

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

HOTELS FÜR GENIESSER

Kleine Häuser, gute Küche,
persönlich geführt:
20 Tipps in Deutschland

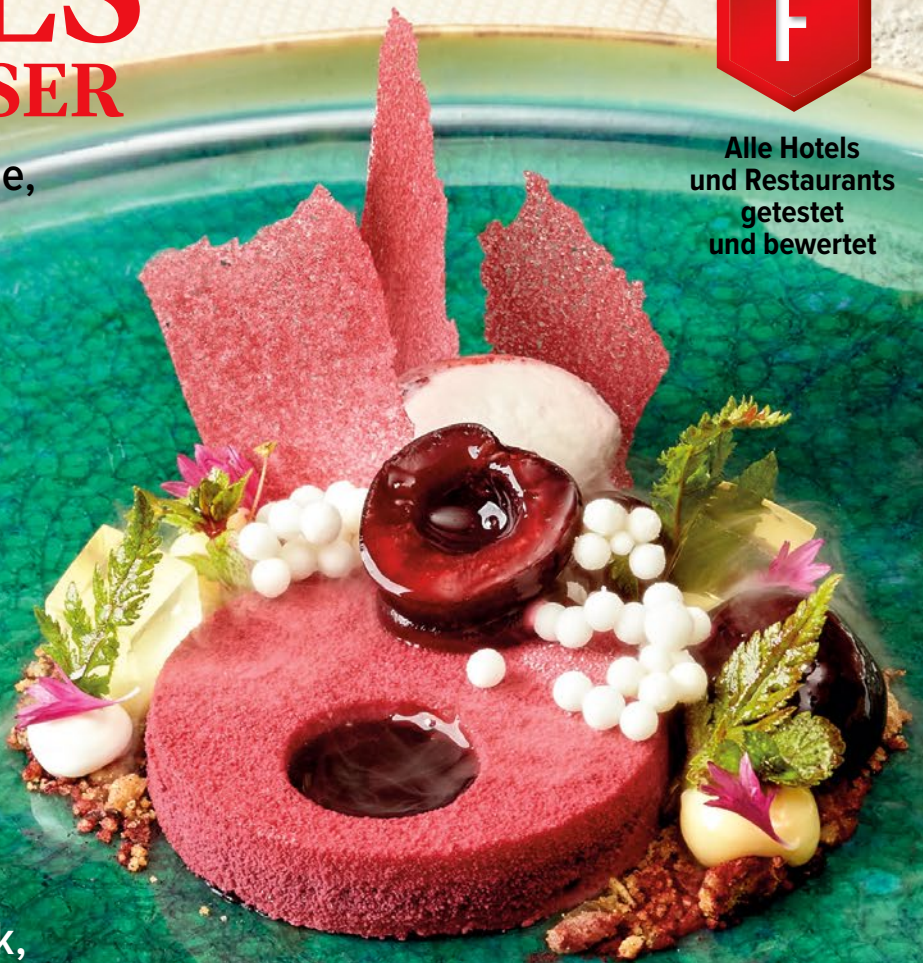
KOCH DES JAHRES
Felix Schneider aus dem
„Sosein“ in Heroldsberg

ZÜRICH
Europas neues
Gastro-Trendziel

GESCHENKT!
Selbstgemachtes zum
Fest: Schokolade, Gebäck,
Konfitüre, Gewürzsalz



Alle Hotels
und Restaurants
getestet
und bewertet



TOP 50 WEINE

Acht Kategorien: Die besten Empfehlungen für 2021



Der Brand- MEISTER

TEXT BENJAMIN CORDES FOTOS CHRISTIAN KERBER

Im Osten Holsteins treibt **Matthias Sievert** mit den Geräten der Kultbrennerei Stählemühle großen Aufwand für beste Destillate. Sein Ziel: perfekt eingefangenes Aroma

Diese Ernte hat bei Matthias Sievert Wunden hinterlassen. Denn um an die Früchte des Schlehenbusches zu gelangen, mussten er und seine Helfer richtig leiden und sich an langstacheligen Ästen abarbeiten. Nach der Ernte wisse er dann manchmal nicht mehr, was das eigene Blut und was roter Schlehensaft an seinen Händen sei, erzählt der Brenner im ostholsteinischen Bad Malente. Und schüttelt den Kopf, als würde er sich fragen, warum er sich das eigentlich antut. Die Antwort ist einfach: Weil Matthias Sievert immer auf der Suche nach Früchten mit maximalem Aroma ist. „Der Alkohol ist dabei nur mein Gehilfe.“ Sievert geht es ausschließlich um köstliche Essenzen, nicht um den maximalen Ertrag. Dafür betreibt er enormen Aufwand.

