



5 X 5 KÄSTEN KRUMBACH  
SANFTE SCHORLE GEWINNEN!  
SO SANFT. SO KRUMBACH

www.krumbach-familienwelt.de

## Prämierte Brennerei

# Schätzles Schätze haben Samtpfoten

Uwe Schätzle ist auf dem Heuberg der „Herr der Brände“. Allerdings hat der 49-Jährige nichts mit der Feuerwehr zu tun. Auch brennen die Produkte des Destillateurmeisters, der bereits in der vierten Generation seine Brennerei betreibt, nicht in der Kehle. Er hat sich auf das moderne Geschmacksbewusstsein und den veränderten Lebensstil unserer Zeit eingestellt.

Von unserer Mitarbeiterin  
Gisela Spreng

„Was zur Zeit meines Großvaters und meines Urgroßvaters noch feurig in der Kehle brennen musste, geht heute wie auf Samtpfötchen sanft und weich runter“, erklärt der Meister der edlen Brände. So habe sich auch der Anteil der Spirituosenarten am Gesamtmarktangebot zugunsten des Likörs verschoben. Mit derzeit 30,9 Prozent laut Statistischem Bundesamt haben die Liköre den klaren Spirituosen, dem Wodka, Rum, Weinbrand oder Whisky längst den Rang abgelaufen.

„Vor allem Männer, die zunächst abweisend den Kopf schütteln, wenn wir ihnen einen Likör anbieten, verlassen unser Geschäft oft mit ein paar Flaschen Kräuterlikör“, erzählt Ulrike Schätzle, die Ehefrau des Spirituosenkönigs vom Heuberg. „Unsere Liköre sind edle Spirituosen, die alles andere als süß schmecken“, ergänzt sie. Zu etwa zwei Drittel der gesamten Produktion hätten sie Kräuter- und Fruchtliköre im Programm. Vier Gold- und vier Silbermedaillen hat der Meisterdestillateur für seine hochprozentigen Spezialitäten mit klangvollen Namen wie Heubergteufel, Williams-Christbirnen-Likör-Premium oder Albeufel schon eingeheimst.

Der Heubeger versteht es hervorragend, Tradition und Innovation miteinander zu vereinbaren. Mit Begeisterung erzählt er von seinem



Diesen Milchlikör hat Uwe Schätzle als „Bockmilch“ für die „Bockzunft Stetten am kalten Markt“ kreiert. Foto: gs

medizinisch nicht haltbar ist. Das „Verdauerle“ betäube lediglich die Magennerven, sagen die Ärzte. Den Kräutereextrakten schreibt der Deilingen allerdings immer noch eine verdauungsfördernde Wirkung zu. Deshalb schwört er auch auf seinen „Blutwurz-Likör Tormentilla“ als Digestif.



Urgroßvater Adolf Schätzle, der vor 117 Jahren anno 1893 im Gasthaus „Sonne“ in Delkhofen, das heute ein Ortsteil von Deilingen ist, eine Brennerei eingerichtet hat. Damals brannte und trank man noch Schnaps, weil dieser wärmte, die Stimmung in geselliger Runde hob oder beim Verdauen schwerer Mahlzeiten helfen sollte. Obwohl die Wirkung eines Digestifs zur Verdauung

Die Redensart „Schnaps ist Schnaps“ ist für die Ohren von Uwe Schätzle fast eine Art Majestätsbeleidigung. Schließlich ist er in seiner Spezialitäten-Brennerei Herr über mehr als 30 verschiedene edle Brände nach eigener Rezeptur. Der innovative Meister-Destillateur ist ständig auf der Suche nach neuen Schnapsideen. Zurzeit entwickelt er eine Sonderanfertigung für die „Bockzunft Stetten am kalten

Markt“, einen Milchlikör. Bockmilch soll das weiße Getränk heißen. Speziell für Narrenzünfte habe er schon so manche hochprozentige Neuentwicklung kreiert. Auch im Aussuchen von Designerflaschen und passenden Etiketten sind der Heubeger und seine Frau unschlagbar.

