

Kirsten-Bruhn-Bad schließt in der Sommerzeit

EUTIN. Das Kirsten-Bruhn-Bad in Eutin macht Sommerpause. Vom 10. Juni bis zum 2. September 2024 bleibt das beliebte Hallenbad für den öffentlichen Badebetrieb geschlossen. Vereine und Schulen können das Bad allerdings noch bis zum 19. Juli 2024 (letzter Schultag vor den Sommerferien) sowie bereits am 02. September für ihr Training nutzen. Während der Schließzeit des Kirsten-Bruhn-Bads ist die Freibadanstalt im Bebensundweg 1 geöffnet und kann bis einschließlich zum 1. September kostenlos für die Erfrischung an heißen Sommertagen sowie für den Badespaß genutzt werden. Die Schließzeit im Sommer ist notwendig, damit im Kirsten-Bruhn-Bad die jährlichen Reparatur-, Wartungs- und Revisionsarbeiten durchgeführt werden können. So kann auch in Zukunft der ungetrübte Badespaß für alle Besucherinnen und Besucher gewährleistet werden.

„Buy now – Inkasso später“

EUTIN. „Buy now – Inkasso später“ – die Beraterinnen der Schuldner- und Insolvenzberatung der AWO in Eutin bieten am Mittwoch, 12. Juni, von 9 bis 16 Uhr eine offene Telefonsprechstunde an und stehen für alle Fragen zum Thema Schuldnerberatung unter den Telefonnummern 04521/ 7021-11 und 04521/ 7021-13 zur Verfügung. Die Beratung ist kostenfrei.

Destillieren in Ostholstein: So entstehen edle Obstbrände

Bei Eutin und Malente stellen Schnapsbrenner Liköre, Geiste und Brände her. Dafür brauchen sie Geduld, manchmal bis zu 15 Jahre.

EUTIN/MALENTE. Axel Münster ist gelernter Obstbaumeister. Auf seinem Hof bei Eutin produziert er nicht nur frische Früchte und Säfte, sondern veredelt diese teilweise auch zu hochprozentigen Spezialitäten. Besonders beliebt: Der reine Edelobstbrand aus der heimischen Apfelsorte Holsteiner Cox. Die Apfelbäume blühen. Hummeln und Bienen bestäuben die Blüten. In der kleinen Obstplantage von Axel Münster herrscht emsiges Treiben. Auf dem Obsthof selbst geht es derzeit etwas ruhiger zu. Die Früchte des vergangenen Jahres sind entweder als Frischware verkauft oder zu lagerfähigen Produkten wie Säften und Marmeladen weiterverarbeitet worden. Noch nicht ganz abgeschlossen ist hingegen die Produktion einiger besonderer Spezialitäten.

EDLER OBSTBRAND AUS HOLSTEINER COX

Axel Münster betreibt seit mehr als 40 Jahren seine eigene kleine Destille. Das Handwerk lernte er am Bodensee. „Ich habe schon im zweiten Lehrjahr an der Brennblase gestanden“, sagt Münster. „In Süddeutschland brennt jeder Apfelbauer seinen eigenen Obstler.“ Diese Idee ha-



Farbe, Geruch, Geschmack – Axel Münster prüft eine Kostprobe vom dem Holsteiner Cox Edelbrand, der seit fast 15 Jahren in einem Holzfass lagert. Foto: Dirk Schneider

be er dann mit in den Norden gebracht.

Als dritten Geschäftszweig neben dem Obsthof und der Mosterei baute er seine Edelobstbrennerei auf. „Die Erste und lan-

ge Zeit auch die Einzige in Ostholstein“, sagt Münster. Seither produziert er unterschiedliche Liköre, Geiste und Brände. Die beliebteste Sorte ist der Edelobstbrand aus dem Holsteiner Cox.

Das Geheimnis für einen guten Brand: „Je besser die Rohware, desto besser das Ergebnis“, betont Münster. In den Bottich kämen vor allem die gut ausgereiften, aber zu großen Äpfel, die sich nicht verkaufen ließen, erzählt er. „Die Früchte werden gewaschen, zerschreddert und vermahlen.“ Dann werde noch etwas Hefe hinzugefügt. Das Gemisch gäre dann zwischen 30 und 33 Tagen. In dieser Zeit entwickle die Maische einen Alkoholgehalt zwischen fünf und sechs Prozent. „Dieser Sud kommt dann in die Rohbrandblase“, erklärt Münster.

Das erste Destillat weise 26 bis 28 Volumenprozent aus. Der zweite Brand ist technisch deutlich anspruchsvoller und aufwendiger. Der Vorlauf mit dem Methylalkohol – auch Blindmacher genannt, wird abgeleitet. Dann folge der Mittellauf, der möglichst rein, mit bis zu 86 Volumenprozent, gewonnen werde.

Wichtig sei es, den Zulauf wieder rechtzeitig zu schließen. Die Fuselöle, die im Nachlauf enthalten seien, hätten zwar viel Geschmack, aber auch unerwünschte Nebenwirkungen, betont Münster: „Ein guter sauberer Obstbrand verursacht keine Kopfschmerzen.“

ZWEI JAHRE REIFE- UND LAGERZEIT

Das Destillat reift und ruht in Steinzeugfässern. Nach einem Jahr wird die hochprozentige Spirituose mit frischem Brunnenquellwasser auf die gewünschte Trinkstärke – meist 40 Volumenprozent – verdünnt. Auch diese Mischung brauche viel Zeit, um zu einer homogenen Flüssigkeit zu verestern. „Von der Brennblase bis zur Flaschenabfüllung vergehen mindestens zwei Jahre“, sagt Münster.