Der beginnt mit dem perfekten Erntezeitpunkt und viel Detailarbeit beim Einmischen. „Das ist der wichtigste Schritt. 95 Prozent der späteren Qualität beruhen auf den Früchten und der Maische“, erklärt der 46-Jährige. Sievert experimentiert mit teuren Gerätschaften wie einem Zellschneider, der die Zellwände des Obstes aufbricht, um an alle Bestandteile der Frucht zu kommen, und mit einem Vakuum-Ofen, der Haselnüsse für den Nussgeist unter Sauerstoffausschluss röstet, die Details bleiben geheim. Der Brenner sagt: „Mein Antrieb ist die Perfektion, und damit ist man nie am Ziel.“

Auf Anhieb ahnt man nichts von dieser Akribie. Der dreifache Familienvater aus Malente tüfelt in einer unscheinbaren landwirtschaftlichen Halle aus den 60er-Jahren an seinem persönlichen Fortschritt. Neben der Brennereihalle will er sogar eine Wohnung für Studenten einrichten, die ihn mit Praktika wissenschaftlich unterstützen sollen. Viele der Brände haben einen Bezug zu seiner Heimat, der Holsteinischen Schweiz. Im Herbst, wenn die Sonne schon tief steht, fallen ihre Strahlen durch die alten Streuobstwiesen des

Margaretenhofes bei Malente, einem alten Apfelhof. „Ich selbst bin noch als kleiner Junge mit dem Apfelbauern auf seinem Pferdewerk mitgefahren, mit dem er seine Äpfel ausgeliefert hat. Der Pferdewagen steht noch auf dem Hof, untergestellt in der alten Scheune“, erzählt Sievert. Heute erntet er hier Schleswig-Holsteins berühmteste Obstsorte, den Holsteiner Cox. Die goldgelben Äpfel mit kräftig roten Wangen leuchten förmlich, wenn Sievert sie einmischet. Natürlich wieder zum spätestmöglichen Zeitpunkt.

Andere Früchte, die Sievert verarbeitet, sind Waldhimbeeren aus dem rumänischen Siebenbürgen, Mirabellen, Vogelbeeren, Holunder, Mispeln, Berberitzen und Maulbeeren. Eine seiner nächsten Missionen soll ein Arillus-Brand sein. Das ist das rote Fruchtfleisch, das bei der Eibe den Kern umgibt und neben den Pollen der einzige nicht giftige Teil der Eibe ist. „Wenn man davon einen Schluck nimmt, schmeckt man das Spektrum einer Eibe, mit ewig langem Abgang.“

Gelernter Brenner ist Sievert nicht. Er studierte in Kiel Maschinenbau und begann schon während des Studiums mit Laborgeräten zu handeln. Das lief gut und wurde zum festen Job. Erst 2008 versuchte er sich aus Neugier an der Brennerei. Den Gerätehandel führt er weiter, denn beim Brennen muss Sievert noch zubuttern. „In erster Linie möchte ich eine tolle Qualität ins Glas bringen! Und guter Geschmack ist bekanntlich teuer.“

Auf der ständigen Suche nach Perfektion half ihm auch sein Kontakt zu Brenner-Ikone Christoph Keller, den er über die gemeinsame Leidenschaft kennenlernte. Nachdem Keller seine berühmte Stählemühle-Brennerei am Bodensee 2018 aufgab, übernahm Sievert einen Teil der Ausstattung: Glasballons, Tanks und Gärbehälter, Mischanlagen. Nur die Brennanlage hat Keller behalten, mit der er noch für den Privatgebrauch produziert. Auch die markengeschützte Apothekerflasche (Design: Mark Braun, Berlin) hat Sievert übernommen und führt einige von Kellers Kreationen fort.

Dazu zählt auch die Cuvée aus Bergamotte und Vanille. Die Rohstoffkosten dafür (ein Kilogramm Vanille kostete Sievert 800 Euro) sind so hoch, dass auch der Geist mit 125 Euro für 350 ml seinen Preis hat. Aber es lohnt sich: ein weicher, cremiger, blumiger Geschmack mit langem Nachhall.

Ab und zu kommt Koch Robert Stolz aus Plön vorbei und hilft beim Verarbeiten der Früchte. Er war einer der Ersten, die auf Sieverts Arbeit aufmerksam geworden sind. „Unser erstes Treffen war wie ein Tsunami – so viel Wissen und Leidenschaft sprudelte damals aus Matthias heraus. Er ist manchmal wie besessen davon“, erzählt Stolz. Inzwischen hält er 14 von Sieverts Bränden für seine Gäste bereit und erzählt ihnen die Geschichte des Quereinsteigers.

Sievert rechnet dieses Jahr beim Geist der sizilianischen Blutorange mit rund 400 Flaschen, bei der Krete-Pflaume mit nur 30 Flaschen. „Und dann fragt man sich, wie bekloppt man ist, diesen Aufwand zu betreiben“, sagt Sievert. Offenbar genug, um einer der besten Brenner der Republik zu sein. **||**

www.spiritus-rex.de



ALPHABET MIT PROZENTEN

Sieverts buchstabiert seine Brände durch (v. l.): O wie (Blut)Orange, Z für Zlivowitz (Zwetschge), K die Eutiner Krete (Pflaume), R für Rum aus dem Eichenfass. Im Onlineshop gibt es viele, aber nicht alle Sorten