Wirtschaftsminister Ernst Pfister hat der Familienbrennerei Anfang des Jahres zum Titel „Unternehmen des Monats“ gratuliert. Radio 7 hat über die Schätzles berichtet. Auch das SWR-Team kam bei seinen Dreharbeiten auf dem Heuberg für die Sendereihe „Fahr mal hin“ nicht an Schätzles Schätzen vorbei. Auf dem Gipfel des Lembergs hätten sie vor laufenden Kameras als „Albeufel“ und „Heubeger Kräuterhexe“ posiert. Auch beim „Maskottchen-

treffen“ auf der Landesgartenschau waren die Schätzles gern gesehene Gäste.

Interessant ist, dass der Destillateurmeister nur beruflich trinkt und nicht raucht, um seine Geschmacks- und Geruchsnerven zu schonen. Die braucht er nämlich, wenn er als „Genuß-Experte“ für das DLG-Testzentrum Prüfungen durchführt. „40 Proben muss ich da testen – das ist enorm anstrengend. Zwischendurch beruhigen wir Prüfer unseren Geruchs- und Geschmackssinn mit Wasser und Brot.“ Als Schätzle vor fünf Jahren an der Uni Hohenheim die schwierige Prüfung als „anerkannter Sachverständiger für Spirituosen“ absolvierte, galt er wegen seines hochempfindlichen Näschens als „Schnüffelkönig“.

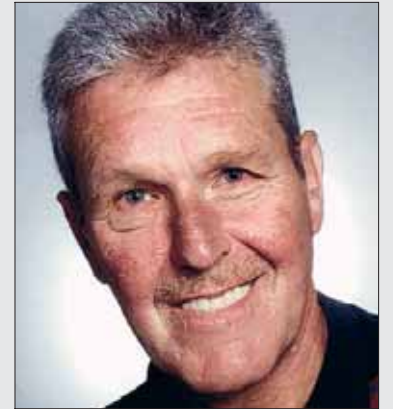
## Rezepte von unseren SZ-Lesern

### Heubeger Brot

Das „Heubeger Brot“ kommt bei Familie Geiger täglich auf den Tisch. Auch im Bekanntenkreis ist es heiß begehrt. Gebacken wird es zweimal in der Woche von Rolf Geiger. Für seine Kinder steht fest: „Papas Brot schmeckt besser als jedes andere“.

**Zutaten:** 250 ml Buttermilch, 500 ml lauwarmes Wasser, 42 g Hefe, 20 ml Olivenöl, 30 g Salz, ca. 1200 g Dinkelmehl Type 812  
**Zubereitung:** Buttermilch (zimmerwarm), Wasser und Olivenöl mit der Hefe vermengen. Dann das Dinkelmehl und das Salz hinzugeben und den Teig solange kneten, bis sich dieser von der Hand löst. Es kann durchaus sein, dass die Mehlgabe etwas variiert. Den fertig gekneteten Teig eine Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Danach den Teig zu einem Brotlaib formen. Auf ei-

nem Blech mit Backpapier nochmals eine halbe Stunde gehen lassen. Dann das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Stufe circa 70 Minuten backen.



Rolf Geiger aus Tuttlingen.

## Familientradition

# Tochter Carolin kann's auch

Vor fünf Jahren wollte Carolin, die Tochter von Uwe Schätzle – damals neun Jahre alt – noch Destillateurmeisterin werden. Heute, mit vierzehn, schwebt ihr eher eine Marketing-Tätigkeit vor. Dass sie aber genau weiß, wie man destilliert, bewies sie mit ihrem Destillationsgerät aus Glas bei einer Demonstration für die Leser der Schwäbischen Zeitung.

