



Karl-Peter Deheck und Tochter Barbara haben Spaß am Experimentieren mit Bränden und Likören. Fotos: Dagmar Hofnagel

## Mit Freude Schnaps brennen

**Karl-Peter Deheck probiert gerne nahezu Unmögliches aus**

*Eigentlich kommt er aus dem Weinbau. Karl-Peter Deheck hat die Weingüter seiner Eltern und Schwiegereltern auch einige Jahre lang geführt. Seitdem sein Sohn Peter diese Aufgabe aber vor fünf Jahren übernommen hat, widmet sich der Vater einer Aufgabe, die ihm auch richtigen Spaß bereitet: dem Schnapsbrennen.*

Die Schnapsbrennerei ist örtlich und betrieblich von den Weingütern in den rheinhesischen Gemeinden Dittelsheim und Dexheim völlig getrennt. Der Winzermeister ist mit seinem neuen Hobby in das Nachbarort gezogen. Hier stand bereits eine Destille, die er von seinem Vorgänger Philipp Koch übernehmen konnte. „In Gau-Odernheim bin ich zu Gast und fühle mich hier sehr wohl“, so der Autodidakt. Seit 2005 probiert er alles rund ums Schnapsbrennen aus. 90 Prozent seines Alkohols stellt er rund ums Jahr für die Industrie her. Er hat also eine klassische Abfindungsbrennerei und produziert beispielsweise aus Weinhefe Industrialalkohol. Aber weitaus mehr Spaß macht ihm das Experimentieren mit seinen eigenen Bränden.

Himbeere, Bergkirsche und Bauernpflaume. „Bei der Ernte der Wildkirsche müssen wir allerdings schneller sein als die Stare“, scherzt der Lebenskünstler.

**Liköre ans Herz gewachsen**

Noch ein wenig mehr als die Brände sind ihm seine zahlreichen Liköre ans Herz gewachsen. „Hier sind der Fantasie fast keine Grenzen gesetzt“, gerät er ins Schwärmen. Von einem klassischen Birnenlikör über seinen Erdbeer-Chili-Likör, den „Sweet Fire“, bis hin zu „Nach Acht“ – einer Schokolade mit Eisminze, gibt es in Gau-Odernheim fast nichts, was es nicht gibt. „Ganz

**Verschiedene Obstsorten im Programm**

Vor zwei Jahren hat Karl-Peter Deheck 200 junge Bäume gepflanzt: Champagnerbratbirnen. Eine alte Birnensorte, die er gern veredeln möchte. Für die Pflege des Baumbestandes hat er einen Fachmann engagiert. „Von Baumpflege habe ich keine Ahnung“, gesteht er. In zwei Jahren will er das erste Mal ernten. Auch alte Apfelsorten brennt er separat und freut sich immer wieder auf die unterschiedlichsten Geschmäcke. Quitten, Wildkirsche und Holunder gehören dabei genauso in sein Programm wie



Die Möglichkeit, Sprüche aus aller Welt auf seine Flaschen drucken zu lassen, hat sich Karl-Peter Deheck patentieren lassen.

### Reportage

Mit Freude Schnaps brennen. Karl-Peter Deheck probiert gerne nahezu Unmögliches aus

### Erziehung

Beulen haben auch ihr Gutes. Kleine Unfälle bei Kindern erhöhen die Sicherheit

### Gesundheit

Nicht für zwei essen – aber für zwei denken! Neue Empfehlungen für die Ernährung in der Schwangerschaft

### Haushalt und Ernährung

Geburtsstunde der Tiefkühlkost. Rückblick und Ausblick auf Tiefgekühltes  
Salz ist nicht gleich Salz. Kurzporträts verschiedener Salzangebote

### Essen und Trinken

Nusszopf  
Apfelstrudel  
Apfel-Marzipan-Tarte

### Garten

Gefärbte Pflanzen – muss das sein?  
Was ist im September im Garten zu tun?



*Die Destille vor dem Verkaufsraum in Gau-Odernheim weckt das Interesse an den Leckereien, die im Verkaufsraum angeboten werden.*

normale Liköre bekommt man überall. Wir wollen uns von anderen Anbietern mit unseren Produkten abheben“, ist sein Credo. Er stöbert immer mal wieder in Kochbüchern oder sieht Sendungen über Länder, in denen exotische Pflanzen wachsen. Häufig findet er hier Anregungen für seine Produkte. So ist der Familienvater beispielsweise auf die südasiatische Wildorange gestoßen und hat daraus seinen „Kalamansi“ gebrannt. Dieser Brand hat seinen Namen von der Ursprungsfrucht bekommen. „Ich laufe mit offenen Ohren und Augen durch die Welt und schnappe hier und dort etwas auf“, schmunzelt er. „Es ist schon ein kleiner Alchimist an mir verloren gegangen“, gibt er zu. Auch alte Quellen wie Bücher von Hildegard von Bingen helfen ihm bei seiner

Suche nach neuen Ideen. Einige nationale und internationale Prämierungen hat er für seine Kreationen bereits bekommen.

### **Kundschaft bestimmt mit**

Zunächst werden die Rezepte erst einmal im kleinen Rahmen ausprobiert. Kunden auf Messen beispielsweise dürfen dann ihre Meinung zu einem neuen Produkt

### **Slow Food**

Slow Food ist nach eigenen Angaben der Organisation auf ihrer Homepage eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Die Organisation fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Sie bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent. Slow Food ist eine Non-Profit-Organisation. D.H.



