30 Edelbrände aus dem Sortiment ausgezeichnet wurden. Alle 17 geistvollen Tropfen, die er anstellte, mundeten auch den Juroren. Gleich so vorzüglich, dass er vier goldene Kammerpreismünzen, neun silberne und vier bronzene erhielt. Für Brände, die er aus den Klassikern Birne und Mirabelle ebenso herstellt wie aus Brombeeren, Quitten, Kirschen und aus Weintrauben.

Dabei ist der Betrieb Willi Peter – Die Südpfalz-Destillerie nicht seine Hauptaufgabe. Beruflich geht er als Beschäftigter im Pflege-Management einer Neustadter Klinik nämlich ganz andere Wege. Doch es ist ein Ausgleich für ihn, ein Hobby, dem er besonders gerne nachgeht. Und gründlich. Sein Obst baut er mit seiner Familie – neben Ehefrau Lusi setzt er auf die Söhne Marcus (28) und Manuel (19) – größtenteils selbst an, liest es von Hand, um es so gut wie möglich zu schonen. Auch so sichert er seine Qualität.

Mit Qualität alleine gibt er sich nicht zufrieden. Er setzt auf das Ausgefallene. Bei den Flaschen etwa. Oder bei den Korken und Etiketten, die er ganz individuell verwendet. Dann ist er auch nicht zu bremsen, wenn es darum geht, neue Sorten für seine Brände zu finden. In diesem Jahr gibt es beispielsweise zusätzlich einen Aprikosenbrand. Auch darin soll die Note seiner Früchte zu



Qualität ist für Willi Peter nicht nur ein Wort. Darauf achtet er ganz besonders, wenn er seine hochprozentigen Tropfen brennt. Und wenn er auf seinen Feldern sein Obst von Hand erntet. —FOTO: THÜRING

schmecken sein. Wie beim Hollender- oder beim Wildschlehengeist. Oder bei seinen sieben Grappasorten, bei denen die Nuancen der Chardonnay- oder Spätburgundertrauben zu schmecken sein sollen. Dann ist er zufrieden.

Bei seinen Zielen hält er sich ansonsten zurück. Die bisherige Qualität möchte er halten und sich immer aufs

Neue an ausgefallene Sorten wagen. Dann dürfte er sich auch weiterer Kunden gewiss sein. Viele seiner Brände gehen an Privatleute. Und er spricht von zunehmend mehr Gastronomen, Wiederverkäufern und Firmen, die in seiner Destillerie einkaufen.

Gerne gewährt er Gästen Einblicke in sein Handwerk, zu dem er über sei-

nen mittlerweile verstorbenen Vater im elterlichen Betrieb gekommen ist. Dessen Brennrecht übernahm er irgendwann, erlernte bei ihm auch erste grundlegende Kniffe des Brennens. Weitere eignete er sich in Seminaren und beim Lesen von Fachzeitschriften an. Seit über 20 Jahren ist er diesem Hobby jetzt treu.

Seine Brennerei hat er direkt neben seinem Wohnhaus eingerichtet, wo er auch kleine Gruppen empfängt und seine Kunden bedient. Rund um Oberotterbach liegen seine Obstwiesen, wo er stets darauf achtet, dass seine Rohstoffe so gut gedeihen, dass die späteren Brände weitere Auszeichnungen bringen.

Gegenüber: Willi Peter Und jetzt einen Aprikosenbrand

Oberotterbacher Brenner hat immer neue Sorten für seine geistvollen Tropfen im Visier: Dritter Staatssehrenpreis

Von unserem Mitarbeiter

Thorsten Kornmann

„Es ist unser Dritter.“ Willi Peter kennt das schon. Nach 2002 und 2004 erhielt er von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz den dritten Staatssehrenpreis des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau für seine Brennerei in Oberotterbach. Das wertet er als Anerkennung der kontinuierlichen Qualität im Betrieb. Und sieht es als Ansporn, weiterhin besonders auf Qualität zu setzen. Und es ist ein Pfund, mit dem er wuchert. „Wir sind schon ein bisschen stolz.“ Stolz auch darauf, weil mittlerweile alle 30 Edelbrände aus dem Sortiment ausgezeichnet wurden. Alle 17 geistvollen Tropfen, die er anstellte, mundeten auch den Juroren. Gleich so vorzüglich, dass er vier goldene Kammerpreismünzen, neun silberne und vier bronzene erhielt. Für Brände, die er aus den Klassikern Birne und Mirabelle ebenso herstellt wie aus Brombeeren, Quitten, Kirschen und aus Weintrauben.

Dabei ist der Betrieb Willi Peter - Die Südpfalz-Destillerie nicht seine Hauptaufgabe. Beruflich geht er als Beschäftigter im Pflege-Management einer Neustadter Klinik nämlich ganz andere Wege. Doch es ist ein Ausgleich für ihn, ein Hobby, dem er besonders gerne nachgeht. Und gründlich. Sein Obst baut er mit seiner Familie - neben Ehefrau Lusi setzt er auf die Söhne Marcus (28) und Manuel (19) - größtenteils selbst an, liest es von Hand, um es so gut wie möglich zu schonen. Auch so sichert er seine Qualität.

Mit Qualität alleine gibt er sich nicht zufrieden. Er setzt auf das Ausgefallene. Bei den Flaschen etwa. Oder bei den Korken und Etiketten, die er ganz individuell verwendet. Dann ist er auch nicht zu

bremsen, wenn es darum geht, neue Sorten für seine Brände zu finden. In diesem Jahr gibt es beispielsweise zusätzlich einen Aprikosenbrand. Auch darin soll die Note seiner Früchte zu schmecken sein. Wie beim Hollunder- oder beim Wildschlehengeist. Oder bei seinen sieben Grappasorten, bei denen die Nuancen der Chardonnay- oder Spätburgundertrauben zu schmecken sein sollen. Dann ist er zufrieden.

Bei seinen Zielen hält er sich ansonsten zurück. Die bisherige Qualität möchte er halten und sich immer aufs Neue an ausgefallene Sorten wagen. Dann dürfte er sich auch weiterer Kunden gewiss sein. Viele seiner Brände gehen an Privatleute. Und er spricht von zunehmend mehr Gastronomen, Wiederverkäufern und Firmen, die in seiner Destillerie einkaufen.

Gerne gewährt er Gästen Einblicke in sein Handwerk, zu dem er über seinen mittlerweile verstorbenen Vater im elterlichen Betrieb gekommen ist. Dessen Brennrecht übernahm er irgendwann, erlernte bei ihm auch erste grundlegende Kniffe des Brennens. Weitere eignete er sich in Seminaren und beim Lesen von Fachzeitschriften an. Seit über 20 Jahren ist er diesem Hobby jetzt treu.

Seine Brennerei hat er direkt neben seinem Wohnhaus eingerichtet, wo er auch kleine Gruppen empfängt und seine Kunden bedient. Rund um Oberotterbach liegen seine Obstwiesen, wo er stets darauf achtet, dass seine Rohstoffe so gut gedeihen, dass die späteren Brände weitere Auszeichnungen bringen.