

Ich lese die OZ, weil...

„... ich schnell alles Neue über MV erfahre, wo ich
so gern meinen Urlaub verbringe.“Philipp Rösler (39),
FDP-Chef, Vizekanzler und
Wirtschaftsminister

Tolle „Schnapsideen“ aus MV



Was für ein Kennerblick! Geschäftsführer Frank Jehring bei der Qualitätskontrolle des Destillats.

Foto: Jens Büttner

Edle Hochprozentige vom Rittergut Schwechow

Schwechow – „Schwecheln“ ist für Frank Jehring, Geschäftsführer der 1. Mecklenburger Obstbrand Gut Schwechow GmbH, kein Ausdruck von Schwäche. Vielmehr spricht er damit humorvoll den Genuss von Schwechow Obstbrand an, der seit 2003 auf dem restaurier-

ten Rittergut im Naturpark Elbetal größtenteils aus heimischen Früchten destilliert wird. Die Brennerei setzt stärker auf Klasse statt Masse: Die Erzeugnis-Palette wird von derzeit 35 Bränden und Geistern auf rund 15 Destillate konzentriert, erklärt Jehring.

Aktuell werden in Schwechow jährlich rund 120 000 Liter klarer Obstschnaps in Flaschen abgefüllt. Verkauft wird vor allem an norddeutsche Restaurants und Fachgeschäfte sowie im Internet. Birne, Apfel, Kirsche, Pfirsich oder Aprikose – beim Brand komme es darauf

an, die fruchtigen Aromen „aufzuspüren“, erklärt Jehring. Und spezielle Früchte wie Hagebutte oder Vogelbeere verarbeiteten die Schwechow zum Edelbrand „Platinum“, der in mundgeblasene Flaschen abgefüllt wird. **Grit Büttner**
Info: www.schwechow.de

Der Bierbrand aus Wismar ist preisgekrönt

Wismar – Mit Silber der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft und Bronze der österreichischen Vereinigung Destillata dekoriert ist der Bierbrand. Ein noch junges Produkt der Gasthaus Brauerei Wismar GmbH. Seit März 2010 stellt Braumeister Stefan Beck (38) den Feinen Brand von der Wismarer Mumme her – ein Bier, das in Wismars ältester, um 1400 gegründeter Brauerei nach hanseatischer Rezeptur gebraut wird. Zehn Monate reift der Brand im Eichenfass, bevor er in schlanke 0,35-Liter-Flaschen abgefüllt wird. Trotz seines Alkoholgehalts von 40 Volumen-Prozent schmeckt er weich und aromatisch. Als Nächstes will Beck einen Whisky produzieren. Er reift bereits he-



Brenner Stefan Beck mit der neuen Kollektion.

Foto: Haike Werfel

ran. Und dann einen Rum. „Das passt zur Küste“, ist Stefan Beck sich sicher. **Haike Werfel**
Info: www.brauhaus-wismar.de

Erste Rügener Edeldestillerie bewahrt alte Obstsorten

Lieschow – In Reih und Glied stehen sie auf der Obstwiese – dicht mit Früchten behangene Pflaumbäume. Maren Hessenius liebt es, durch die Reihen der Obstbäume

zu schlendern. Wenn tagsüber gerade mal keine Kunden im Laden der Ersten Rügener Edeldestillerie stehen, um feinste Obstbrände zu verkosten, nutzt Maren Hessenius die Gunst der Stunde. Gemeinsam mit ihrem Mann Rainer betreibt die engagierte Unternehmerin jene Schnapsbrennerei auf Rügen, die 1998 als erste Schnapsbrennerei Mecklenburg-Vorpommerns im malerischen Örtchen Lieschow nahe Umanz ihre Pforten öffnete. 900 Obstbäume stehen auf den Wiesen der Brennerei. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen – heimisches Obst, das 50 Prozent des Bedarfs ausmacht, den die Edeldestillerie für ihre jährliche Produktion benötigt. **Rico Nestmann**
Info: www.1ste-edeldestillerie.de

Maren Hessenius bei der Pflaumen-
ernte.

Foto: Rico Nestmann

Brände, Geiste und Liköre aus der Brennerei Zinzow

Zinzow – Thomas Neubert will einen Minze-Geist mit 40 Prozent Alkoholgehalt herstellen. Er darf das, denn Thomas Neubert ist nicht nur gelernter Destillateur, sondern auch seit drei Jahren der Brennmeister in der Gutsbrennerei Zinzow (Landkreis Vorpommern-Greifswald). Das winzige Dörfchen liegt zwischen Neubrandenburg und Anklam. Als 1997 die Familie von Veit Vielhaber aus dem Münsterland gen Osten aufbrach, sich ins Gutshaus verliebte und es erwarb, stand das alte Brennerei-Gebäude noch leer. Nicht lange. 2006 zog wieder Leben in den Backsteinbau ein. Es entstand die Gutsbrennerei. Heute werden dort mehr als 10 000 Halbliter-Flaschen mit Bränden, Geistern und Li-



Veit Vielhaber (li.) und Thomas Neubert.