Es könne aber auch deutlich länger dauern. So würden derzeit ein paar besondere Brände in echten Holzfässern lagern. Mit dieser Form der Veredelung habe er vor knapp zwei Jahrzehnten begonnen. „Ich wollte etwas Besonderes für meinen Ruhestand

machen“, erklärt Münster schmunzelnd.

Diese Philosophie verfolgt auch Matthias Sievert. Der experimentierfreudige Nebenerwerbs-Destillateur hat in Rachut bei Malente eine professionell ausgestattete Brennerei aufgebaut. Das Gros der Brände gewinnt der 50-jährige Kaufmann aus heimischen Früchten. Neben Holsteiner Cox und Roter Martini kultiviert er auch – nomen est omen – die Wahlsche Schnapsbirne auf einer eigenen Streuobstwiese. „Insgesamt haben wir 200 Obst- und Fruchtarten, die wir hegen und pflegen.“

SCHLEHENBRAND AUS RACHUTER KNICKFRUCHT

Die hochgeistige Ausbeute ist überschaubar: Aus 300 Kilogramm Maische gewinnt er drei bis zwölf Liter Destillat. Nach langjähriger Lagerung und auf Trinkstärke verdünnt, sind es maximal 30 Liter Edelbrand aus Äpfeln oder Birnen. Andere Früchte sind weniger ergiebig. Ein Extrembeispiel: „In unserem Himbeerbrand stecken 235 Euro Frucht pro Flasche.“ Und diese enthält nur 350 Milliliter.

Auch Schlehen werden zu Geistern und Bränden veredelt. Die kleinen Steinfrüchte der stacheligen Sträucher pflückt Sievert mit Kindern und Freunden in Knicks rund um Rachut. Nach vierjähriger Lagerzeit sei dieser Brand eine echte Holsteiner Spezialität, erklärt Sievert.

Auch Axel Münster freut sich auf seine nächste Sonderabfüllung. Ein Holsteiner-Cox-Brand reift seit 15 Jahren in einem griechischen Rotweinfass. Mit einer großen Pipette zieht Münster eine Zwischenprobe. Die ursprünglich klare Flüssigkeit hat einen kräftigen rötlichen Farbton angenommen.

Beim Schwenken des Glases erfüllt ein aromatischer Duft den Raum. „Der Geschmack ist hervorragend, aber mit der Farbe bin ich noch nicht ganz zufrieden“, sagt Münster. Noch ein gutes halbes Jahr müsse der Brand ruhen. „Bis dahin hat sich der goldene Farbton entwickelt, denn ich gerne haben möchte.“ Als Obstbrenner muss man geduldig sein und abwarten können. **DIS**

Noch sind 5 Messeflächen frei. **Buchen Sie jetzt!**

Lübecker Nachrichten

7. **AZUBI MEILE**

Ausbildung im Norden

Samstag, 14. Sept. 2024

Die LN-Azubimeile ist die **Ausbildungsmesse** mit Wohlühl-Charakter in ruhiger, entspannter Atmosphäre. Wir bieten Ihnen Raum um **junge Menschen für die Berufsbildung in Ihrem Hause** zu begeistern. Wir informieren Sie gerne zeitnah über die Messemodalitäten. **Rufen Sie einfach an oder senden Sie uns eine Mail.**

Infos & Anmeldung unter:

Nadja Nachtigall, Tel.: 0451 144-1683, Mail: nadja.nachtigall@LN-luebeck.de

Bienendiebe auf der Flucht

Diebe versuchten, Bienenstöcke auf einem Rapsfeld zu stehlen.

FEHMARN. Vergangene Woche Dienstag (28. Mai) versuchten unbekannte Täter auf Fehmarn mehrere Bienenstöcke zu entwenden. Die dreisten Diebe wurden durch den Eigentümer gestellt, konnten jedoch unbekannt fliehen. Kurz vor Mittag wollte der Imker nach seinen Bienenstöcken zwischen Burg und Gahlenhof auf Fehmarn sehen. Auf dem Weg dorthin bemerkte dieser frische Reifenspuren auf dem Feldweg, der zu dem Stellplatz neben einem Rapsfeld führt. Dort angekommen musste der 54-jährige Imker feststellen, dass ein Bienenkorb bereits auf einem Untergestell am Wegesrand zum unbefugten Abtransport vorbereitet worden war.

Nachdem der Eigentümer telefonisch die Polizei über den Vorfall informiert hatte, erschien vor dem Eintreffen der Beamten ein weißer Kastenwagen mit Anhänger vor Ort. Die beiden männlichen Insassen trugen einen Imkeranzug mit Netzhaube. Als der Geschädigte die Personen ansprach, floh einer der beiden Männer in das nahegelegene Rapsfeld. Der zweite Tatverdächtige wurde durch den Imker zunächst festgehalten, konnte sich jedoch losreißen und mit dem Kastenwagen fliehen. Der Geschädigte wurde dabei nicht verletzt. Die eingesetzten Beamten der Polizeistation Fehmarn leiteten eine Sofortfahndung ein, konnten die Tatverdächtigen jedoch nicht mehr fest-

stellen. Die Polizei ermittelt nun wegen des Verdachts des versuchten Diebstahls und bittet in diesem Zusammenhang um Hinweise auf die Tatverdächtigen oder den Transporter.

Der Beschreibung nach sollen die beiden männlichen Tatverdächtigen ca. 30 Jahre alt und ca. 1,80 m groß sein und dunkle Augenbrauen haben. Zur Tatzeit trugen sie Imkeranzüge mit einem Hutschleier. Diese sollen mit einem weißen Kleintransporter, ähnlich einem Caddy, mit weißem geschlossenen Anhänger mit Lübecker Kennzeichen unterwegs gewesen sein.

Hinweise nimmt die Polizeistation Fehmarn unter der Nummer 04371-503080 entgegen.