

Hochprozentiges zur Mess

Speziell zum 200. Jubiläum wird ein exklusiver Birnenschnaps gebrannt

Bürgermeister Dr. Gunther Bühler hatte die Idee und jetzt ist die Zeit der Reife: Der exklusive Birnenschnaps, der extra für die 200. Ipfmesse gebrannt wurde, zeigte nach der Ernte der Früchte im Oktober erstmals Anfang März seinen hochprozentigen und sehr feinen Charakter.

HERIBERT ANDRES

Bopfingen-Trochtelfingen. „Noch ein kleines bisschen jung“, so lautete das Urteil der Experten, die zum Verkosten gekommen waren. Aber einen tollen Charakter hat er schon jetzt und zur Ipfmesse ist er perfekt, der feine Birnenbrand aus der kleinen Brennerei von Manfred Friebe in Trochtelfingen.

Friebe, reife 72 Jahre alt, ist ein Kenner seines Fachs und so etwas wie ein professioneller Hobbybrenner in langer Familientradition. In seiner Anlage aus dem Jahr 1983 entstehen aus „allem, was man gut brennen kann,“ ganz edle Tropfen, wie zum Beispiel Kirsch, Apfel, Pflaume und Mirabelle, die schon mehrfach prämiert und preisgekrönt wurden.

Nebenher betreibt er noch mit seiner Frau die Gastwirtschaft „Adler“, wo in den Räumen der ehemaligen Dorfbrauerei heute auch die Brennerei untergebracht ist.

„Der Brand wird nur so gut wie das, was man rein tut“, gibt Friebe, angesprochen auf die hohe Qualität, eine alte Brennerweisheit weiter. Jetzt lüftet sich auch das Geheimnis um die Herkunft der Zutaten, denn der exklusive Birnenschnaps wur-

de gebrannt aus Birnen von original Bopfinger Streuobstwiesen. „Da stehen noch ein paar alte Birnbäume, Richtung Kirchheim raus“, die Früchte davon seien zwar keine Essbirnen, aber dafür zum Brennen umso besser geeignet.

Mitarbeiter des Bauhofes haben im Oktober 2010 die Birnen eingesammelt und auf Geheiß des Bürgermeisters Dr. Gunter Bühler nach Trochtelfingen gebracht. Bühler klärte dann auch über die Hintergründe auf: „Wir brauchen einfach ein kleines Präsent während der Ipfmesse. Irgendwas, was man gut weitergeben kann und das den Bezug zu unse-

rer Heimat zeigt.“ Gut gelungen, denn der feine Brand fließt durch die Kehlen wie Öl. Schade, dass es nur knapp 100 Liter des edlen Getränks geben wird. Sanfte 40 Prozent wird der Brand schließlich mal haben. „Früher waren es ruhig auch mal 45 bis 48 Prozent, aber heute trinkt man das lieber moderater“, gibt Manfred Friebe noch eine seiner Brenner-Weisheiten wieder.

Zu haben sein wird der edle Birnenbrand wahrscheinlich nur im Rathaus. Über die Art der Flaschen und die Gestaltung des Etiketts liegt allerdings noch ein kleines Ip-Geheimnis.



Bei der Kostprobe (von links): Trochtelfingens Ortsvorsteher Ralf Kaske, Brenner Manfred Friebe, Bürgermeister Dr. Günter Bühler und Max Brenner, der die Brennerei Friebe empfohlen und vermittelt hat.

(Foto: han)