



BRENNEREI KIESSLING, GRAFSCHAFT

Edles Obst und feine Nase

In Grafschaft-Esch, einem kleinen rheinland-pfälzischen Ort in der Nähe von Meckenheim, hat sich aus einem ehemaligen landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb ein echtes Kleinod für Edelobst und Destillate entwickelt.

Der gute Ruf weit über die Ahr-Region hinaus kommt nicht von ungefähr, wenn auch vor wenigen Jahren an prämierte Brände noch nicht zu denken war.



Ganz oben: Die Wände der Probierstube sind reich dekoriert mit den zahlreichen Auszeichnungen, die Michael Kießling für seine Edelobstbrände schon erhalten hat. Mitte: Williams mit Auszeichnung. Unten: Likör aus Rotem Weinbergpfirsich.

Von Ackerbau und Schweinemast ist schon lange nichts mehr zu ahnen auf dem Hof von Michael und Inge Kießling sowie deren Hofnachfolgern Frank und Christiane. „1975 haben hier zuletzt Schweine gezüchtet. Schon fünf Jahre vorher hatte sich mein Vater dazu entschlossen, den Beruf als Landwirt gegen den des Gärtnermeisters zu tauschen und einen Obstbaubetrieb zu gründen. 1978 hatte er den Meisterbrief in der Tasche“, berichtet Frank Kießling. Und seitdem die Familie aus dem Ort Esch ausgesiedelt ist, bauen Kießlings auf rund 20 ha Kernobst an.

Sohn Frank, der seine Ausbildung zum Obstbauer mit Praktika in Heidelberg und Neuseeland bereicherte, zog 1991 mit dem Bestehen der Meisterprüfung als Obstbauer gleich auf. 1993 stieg er in den elterlichen Betrieb ein.

„Vor gut 15 Jahren stand dann die nächste wegweisende Entscheidung ins Haus: Wie diversifizieren wir unseren Betrieb? Mein Vater war 50, ich gerade 30 Jahre alt.“

RECHTZEITIG DIE WEICHEN GESTELLT

Alleine mit dem Kernobstanbau habe sich die Familie, die unterdessen die dritte Generation gegründet hatte, nicht begnügen wollen, schildert Frank Kießling die Überlegungen. Die Idee eines Hofcafés stand zur Diskussion, wurde aber bald verworfen. Obstbauberater Hans-Josef Weber vom heutigen Dienstleistungszentrum Ländli-

cher Raum Rheinpfalz schlug vor, eine Kleinbrennerei aufzubauen. „Das kostet euch einen Traktor!“, so die Einschätzung der Investitionen damals salopp und vielversprechend. „Bei damals 1000 DM pro PS kalkulierten wir mit einem 70-PS-Schlepper. Zum Schluss hatten wir einen 250-PS-Traktor verbraten!“, lacht Frank Kießling.

Doch diese Fehleinschätzung habe sich nicht als schädlich erwiesen. „Wir haben viel investiert: In eine Brennanlage unter Verschluss, Filteranlagen, Maischetanks, Edelstahl tanks für den Alkohol – und natürlich die Räumlichkeiten. Der Brenn- und der Maischeraum sowie der Probierraum mussten angebaut werden“, fasst der Juniorchef die Maßnahmen zusammen.

DAS AROMA ZÄHLT

90% der Obsternte werden als Obst vermarktet: Zusammen mit anderen Produkten aus der Region direkt ab Hof, an den regionalen Lebensmitteleinzelhandel und die Krings KG, einen großen Obstbaubetrieb mit Vermarktung in Rheinbach. „Der Handel möchte fünf Apfelsorten“, so Mutter Inge Kießling, die sich um den Hofladen kümmert. „Elstar, Jonagold, Gala, Boskop und Braeburn. Wir haben natürlich auch noch andere, speziellere Äpfel im Sortiment, wie Berlepsch, Topas, Fuji, Pinova und Rubinette. Deren Anbau ist allerdings auch spezieller!“, weiß sie um den Mehraufwand in den Plantagen.



Links: Michael Kießling vor dem Herzstück der Brennanlage, in der er Äpfel und Williams-Birnen zu feinen Destillaten brennt. – Unten: Inge Kießling kümmert sich um den Direktverkauf im Hofladen. Neben den eigenen Äpfeln stehen Säfte, Honig und Gemüse der Saison von Kollegen aus der Region in den Regalen.



