

Von Kirsche bis Wildpflaume: Brände aus fränkischem Obst

Karola und Walter Henninger produzieren in Wippenau bei Flachslanden Spirituosen – Regionalbuffet ermöglichte Blick hinter die Kulissen

WIPPENAU (fsw) – Klasse statt Masse heißt es in der Edelbrennerei der Familie Henninger in Wippenau, einem Ortsteil des Marktes Flachslanden. Bei der Herstellung ihrer über 60 verschiedenen Edelbrände achten Karola und Walter Henninger besonders auf Natürlichkeit und Regionalität. Die Interessensgemeinschaft „Regionalbuffet“, in der die beiden Mitglied sind, ermöglichte knapp 30 Interessierten einen Blick hinter die Kulissen.

Walter Henninger, staatlich geprüfter Brenner mit über 50 Jahren Berufserfahrung, führte die Besucher durch die Edelbrennerei, zeigte ihnen unter anderem eines der beiden Brenngeräte und erklärte die Herstellung eines Brandes. Dabei komme es vor allem auf „reife und saubere Ware“ an, betonte er. Wann eine Frucht reif genug ist, um aus ihr eine Maische zu machen, überprüft Walter Henninger mit einem sogenannten Refraktometer. Damit könne gemessen werden, wie viel Alkohol aus dem Obst herausgeholt werden kann, erläuterte er.

In der Edelbrennerei wird fast ausschließlich fränkisches Obst zu Spirituosen verarbeitet. Etwa 80 Prozent stammen aus dem eigenen Anbau, die Henningers haben selbst rund 300 Streuobstbäume – von der Zwetschge über die Quitte bis hin zur Wildpflaume. Von der reifen Frucht bis zum fertigen Brand, Geist oder Likör benötigt es laut Walter Henninger ein halbes Jahr bis zu acht Monaten. Wie viel Liter pro Jahr hergestellt werden, sei schwierig zu bemessen. Man sei davon abhängig, wie viel Obst die Bäume tragen. Aber auf die Menge komme es auch nicht an. „Heute geht es um Qualität“, so Walter Henninger.

„Handwerklich sind die Henningers top“, sagte Wolfgang Heinzl,



Zwetschge, Kirsche und Haselnuss: Über 60 verschiedene Edelbrände hat Familie Henninger laut eigener Aussage im Sortiment. Für die Teilnehmer einer Betriebsbesichtigung hatte Karola Henninger (rechts) unterschiedliche Kostproben vorbereitet. Foto: Schwab

Vorsitzender des Regionalbuffets, auf FLZ-Nachfrage. Den Familienbetrieb zeichne aus, dass der Mut vorhanden sei, auch aus ausgefallenen regionalen Obstsorten edle Brände herzustellen. Gleichzeitig verliere man die Basis, also die klassischen Schnäpse wie Zwetschge und Kirschwasser, nicht aus den Augen, so Heinzl weiter.

Seit dem Jahr 1801 steht der Name Henninger in Wippenau für das Brennen von Schnaps. Walter Henninger arbeitet in der sechsten Ge-

neration am Brennkessel, seine Frau Karola, ebenfalls staatlich geprüfte Brennerin, packt seit über 20 Jahren in dem Familienbetrieb mit an.

Die Leidenschaft für Hochprozentiges hat Walter Henninger auch nach über 50 Jahren nicht verloren. Nach wie vor genieße er selbst ab und an ein Gläschen, erzählte er. „Wir stellen Genussmittel her und nichts zum Saufen“, hielt Walter Henninger fest. Zudem gebe es einen „entscheidenden“ Vorteil. „Vom Schnaps bekommt man keinen Bauch.“

Als das Regionalbuffet gegründet wurde, „habe ich mich unglaublich gefreut“, sagte Karola Henninger. Der Vorteil sei gewesen, „dass wir so produzieren konnten wie immer. Regionalität haben wir schon immer gehabt.“ Ihr Mann und sie seien stolz darauf, dass man ihren Kunden zufolge schmeckt, „dass die Spirituosen natürlich hergestellt werden“, machte sie deutlich.

Die Edelbrennerei Henninger gehört zu den derzeit 154 Erzeugern und Wirten aus Mittelfranken, die

sich zum „Regionalbuffet“ zusammengeschlossen haben. Die Betriebsbesichtigungen – drei sind für das kommende Jahr geplant – gibt es laut Vorsitzendem Heinzl aus zwei Gründen. Zum einen solle die Möglichkeit geschaffen werden, dass sich die Verantwortlichen der Mitgliedsbetriebe des Regionalbuffets kennenlernen, erklärte er. Zum anderen liebe der Verbraucher „Informationen aus erster Hand“, so die Erfahrungen Heinzls. „Der Verbraucher will die Nähe zum Hersteller.“