*„Nach Acht“ ist eine leckere Kreation aus Schokolade und Eismünze.*

abgeben. Kommt es bei der Kundenschaft an, gehen die Dehecks in die Produktion. Bei der Namenssuche für die neuen Produkte dürfen ebenfalls Kunden und Mitarbeiter ein Wörtchen mitreden und kreativ sein. So entsteht ein Name auch durchaus schon einmal nebenbei beim Pizzaessen. Eine große Hilfe bei der Beschaffung der Produkte zur Verfeinerung der Liköre ist Tochter Barbara. Sie hat ihren Bachelor in Getränketechnologie bereits absolviert und arbeitet jetzt an ihrem Master. So hat sie Kontakte zu Firmen, die mit diesen Produkten handeln. Der Erfindergeist ihres Vaters hat sie bereits ebenfalls gepackt: Die Idee für den „Nach Acht“ kam von ihr. In den Semesterferien hilft sie gerne auf dem Familienbetrieb, wenn es ihre Zeit zulässt.



**Auch bei den Etiketten lässt sich die Familie immer wieder etwas Neues einfallen: Für den Zigarrenbrand gibt es neuerdings ein Spanholzetikett. Es wurde in einer Drechslerei im Erzgebirge extra hergestellt.**

### Mit natürlichen Produkten arbeiten

Nicht immer lassen sich gleich alle Ideen reibungslos umsetzen. „Lange bin ich schon daran, eine

Kombination aus Apfel und Meerrettich auszuprobieren. Bisher hat es noch nicht funktioniert“, gesteht Karl-Peter Deheck. Es bleibt immer ein bitterer Nachgeschmack, der nicht in einen Likör passt.

Großen Wert legt der eingefleischte Rheinhesse allerdings bei seinen umfangreichen Experimenten darauf, dass seine Produkte mit natürlichen Produkten aromatisiert werden. Künstliche Aromen und Farbstoffe setzt er nicht ein. So hat er lange daran herumprobiert, wie er Farbe in seinen Rosenlikör bekommen kann. Und es ist ihm geglückt – er verrät es aber nicht. Karl Peter Deheck ist Mitglied bei Slow Food, einer Organisation, die sich um die Unterstützung der regionalen Produktion von Lebensmitteln kümmert (siehe Kasten „Slow Food“).

Für den Vertrieb und die Außendarstellung ist Ehefrau Kornelia zuständig. Von der Pro Wine in Düsseldorf, der größten europäischen Weinmesse, bis zu Hausmessen und lokalen Verkostungen sind die Dehecks unterwegs. Auch der Versand wird von Gau-Odernheim aus selbst organisiert. Gelistet sind die Produkte aus Rheinessen unter anderem in Lebensmittelketten. Dehecks arbeiten in erster Linie mit Agenturen zusammen, die ihnen Kontakte zu Interessenten besorgen. Daneben bieten sie Winzern und Obstbauern an, deren eigenen Schnaps zu brennen oder Liköre

### Brennrechte

Das Brennen von Schnaps unterliegt der Bundesmonopolverwaltung für Branntwein (BfB) in Offenbach am Main. Ein Gesetz aus dem frühen 20. Jahrhundert wollte damit die Herstellung und den Vertrieb von Branntwein in geordnete Bahnen lenken. So kann jeder Obstgartenbesitzer ein Brennrecht von 50 Litern Alkohol im Jahr beantragen. Wenn er keine eigene Brennerei besitzt, lässt er sein Obst brennen. Er ist dann „Stoffbesitzer“. Auch hier gibt es deutliche Vorschriften: Es dürfen nur eigene Produkte gebrannt werden. Sie dürfen nicht gekauft sein, und der Stoffbesitzer darf sie auch nicht geschenkt bekommen haben. Allerdings ist es erlaubt, Wildfrüchte brennen zu lassen. Jeder Brand wird fünf Tage vor dem Beginn beim Zollamt angemeldet. Selbst die Uhrzeit des Brandes ist festgelegt. Auch jede Störung ist zu dokumentieren. Alle Brennanlagen in Deutschland sind identisch. Es gibt keine unterschiedlichen Größen. In der Destille in Gau-Odernheim werden 2 bis 3000 Brande im Jahr hergestellt. Ein Brand umfasst etwa 100 Liter Maische.

D.H.

anbieten zu können. Eröffnung ist am 1. und 2. Oktober 2011. Vorstellen könnte er sich in den neuen Räumen eine Schaubrennerei – wenn das Zollamt (siehe „Brennrechte“) mitspielt.

Dagmar Hofnagel

### Betriebsspiegel Deheck



- Betrieb: 200 Obstbäume, 12 ha Weinbau (für Tresters, Traubenbrand, Hefe)
- Höhenlage: 294 Meter
- Niederschläge im zehnjährigen Schnitt: 300 bis 350 mm
- Preisbeispiele für Brände und Likör (inklusive Mehrwertsteuer) ab Hof: Brände: Williams Christ Birnenbrand (40 %, 0,5 l), 20 Euro; Bauernpflaume, Zwetschenbrand (40 %, 0,5l, 20 Euro; Drap d'or Mirabellenbrand (40 %, 0,5 l), 20 Euro; Wildkirsche (43 %, 0,5 l), 48 Euro. Liköre: Himbeercreme (20 %, 0,5 l), 15 Euro; Xocolati, Kakao mit Chili-Sahne (18 %, 0,5 l), 15 Euro; Dana Sen, Zartbitterschokolade mit Banane (20 %, 0,5 l), 15 Euro.
- Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 8 bis 18 Uhr
- Homepage und E-Mail: [www. Debeck.de](http://www.Debeck.de), [debeck@t-online.de](mailto:debeck@t-online.de).

D.H.



Über den Betrieb der Destille wird für das Zollamt genau Buch geführt.