Foto: Bernd Lasdin

kören produziert. Und das in über 20 Sorten – ob aus Birne, Pflaume oder Zitrone. Und bald – ein Minze-Geist. **Werner Zimmermann**
Info: www.edel-destillate.de

Neuer Erfolg mit „Alter Pomeranze“

Wohl bekomm's:
Verena Gräfin
Hahn von
Burgsdorff.

Foto: Norbert Fellechner

Basedow – Er schmeckt kräftig, etwas bitter und kommt direkt aus dem Herzen der Mecklenburger Schweiz – der Bitterlikör „Alte Pomeranze“. In die Region hat es vor Jahren die Betriebswirtin Verena Gräfin Hahn von Burgsdorff (31) und den Landwirt Hubertus Graf Hahn von Burgsdorff (37) verschlagen. Denn sie wollten wieder zurück zu ihren Wurzeln. Die liegen bei Hubertus Hahn seit Jahrhunderten in Mecklenburg-Vorpommern. So sind sie nach der Wende

aus Niedersachsen ins idyllische Dörfchen Rottmannshagen (Landkreis Mecklenburgische Seenplatte) gezogen. Ein altes Rezept mit Pomeranzen – Vorfahren der Bitterorangen – brachte beide auf die Idee, einen 38-prozentigen Schnaps zu brennen. 2009 gründeten sie die Hahn'sche Gutsmanufaktur. In ihr wird seither in Handarbeit der Bitterlikör „Alte Pomeranze“ hergestellt. Und das sehr erfolgreich. **Norbert Fellechner**
Info: www.alte-pomeranze.de

Whisky made in Vorpommern

Elmenhorst – Zu Weihnachten 2013 wird sich Klaus Derer selbst ein besonderes Geschenk machen. Dann kann der 56-Jährige den ersten eigenen Whisky abfüllen. Lebenswasser made in Vorpommern. Die Idee dafür entstand durch den Kontakt zum Stralsunder Whisky-Experten und -Händler Horst-Dieter Pohl. Klaus Derer hat Erfahrung mit Bränden. In Elmenhorst vor den Toren Stralsunds betreibt er eine Mosterei und Obstbrennerei. Drei Getreidesorten wurden für die Whisky-Herstellung ausgewählt. Fürs Reifen wurden Eichenfässer erworben, die zuvor mit Bourbon befüllt waren. Der 18. Dezember 2010 war dann für

die beiden Whisky-Enthusiasten der Tag, um mit dem Maischen den Produktionsprozess in Gang zu setzen. Zu Weihnachten wurde dann destilliert. Seither lagert das Destil-

lat in Fässern. „Die sind spundvoll“, erzählt Klaus Derer. 63 Prozent Alkoholgehalt hat der Getreidebrand. **Peter Schlag**
Info: www.derers.com



Probieren ist erlaubt: Klaus Derer bei einer Kostprobe seines Whisky-Destillats.

Foto: Peter Schlag

Flüssiges Gold vom Mönchgut

Alt Reddevitz – Langsam, fast bedächtig steigt Thomas Kliesow die Stufen zum dunklen Keller hinab. Wieder einmal möchte der 43-Jährige einen der größten „Schätze“ des Familienbetriebes in Augenschein nehmen. Große Holzfässer, mit wertvollem Whisky der Marke „Pommerscher Greif“ befüllt, reifen hier heran. Die Kreation dieses flüssigen Goldes war ein großer Wurf, der der Mönchguter Hofbrennerei „Alte Strandburg“ gelang. Gerade wird der zweite Jahrgang Single Malt-Whisky nach 2010 vermarktet. 12 000 bis 15 000 Liter aus Obst sowie 22 000 Liter aus Getreide werden pro Jahr an 200 Arbeitstagen produziert.

Für sein Engagement wurde Kliesows Betrieb 2009 mit dem OZ-Existenzgründerpreis geehrt. Für Kliesow ist es das Größte, dass drei Generationen unter dem Dach der

Mönchguter Hofbrennerei arbeiten. Seine Eltern, seine Frau und sein Sohn. **Rico Nestmann**

Info: www.rügen-whisky.de
 www.hofbrennerei-strandburg.de



Thomas Kliesow schaut im Keller nach den eingelagerten Whisky-Fässern.

Foto: Rico Nestmann