

Brandaktuell: Edelbrenner Dirker schenkt Neues ein

Hochgeistiges in Flaschen

Arno Dirker ist ein Wunderwuzzi, er destilliert aus Wildbirnen, Feldzwetschgen, Erdbeeren oder Grapefruit die feinsten Brände und Geiste, erzeugt saftige Apfelweine sowie einen leckeren Holunderblütensekt, überrascht mit Gelee aus Mostbirnen und Konfitüre aus Elsbeeren und lässt seine Schnäpse auch noch in Trüffel füllen.

Bei Arno Dirker bewegt man sich genau auf der Grenze zwischen Bayern und Hessen (Pass ist nicht erforderlich, Sprachkenntnisse von Vorteil). Es gab hier ja tatsächlich die Posse, dass der renommierte Brenner beinahe sein angestammtes Terrain mit Brennhaus verloren hätte, weil die Behörden ihn auf bayerischem und nicht hessischem Gelände sahen und somit als „illegal“ einstufte (detaillierte Erklärungen bleiben erspart und würden nur in den Wahnsinn treiben). Jedenfalls darf der Franke Arno Dirker weiter auf seinem hessischen Ausfallzipfel brennen und nahm auch diese gute Nachricht als Anlass für ein großes Fest, zu dem über 1000 Gäste kamen.



Brennhaus von Arno Dirker

Der Obsthof und die Brennerei gerieten zu einem Festgelände. Der Culture Club in Hanau verwandelte Dirkers Brände in Cocktails, worauf sich das Lokal schon länger versteht. Mit von der Partie war auch der Landgasthof Behl mit Spanferkel und Kartoffelstampf, Apfelbratwurst oder Presskopf mit Gewürzgurken und Bauernbrot. Andere befreundete Produzenten waren ebenfalls mit Räucherfisch, Weinen, Obst und Pralinen vertreten. Ein Besuch Arno Dirker ist brandgefährlich, denn all seine Produkte erzeugen Neugierde und Lust. Es ist gut, sich einen Fahrer anzuheuern oder ein Bett in der Nachbarschaft zu buchen (Adressen finden sich auf der Brenner-Webseite).

Elixiere für Feintrinker

Schnaps war lange Zeit nicht viel mehr als fuselige Konterbande aus Opas Alchimistenkeller. Längst ist daraus ein Elixier für Feintrinker geworden. Vor allem, wenn man es mit so virtuos gemachten Obstbränden wie denen von Arno Dirker aus Mömbris zu tun hat. Bei speziellen Schaubrennabenden können Gäste während eines Essens miterleben, wie ein solches

Destillat entsteht. Das Schnaps-Menü im Landgasthof Behl im benachbarten Blankenbach ist ein guter Beweis dafür, wie erfolgreich man in der Gastronomie mit regionalen Ideen und wahrer Handwerkskunst sein kann.



Arno Dirker mit seinen Lieblingen

Kirsche, Pflaume, Mirabelle, Holunder – in der Schnapsmanufaktur von Arno Dirker im unterfränkischen Mömbris riecht es nicht nach Alkohol, sondern nach einem Konzentrat aus Früchten. Der 48 Jahre alte Brenner, der zu den besten seiner Zunft in Europa gehört, zieht aus seinem Kupferkessel hochwertige Destillate und keine groben Geiste, die übel im Kopf herumspuken. Die Kunst des Schnapsbrennens besteht darin, die Feinheiten der Duftstoffe und den Fruchtgehalt des jeweiligen Ausgangsproduktes herauszudestillieren. Ein guter Obstbrand darf weder parfümiert schmecken noch ätzend kratzen und sollte extraktreich, weich und rund sein. Die Qualität beginnt bereits bei der Auswahl des Obstes, das reif und sauber sein muss und ohne Stiele und Blätter in den Brenner zu kommen hat. Die Maische aus reinem Fruchtfleisch wird bei Arno Dirker in einen Kupferkessel gefüllt, der für 350 Liter ausreicht. Kupfer ist wichtig, weil es als Katalysator für Blausäure wirkt, wie sie beispielsweise bei der Verarbeitung von Kirschkernen entstehen kann. Das aus dem Kessel fließende Destillat hat noch ein Alkoholvolumen von 80 Prozent und wird auf eine Trinkstärke von 40 bis 50 Prozent reduziert, wozu reines destilliertes Wasser notwendig ist. Dirkers Edelbrände

werden nicht aufgezuckert, enthalten keine Aroma- und Farbstoffe und sind hundertprozentige Fruchtdestillate ohne Zusätze von Monopolsprit oder Weingeist. Nach den herrschenden EG-Richtlinien beileibe keine Selbstverständlichkeit.



Dirkers
Schlehe

Legendär sind Rote Wildkirsche, Quitte, Traubenkirsche und Weinbergspfirsich. Das nach Kirsche, Zimt, Vanille und Schokolade duftende Steinweichselkirschwasser ist längst Kult, wobei auch die zwei Jahre im Holzfass gelagerte Fränkische Feldzwetschge durch ihr dichtes Aroma gefällt. Raritäten wie die Brände vom pflaumenblättrigen Wildapfel, der Zitronenbirne und der Zierquitte sind stets schnell vergriffen, für den höchst raren Mispelbrand kamen Kenner bis aus Wien angereist. Dirkers brandaktuelle Stoffe zeigen ebenfalls Klasse, etwa der viskose Grafensteiner Apfelbrand, der neben schönen Apfelaromen zarte Nuancen von Pfirsich freisetzt. Dirker hatte Anfang des Jahres die schöne Idee, seine neuen Kreationen monatlich im 0,2 l Fläschchen an die Gastronomie zu schicken, wobei er dieses Abonnement sicher auch in seinem Online-Shop für allen anderen zu einem Pauschalpreis anbieten könnte, zumal die Flaschengröße für einen solchen Digestif optimal ist.

Über 50 Destillate und andere Erzeugnisse warten in Dirkers wundersamen Hexenkesselstübchen im dörflichen Mömbris. Mann kann seine erstklassigen Schnäpse in vielen Spitzerrestaurants bekommen. Für kleine Gruppen ab zehn Personen arrangiert er auch Seminare in seiner guten Stube mit Hausmacher Wurst, selbst gemachtem Apfelwein und einem ausgesuchten Sortiment an Schnäpsen. Ein besonderes Erlebnis sind außerdem seine Brennabende in der Destille im Hotel Brennhaus Behl, wo er mit Feuer im Blick am kupfernen Brennkessel anschaulich erklärt, wie aus einem unschuldigen Obst ein verführerischer Trunk werden kann. Zusammen mit dem Gastronomenpaar Beate und Gerhard Behl wird hier zu moderaten Preisen gezeigt, wie sinnvoll die viel strapazierte Erlebnisgastronomie sein kann, wenn sie zu allen Tafelfreuden auch noch Informationen zu vermitteln versteht und so nebenbei den Wissensdurst stillt.

LF

Arno Dirker, Mömbris, Alzenauer Str. 108



Brennerei-Hotel und
Landgasthof Behl

Tel. 0 60 29 77 11. www.dirker.de

Hotel Brennhaus Behl, Blankenbach (bei Aschaffenburg),
Krombacher Str. 2. Tel. 06024 47 66. www.behl.de

Die nächsten Brenner-Abende mit Degustationsmenü im
Landgasthof Behl in Blankenbach finden am 3. Juni und am 24.
September statt.