Die Gymnasiastin füllt etwa 100 Milliliter Rotwein in die Glasblase. Ihr Vater habe ihr einen Württemberger Trollinger dafür empfohlen, erzählt sie lachend. Dann entzündet sie die Flamme ihres kleinen Brenners und erhitzt den Wein. „Jetzt wird's spannend. Ich muss darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht zu sehr blubbert“, sagt sie. „Schon bei 78,3 Grad

siedet Alkohol nämlich.“ Das Thermometer im Verstärker zeigt bereits 80 Grad. Während Carolin den Brenner unter der Brennblase wegzieht, tropft aus dem Kühler schon der ersten glasklaren Schnaps. Sie schüttet die Flüssigkeit weg. „Das ist der Vorlauf – giftiger hochprozentiger Methylalkohol. Den darf man auf keinen Fall trinken. Manche Leute nehmen ihn zum Einreiben bei Insektenstichen oder setzen ihn mit Kastanien an und reiben schmerzende Gelenke damit ein.“

Dann warten sie auf den Mittellauf. Die Achtklässlerin erklärt: „Die entstandenen Dämpfe gehen durch das Geistrohr und kondensieren im Schlangenkühler. Den habe ich vorher schon mit kaltem Wasser gefüllt.“ Was jetzt aus dem Kühler tropft, ist tatsächlich richtiger Weinbrand und schmeckt echt gut.

Eventuell will Carolin diesen Versuch auch in ihrer Schule, im Gymnasium Gosheim-Wehingen, vorführen. Ihr Chemielehrer habe sie einmal daraufhin angesprochen. Dann würde sie natürlich erzählen, dass bei ihrem Papa alles viel komplizierter sei. Bei ihm komme vergorene Maische – vorwiegend aus handverlesenen Birnen oder Kirschen – in die Brennblase aus Kupfer. Die Blase beheizt er im Wasserbad und mache den Äthylalkohol mit Hilfe von enthartetem Wasser zu trinkbarem Weinbrand, der am Ende noch etwa 40 Prozent Alkohol enthalte. Ein paar Geheimnisse gebe es natürlich auch noch rund ums Brennen. Aber die verrät sie nicht. Und trinken dürfe ihren Schnaps höchstens der Lehrer. (sg)



Carolin Schätzle demonstriert, wie man Schnaps herstellt. Foto: sg

## Roman

Roman von Friedrich Dönhoff



44. Folge

Noch bevor er losgefahren war, hatte er die Staatsanwältin um einen Durchsuchungsbefehl gebeten. Pia sollte mit Kollegen die Suite von Linda Berick durchsuchen, während er die Autorin im Theater festnagelte. Vor allem sollte sie versuchen, den sechsten Becher, der in Max-Andreas' Wohnung fehlte, zu finden. War dieser tatsächlich in der Suite, wollte Sebastian Linda Berick gleich im Theater festnehmen.

Der Hintereingang des Hans-Albers-Theaters befand sich in der Kastanienallee, der Parallelstraße

zur Reeperbahn. Die Pförtnerin bestätigte, dass die Produzentin in der Vorstellung saß. Sie rausholten? Schwierig. Sie saß ausnahmsweise nicht in der ersten Reihe, sondern sechste, Mitte. Aber in einer halben Stunde sei ohnehin Schluss, ob das nicht reiche? Das war sogar günstig, überlegte Sebastian, denn so hatte Pia Zeit für Bericks Suite. Er nahm das Angebot an, auf einem der Notstühle in der Lichtloge zu warten, in Gesellschaft von Scheinwerfern, mit eingeschränkter Sicht auf die Bühne. Einen anderen Platz gab es nicht, die Show war wieder ausverkauft.

Den Saal erfüllte das melancholische The Day Before You Came. Sebastian lehnte sich über das Geländer und sah hinunter. Er zählte ab, sechste Reihe, Mitte, da war sie. Linda Berick startete zur Bühne. Aber sie schien das Geschehen dort gar nicht wahrzunehmen. Als ein Lichtschein ihr Gesicht traf, sah es aus, als ob ihr Tränen über die Wangen liefen.

Sein Handy vibrierte in der Hosentasche. Pia. Er hielt ein Ohr zu

und behielt Linda Berick im Blick. „Nichts“, sagte die Kollegin, „kein Becher, und auch sonst nichts.“

„Okay. Danke.“  
Er seufzte und betrachtete die Autorin. Wäre ja auch zu einfach gewesen.

In diesem Moment schaute sie hoch und ihm direkt in die Augen. Hastig wischte sie sich über die Wangen und sah mit leerem Blick wieder zur Bühne.

