



Esther Grün (l.) heißt die Gäste wie Landrat Dietmar Seefeldt (2.v.l.), Ortsbürgermeister Dietmar Pfister (2.v.r.) und Verbandsvertreter der Pfälzer Klein- und Obstbrenner wie Peter Weis (r.) auf ihrem Weingut Grün willkommen.

Brennsaisoneneröffnung in der Südpfalz

Brenner fordern Brennkontingent von 500 l Alkohol

Im Weingut Esther Grün in Billigheim-Ingenheim fand Ende Oktober die Eröffnung der aktuellen Brennsaison vom Verband der Pfälzer Klein- und Obstbrenner statt. Das historische Gehöft, einst der Zehnthof in der Ortschaft Mühlhofen, ist wie geschaffen für eine Brennerei. Bis vor wenigen Jahren hat der Vater von Esther Grün, Fritz Bangerth, hier gebrannt, im Jahr 2020 hat seine Tochter das Weingut und die Brennerei nach der Auflösung des Familienunternehmens alleine übernommen, um nochmals „durchzustarten“.



Zu den Verbandsvertretern gehörten (v.l.): der stellv. Vorsitzende Markus Hauß, Ökonomierat Norbert Schindler, Geschäftsführer der Klein- und Obstbrenner Klaus Lindemann, sein Nachfolger Timo Anschütz und der erste Vorsitzende der Pfälzer Klein- und Obstbrenner Lucas Mühlhäuser. Fotos: Setzepfand

Bei 17 Hektar Weinbergen, davon 80 Prozent Weißweine und 20 Prozent Rotweine, sowie zwei Hektar Obst, überwiegend Äpfel, Williams-Christ-Birnen und Quitten, gibt es rund um die Uhr viel zu tun. Am wenigsten gerne sitze sie am Schreibtisch. „Ich bin um jeden Ordner, den ich nicht brauche, froh“, sprach sie vielen ihrer Berufskollegen aus dem Herzen. Und verdeutlichte in Gegenwart von Staatssekretär Andy Becht aus dem Weinbauministerium sowie zahlreichen Gästen wie Landrat Dietmar Seefeldt, Ortsbürgermeister Dietmar Pfister und vielen anderen, dass die Bürokratie den Winzern und Landwirten die Zeit stehle.

Das Brennen muss sich wieder lohnen

Dem stimmte Lucas Mühlhäuser, der erste Vorsitzende der Pfälzer Klein- und Obstbrenner, zu und ergänzte, dass den Brennern angesichts steigender Energiekosten zu geringe Erlöse bleiben. „Seit 100 Jahren haben die Kleinbrenner ein Kontingent von 300 Litern Alkohol und Stoffbesitzer von 50 Litern Alkohol. Unser Bundesverband hat nun einen Antrag auf eine Erhöhung von 300 auf 500 Liter Alkohol für die Brenner beantragt. Das Bundeslandwirtschaftsministerium und die Bundesländer Baden-Württemberg und Bayern unterstützen diese Initiative, tun Sie, Herr Becht für Rheinland-Pfalz dies auch“, sagte Mühlhäuser. Die Forderung sei EU-konform, da Steuervergünstigungen bis 1 000 Liter Alkohol möglich seien.

Es wird aufgrund des massiven Rückgangs der Brennereien keinerlei Mehrmengen an Alkohol bei den Kleinbrennern geben. Denn innerhalb von zehn Jahren sind die aktiven Brenner in Süddeutschland von 18 000 auf 11 000 zurückgegangen und in der Pfalz von 400 auf knapp 300. Bei den Stoffbesitzern ist die Entwicklung noch dramatischer. Stoffbesitzer sind Eigentümer von Obst, die dieses als Maische ansetzen und brennen lassen. Sind früher bis zu 100 000 Stoffbesitzer aufgetreten, waren es zuletzt nur noch 25 000. „Wenn jeder Stoffbesitzer zehn Bäume pflügt, reden wir hier von einst

einer Million Bäume“, rechnete Mühlhäuser vor. Die Bundesländer seien für Zuschüsse für Neupflanzungen zu loben, aber noch effektiver sei es, wenn der Brenner und Stoffbesitzer die Streuobstwiesen nutze, am Ende des Jahres ein schönes Produkt habe und etwas Geld beim Verkauf übrig bleibe“, sagte Mühlhäuser.

Staatssekretär Andy Becht nahm die Anregung der Kontingenterhöhung mit ins Ministerium und sagte, dass man sich kümmern werde.

„Wer weiß, wo er hin will, dem fällt es leichter, seine Ziele zu erreichen“, sagte Esther Grün und lachte. Denn als Mutter von zwei Töchtern und Ehefrau eines Mannes mit eigenem Garten-Landschaftsbaubetrieb ist das Weingut Esther Grün eine Herausforderung. Ihr Mann und sie unterstützen sich gegenseitig, wenn es irgendwo brennt. Das tut es denn eben öfter. Denn Grün brennt mit Leidenschaft für „ihre Kulturen“, den Wein- und Obstbau, sowie für die Tradition, betonte die einstige Pfälzische Weinprinzessin.

