

Q wie Qualität

Vom Dachstuhl zur Brennerei

Wie aus dem einstigen Zimmermann Stefan Marder ein preisgekrönter Destillateur wurde

VON DORIS DEHMEL

Obwohl manch einer glaubt, auf seinem begonnenen Berufsweg seinen Traumberuf gefunden zu haben, kommt es immer wieder zu Umschulungen, erneuter Berufsausbildung oder ganz anderen Tätigkeiten.

Ähnliche Erfahrungen machte der heute 42-jährige Stefan Marder aus Unteralpfen, einem Teilort von Albruck. Aus dem gelernten Zimmerer wurde ein erfolgreicher Destillateur. Er, der von 1993 bis 2010 seine Freude am Umgang mit Holz hatte, der es als besonderes Erlebnis empfand, wenn ein Dachstuhl aufgerichtet wurde, kümmert sich heute um Holzfässer aus aller Welt: Rumfässer aus Kuba, Weinfässer aus Portugal oder Spanien oder Barrique-Fässer aus Frankreich.

Stefan Marder hat die Tradition in der schon früher weit über die Grenzen hinaus bekannten Unteralpfener „Fichtenhofbrennerei“ fortgesetzt. „Ich hätte mir in früher Jugend niemals vorstellen könne einmal in die



Fußstapfen des Vaters, Edmund Marder, zu treten“. Schließlich sei das Obstauflesen und -sortieren nicht gerade eine Lieblingsbeschäftigung für den jungen Stefan gewesen. Zumal genau der vom Vater vertretene und bis heute geltende Grundsatz beachtet werden musste: „Nur Obst, das man selbst auch essen würde, ist für den Brand gut“. Dabei entscheidet gerade

bei den Erträgen aus Streuobstwiesen keineswegs die Optik, sondern vielmehr der Geschmack.

Ob Stefan Marder als erfolgreicher Brenner ein Naturtalent ist, lässt sich nicht sicher sagen. Fest steht aber, dass er bei seinen ersten Bränden vor 22 Jahren Mut bewiesen hat und auf Anhieb mit Medaillen bedacht wurde. Nachdem sein

Aus dem ursprünglichen Unteralpfener Zimmermann Stefan Marder, der 2009 von seinem Vater die Brennerei übernahm, wurde ein erfolgreicher Gin- und Whiskybrenner, der neben vielen Edelbränden auch Rum und Wodka produziert.

BILD: DORIS DEHMEL

Vater als Justizbeamter wegen Krankheit einen Kollegen zu vertreten hatte, mussten die bereits beim Zoll angemeldeten Brände vom Junior fast ohne Erfahrung vorgenommen werden. Angespornt von der erreichten Silbermedaille für den damaligen Zwetschgen- und die Goldmedaille für den Sauerkirschbrand, stieg bei Stefan Marder die Motivation, sodass er sich zur nebenberuflichen Brennereiausbildung entschloss und schließlich 2001 den Gesellenbrief als Brenner in Offenburg überreicht bekam. Zur Meisterausbildung hatte der strebsame Brenner schließlich schon den ersten Teil absolviert, als 2007 ein durch Blitzschlag verursachter Großbrand den Hauptteil des elterlichen Anwesens vernichtete. Da war für einen schnellen Wiederaufbau des Familienbetriebs zunächst wieder der Zimmermann Stefan Marder gefragt.

2009 erfolgte der Generationswechsel vom Vater auf den Sohn. Nicht nur die Vielfalt hat sich in den vielen Jahren geändert, auch der Alkoholgehalt.

Hatte der Großvater in den 1950er Jahren ein Kirschnaps unter 50 Prozent von einem „Weihwasser“ gesprochen, so liegt der Alkoholgehalt der „Marder Edelbrände“ heute zwischen 40 und 42 Prozent.

„Mut und Risikobereitschaft erfordert jedes neue Produkt“, sagt Stefan Marder, der 2009 die ersten Versuche in der Whisky-Herstellung machte und seit 2013 dieses hochwertige Produkt in unterschiedlichen Jahrgängen im Regal stehen hat und in den Fässern lagert. Nach der Gin-Produktion aus in Neutralalkohol angesetzten Wachholderbeeren, setzte Stefan Marder mit der Rum-Herstellung aus Bio Zuckerrohrmasse aus Paraguay seit 2014 ein Weiteres drauf. Neben neuen Edelbränden und -likören verließ pünktlich zum Jubiläum des Musikvereins 2017 der aus Roggenalkohol destillierte Wodka die Brennerei. Stefan Marder legt größten Wert darauf, dass es sich bei all seinen Destillaten um rund aromatisierte und reine Genussmittel handelt.