Sebastian überlegte, unten Position zu beziehen. Als hätte sie seine Gedanken gehört, wandte sich Linda Berick flüsternd an ihren Nachbarn. Er ließ sie vorbeigehen. Platz für Platz drängte sich die Autorin durch die Reihe.  
Sebastian lief zur Treppe, die in breitem Schwung nach unten führte, nahm vier Stufen auf einmal und war in wenigen Sekunden im menschenleeren Foyer. Linda Berick kam von der anderen Seite, um ein Haar wären sie zusammengestoßen.

„Warum glotzen Sie mich von dort oben an?“, zischte sie. „Was tun Sie hier eigentlich?“

Ihr Angriff überraschte ihn. „Eventuell nehme ich Sie fest“, erwiderte er streng.

„Wie bitte?“  
„Hatten Sie einen Schlüssel zu Max-Andreas' Wohnung?“

„Den habe ich immer noch. Und ich muss Ihnen sagen, ich bin wirklich sauer auf Sie, Herr Fink. Warum erfahre ich erst heute, dass Max nicht an einem Unfall gestorben ist, sondern dass die Polizei längst von einem Mord ausgeht? Das ist ja schrecklich! Warum haben Sie mir das nicht gesagt, als Sie gestern bei mir im Hotel waren?“

„Wo waren Sie am Sonntagmorgen um sieben Uhr dreißig?“, fragte er.

Ihr Gesicht versteinerte. „Sie verdächtigen mich? Das ist ja nicht zu fassen! Ich sage Ihnen gern, wo ich war, das weiß ich zufällig genau. Ich schaute um punkt sieben Uhr dreißig auf die Uhr in der Hotelhalle. Ich war auf dem Weg zu einem kleinen Spaziergang.“

„Wohin?“  
„Ein Spaziergang durch Sankt Georg. Übrigens auch am Haus von

Max-Andreas vorbei – das wird Sie sicher interessieren!“

„Das interessiert mich sehr. Warum machen Sie so früh am Morgen einen Spaziergang, und dann ausgerechnet zum Haus von Max-Andreas?“

„Das ist doch gar nicht so ungewöhnlich, hören Sie mal. Ich habe in den letzten Nächten wenig geschlafen, ich bin immer früh wach. Und ich bin nicht absichtlich zum Haus von Max-Andreas gegangen.“

„Das glaube ich Ihnen nicht.“  
„Höchstens unbewusst.“

Aus dem Zuschauerraum ertönte jetzt Applaus, der Vorhang war offenbar gefallen.  
„Können Sie mir sagen, wann genau Sie in seiner Straße waren?“  
„Mein Gott, Sie sind aber auch... Nun, vom Hotel bis zur Greifswalder geht man etwa eine Viertelstunde, wenn man, wie ich, langsam geht. Also war das dann etwa Viertel vor acht.“

Das deckte sich mit der Aussage von Silke Engelmann. Das Entscheidende war nun, ob Linda Be-

rick genau zur Tatzeit um sieben Uhr dreißig im Hotel gesehen worden war.

„Garantiert hat mich jemand gesehen“, antwortete sie auf seine Frage, „da war sehr viel los in der Hotelhalle.“

„Viel los – am frühen Sonntagmorgen?“

Linda Berick zuckte die Schultern. „Eine japanische Reisegruppe, die gerade im Begriff war, abzureisen. Als ich zurückkam, habe ich kurz mit dem Rezeptionisten gesprochen, da war es acht Uhr und die Japaner fort.“

Sebastian würde das gleich überprüfen. Es klang allerdings nicht gelogen. Hinter der Saaltür brandete immer wieder Applaus auf. Sebastian fragte: „Warum haben Sie mir eigentlich die Wahrheit über Ihre Beziehung zu Max-Andreas verschwiegen?“

„Warum sollte ich darüber Auskunft geben, wenn es sich um einen Unfall handelte? Hätten Sie gleich gesagt, dass es sich um... dass es Mord...“ Die Autorin wandte ihr Gesicht ab. (Fortsetzung folgt)