Und zur Tradition gehöre bei ihr auch die Kulturlandschaft der Weinberge und Streuobstwiesen, die die Brenner mitsamt ihrer Artenvielfalt erhalten. „Grün“ heißt ihr Weingut und die Feinbrennerei nicht von ungefähr, denn Esther Grün achtet auf die Natur. Der Anbau erfolge biologisch orientiert, doch sie habe sich keinem Bioverband angeschlossen, da sich das Weingut noch im Aufbau befinde und sie den Pflanzenschutz als Feuerwehr zur Risikominimierung benötige. Dennoch möchte sie das Weingut mindestens so gut an ihre Nachfahren weitergeben wie sie es vorgefunden habe von ihrem Vater.

Weingut Grün ist ein transparentes Weingut

Besonders ist die Philosophie von Grün, ein transparentes Weingut sein zu wollen. Das beginne bei einer herzlichen Begrüßung, um die Menschen, die sich für Wein und Feinbrände begeistern, mit auf eine Reise zu nehmen. Ihnen möchte sie zeigen, was sie, wie und warum tut. Das lebe sie schon jetzt mit SchauBrennen und Weinbergswanderungen. „Wir möchten



Esther Grün ist die einzige Brennerin in der Pfalz. Hier vor ihrer Destille ist sie im Element – nun muss der Mittellauf vom Nachlauf getrennt werden – eine anspruchsvolle Aufgabe selbst für gute Nasen.

unsere Philosophie von einem guten Leben mit Genuss und Respekt im Umgang miteinander und der Natur teilen“, sagte Grün.

Den Kunden schöne Erlebnisse bieten

Daher sehe sie sich in zehn Jahren hier, auf dem Zehnthof, wo sie nun angekommen ist. Sie möchte mit einem tollen Team, ihren zwei Mitarbeitern, die Infrastruktur mit moderner Technik weiterentwickeln, die Qualität der Weine und Brände weiter optimieren und ihren Kunden eine schöne Zeit und Erlebnisse in ihrem Weingut bieten.

Wenn Esther Grün ihre Destille Hilda, getauft nach einer aristokratisch anmutenden Großtante, anwirft, dann erfolgt dies wie bisher mit einem Öl-brenner. In diesem Fall verzichtet sie auf moderne Regeltechnik und stimmt während der Destillation die Vorgänge händisch ab. Das Brennen hat sie bei ihrem

Vater und im DLR Rheinpfalz in Neustadt gelernt. Inzwischen kennt sie die Macken der Destille und brennt ausschließlich über die Regelung der Temperatur in zwei Stufen. Dass hier Fingerspitzengefühl gefragt ist, um die Destille zu betätigen, das wissen die Fachkundigen. Grün betonte, dass sie keine Bodenfrüchte verwendet, sondern nur welche vom Baum und dass diese nicht unter so hohen Temperaturen gebrannt werden, wie dies einst üblich war. Damit werden die Brände dann weicher und nicht so scharf im Abgang. Zur Brennsaisonöffnung wurde ein Williams Christ ausgeschrieben aus dem vergangenen Jahr. „Dieses Jahr gab es nicht viel Obst und wenn, dann ist es auch noch schnell zusammengefault“, sagte Grün.

Einen Lieblingschnaps hat Grün nicht, es komme auf die Tagesform und die äußeren Umstände an: Ein Williams Christ Birnenbrand nehme sie gerne zu ausgesuchtem Käse mit Frucht-

begleitung in Form von Feigen. Ein zarter GTR Tresterbrand sei angenehm nach gutem und reichlichem Essen. Und das Grüne Gold, ein limitierter Apfelbrand der 15 Jahre im Eichen- und Eschenholz gereift ist, sei ein Genuss an Fest- und Feiertagen im netten Kreis von lieben Menschen.

Eine Antwort bleibt Grün, die gerne unter Menschen ist, niemandem schuldig. In der Scheune des Zehnthofes kann sie Events durchführen, eben schmückt sie für den Advent im Weingut. Auch an Ideen mangelt es Grün nicht. Und wenn sie

nicht mehr weiter weiß, dann fragt sie um Rat in ihrem guten Netzwerk. Oder geht kurz mal wieder auf Reisen, natürlich in Weinanbaugebiete.

So war sie direkt nach der Winzerlehre in Frankreich und lernte den Chardonnay lieben und später war sie in Neuseeland und lernte das Schneller, Größer und Weiter der investorgetriebenen Weingüter sowie den Sauvignon Blanc kennen. Doch Grün wird immer zurückkommen, denn sie ist tief verwurzelt in Mühlhofen und freut sich, wenn die Welt sie besuchen kommt.

zep