

■ Schnapsbrennen, eine Anwaltskanzlei und moderne Architektur sind schwer unter einen Hut zu kriegen. Rudi Fidesser kann es. Weil er außerdem ein Tüftler und Liebhaber alter Obstsorten ist, entstehen bei ihm außergewöhnliche Edelbrände.

## Apfel geheim

von Evelyn Rois & Bruno Stubenrauch

**“In Wirklichkeit ist es ja eine traurige Geschichte, dass man sich mit fünf Apfelsorten begnügen muss** und die besten gibt es nicht mehr, weil sie zu klein oder zu krumm sind.“ Wenn Rudi Fidesser, unter der Woche Anwalt in Wien, über in Vergessenheit geratene Obstsorten spricht, kommt er ganz schön in Fahrt. Unzählige blaue Zettelchen in einem Atlas über Kernobst markieren die Sorten, die er schon in Retz und Umgebung aufgespürt hat. Die Suche nach alten Apfel- und Birnbäumen hat längst suchartige Dimensionen angenommen. “Am liebsten würde ich ganz Retz aussetzen mit so altem Zeug, ich gehe schon allen auf die Nerven damit“, gesteht Fidesser.

Unlängst hat er bei einem Freund ein paar Bäume Weißer Wintercalvil entdeckt. “Ein unheimlich feiner zarter Apfel, fast schon wie eine überreife Birne, auch ein wenig erdbeerartig. Weniger zum Essen, aber zum Brennen ist das unheimlich interessant“, gerät er ins Schwärmen. Im eigenen Garten sind bereits 130 Bäume gepflanzt, für weitere 100 ist noch Platz. Welche Sorten dafür zu Ehren kommen werden, wird sich bis zum Frühjahr anhand von unzähligen Probebränden und Verkostungen weisen.

Unterdessen verdichtet sich der süße Duft der brodelnden Maische und die Hitze in der neuen durchdesignten Schnapsbrennerei zu einem höchst angenehmen Duftbad. Die coole, durch ihre pure Funktionalität bestechende Stahl-Glas-Box mit der großen Holzschiebetür hat ihm das befreundete Wiener Architektenduo ABdomen (Almhofer & Badstuber) entworfen, gebaut hat sie Fidesser selbst an unzähligen Wochenenden mit Hilfe der Familie und seiner Freunde. Jetzt, ein Jahr später, sitzen die Architekten und andere Gäste auf der Bank vor dem hohen Fenster und verkosten den Rohbrand des gelben Muskatellers vom Weingut der Familie, der gerade destilliert wird und schon jetzt einen sehr traubig-fruchtigen Trebern erahnen lässt. Als ein hochkarätiger Tropfen erweist sich auch der 99-iger “Marille mit Kriecherl“, würzig, mit eher dezenter Marille und zartem Bittermandelaroma. Der “Apfel mit Quitte 99“ ist schlicht eine Wucht an Intensität und kommt ebenfalls hervorragend an.

Ein Schnaps muss laut Fidesser “straight“ sein. Um diesem Ziel noch näher zu kommen, hat er sich nach eigenen Plänen bei der Göppinger Firma Christian Carl einen speziellen Kessel anfertigen lassen. Der Helm, in dem die gasförmigen Alkohole eingefangen und in die Kühlung geleitet werden, ist ungewöhnlich hoch. Dadurch wird das Destillat besonders rein und aromatisch, wie Fidesser erläutert. Eine zusätzliche Wasserkühlung lässt die leichtlöslichen, schlechten Alkohole am Deckel kondensieren und in die Maische zurückrinnen, bevor sie in das Endprodukt gelangen.

Beim Feinbrand, bei dem der etwas mit Wasser verdünnte Rohbrand ein zweites Mal destilliert wird, achtet er auf höchste Qualität. Nur ca. ein Viertel wird als Herzstück schließlich in Flaschen abgefüllt. Dabei soll der Schnaps ruhig etwas stärker sein, der Leichtschnapswelle kann Fidesser nicht viel abgewinnen. 40 Volumprozent sind für einen guten Schnaps einfach zu wenig, so zwischen 45 % und 48 % müsste ein Edelbrand schon haben.

**Angefangen hat alles vor sieben Jahren, als Fidesser in den Semesterferien in Retz ein Lokal führte** und zusammen mit Reinhard Wetter in die weite Welt der Schnäpse abgetaucht ist. Bei den legendären Sommerfesten wurde einmal im Jahr gebrannt und die gesamte Produktion gleich vor Ort von den Gästen weggetrunken. Damals begann auch das Interesse für alte heimische Obstsorten. Durch die stetig wachsende Nachfrage nach seinen Bränden hat sich Fidesser entschlossen, ab heuer in einem etwas größeren Rahmen zu produzieren.

Aus dem häufigen Herumprobieren der letzten Jahre haben sich etwa 10 Sorten herauskristallisiert, von denen jeweils etwa 60 – 100 Flaschen produziert werden. "Steinobst mit Kriecherl", der besagte "Trebern Gelber Muskateller", "Weinbirne", "Gravensteiner", "Plutzerbirne", "Ananasrenette", "Goldrenette mit Schafnase" und "Roter Weinapfel" werden einige der Brände sein. Da er natürlich ständig weiter probiert, wird es wohl bald spannende Erweiterungen des Sortiments geben.

In der Nähe von Niedersulz beispielsweise gibt es einen speziellen Pfirsich, den er bereits ins Auge gefasst hat. Ob der "Orangenpfirsich" einen guten Brand abgibt, wird sich aber erst weisen. "Vielleicht wird's auch eine Niederlage", räumt Fidesser ein, "nur was mir wirklich schmeckt, kommt auch in den Verkauf". Alle Geheimnisse will er allerdings nicht verraten. "Ein paar Sorten gebe ich auch nicht bekannt, da wird dann wohl Apfel-geheim" am Etikett stehen.

STANDARD / Rondo / 01/12/2000