Fotos: Meike Siebel (3), Alina Wallentfang (2)

Ein kleiner Teil von 10% der Obsternte geht in die Brennerei. „Früher war die Alkohol-Ausbeute das wichtigste Kriterium der Sortenwahl. Heute, da wir „über die Uhr“ brennen und hohe Steuern zahlen, liegen Sorten mit viel Aroma vorne. Das sind zum Beispiel Boskop, Rubinette und Elstar“, erläutert Frank Kießling das Anbauportfolio. Dasselbe gelte für die Wil-

maischt, bis Ende November sind alle Obstsorten abgebrannt. „Die Hauptzeit liegt im Herbst bis Anfang des Winters – natürlich auch schon parallel zur Ernte“, so Frank Kießling zum Arbeitsaufwand. Vater Michael Kießling brennt, er selber ist für den Obstbau und die Vermarktung zuständig. Ein festangestellter Mitarbeiter sowie acht bis zehn Saisonarbeitskräfte helfen mit.

EIN RENNER: EVENTS MIT DEM STERNEKOCH

Besonders stolz sind Kießlings jedoch auf eine Freund- und Partnerschaft, die sich über das Brennen entwickelt hat: Vor zehn Jahren war Sternekoch Stefan Steinheuer in der Edelobstbrennerei zu Gast und hatte die Eingebung: „Ich möchte hier gerne mal ein Schwein braten, während ihr hier brennt!“ Aus dieser Idee hat sich ein Kochevent entwickelt, das sich in diesem Jahr zum neunten Male wiederholt hat. „Aus dem Grillen ist ein Acht-Gänge-Menue geworden, zu dem acht korrespondierende Ahr-Weine der Dernauer Winzergenossenschaft sowie acht passende Destillate gereicht werden. Diese Veranstaltung ist der Renner!“, freut sich Frank Kießling. Sie mache Spaß, sei sehr werbewirksam und bringe Kundschaft.

Die Brände von Michael Kießling sind in Sternerestaurants in Euskirchen, Köln und an der Ahr im Ausschank. Sie finden sich in allen guten Restaurants an der Ahr auf den Speisekarten. Und bei der jährlich wiederkehrenden Gourmet-Veranstaltung der „Ahr-Tourismus“ erfreuen sich sowohl Gäste als auch Gastgeber an den edlen Bränden. Edles Obst aus eigenem Anbau und eine gute Nase - das scheint die ideale Kombination für einen erfolgreichen Familienbetrieb zu sein.

Meike Siebel, Bonn

„ ——— “
Heute ist das wichtigste Kriterium bei der Sortenwahl das Fruchtaroma.

Frank Kießling

FEINE NASE – GUT GESCHULT

Dass Senior Michael Kießling ein so begnadeter Brenner werden würde, hatte er selbst nicht vermutet. „Zumal mein Vater selber gar keinen Schnaps trinkt – er probiert nur und kann sich an guten Aromen erfreuen, mehr nicht!“, lacht Sohn Frank. Den guten Geruchssinn habe Michael Kießling in den ersten fünf Jahren seiner Karriere als Edelobstbrenner beständig geschult und sich auf Seminaren in Deutschland und Österreich intensiv mit der Sensorik beschäftigt. Sein Ehrgeiz hat Früchte getragen: Die Brände von Michael Kießling sind hoch dekoriert. 2012 ist die Brennerei Kießling zum dritten Mal in Folge unter die Top 5 der im Verband rheinisch-saarländischer Klein- und Obstbrenner gekommen. Außerdem hängen zahlreiche Urkunden an den Wänden der gemütlichen Probierstube: DLG-Auszeichnungen neben Prämierungen durch die Destillata in Wien oder Prämierungen durch die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz.

liams-Birne. „Die kaufen wir von Kollegen aus der Grafschaft, aber auch von Obstbauern am Bodensee und im Markgräfer Land zu. Da ist die Sonneneinstrahlung noch einmal höher als hier an der Ahr und sorgt dafür, dass Äpfel und Birnen noch fruchtintensiver werden“, begründet der Obstbauer dieses Vorgehen.

10 000 Flaschen füllen Kießlings mit den Bränden, hauptsächlich mit Williams und Obstler. Gebrannt wird ganzjährig: Zuerst die Erdbeer- und Himbeergeiste, dann Kirchen und Marillen, im Spätsommer Mirabelle und danach folgen Williams-Birne und Apfel. Anfang September wird einge-