

Botschafter einer geistreichen Genusskultur

Thomas Koller aus Greilsberg ist Niederbayerns erster und einziger „Edelbrandsommelier“

Von Horst Müller

Wenn Thomas Koller mit Bedacht am Schnapsglas nippt und sich der Geschmack von Birne und Apfel einstellt, ein Hauch von grüner Wiese in die Nase steigt, Blumenaromen ihre Wirkung entfalten, Waldfrüchte herauszuschmecken sind, leichte Beerentöne die Sinne verführen und der edle Tropfen zudem „lang und hoch am Gaumen, mild im Abgang und an der Nase sehr füllig“ ist, dann ist er in seinem Element: Denn der Landwirt aus Greilsberg bei Bayerbach ist der erste und bislang einzige niederbayerische Edelbrandsommelier und als „Botschafter des geistigen Genusses“ befähigt, „die Qualität edler Brände und Geiste zu erkennen, zu beurteilen und treffend zu beschreiben“.

So steht es in der Urkunde, die er im Juni nach bestandener Ausbildung am Institut für Lebensmitteltechnologie der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf erhalten hat und die ihm Schwarz auf Weiß „ein hohes fachliches Wissen im Bereich der Branntweinherstellung“ attestiert, so dass er auch erklären könne, „wie diese edlen Produkte am besten genossen werden“. Und um dieses „Wie“ zu beschreiben, muss er ausnahmsweise nicht die Sprache der Sommeliers mit ihrem blumigen und bildreichen Wortschatz bemühen. Denn seine Antwort fällt kurz und geradezu trocken aus: Wer sich einen billigen Fusel andrehen oder einen schnellen Rausch anhängen lassen möchte und in einer Schnapsverkostung womöglich nur einen willkommenen Vorwand für ein hemmungsloses Besäufnis sieht, ist bei Thomas Koller an der völlig verkehrten Adresse. Denn ihm geht es schlicht und einfach um vollendete Qualität und unverfälschten Genuss – und um die Frage, wie sich beides immer noch weiter verbessern lässt.

Rohstoffe aus der Region

Aus diesem Grund hat er sich auch im Frühjahr der blockweisen Ausbildung zum Edelbrandsommelier unterzogen, die neuerdings von der FH Weihenstephan-Triesdorf in Zusammenarbeit mit den bayerischen Brennerverbänden durchgeführt wird und im Frühsommer mit der Prüfung zum „bayerischen Edelbrandsommelier“ abgeschlossen wurde. 22 Teilnehmer aus dem gesamten Bundesgebiet nahmen an



Niederbayerns einziger Edelbrandsommelier: Thomas Koller.

(Foto: mü)

dem Kurs unter Leitung von Professor Dr. Dirk Rehmann teil. Deutschlandweit gibt es derzeit etwa 70 ausgebildete Edelbrandsommeliers, davon an die 50 in Bayern. „In Niederbayern bin ich bislang der einzige“, erzählt Koller.

Noch immer schwärmt er in den höchsten Tönen von den hochkarätigen Referenten, weil sie nicht nur die Sinne geschult und ihm und den anderen Kursteilnehmern eine neue „Sprache“ beigebracht, sondern neben ihrem immensen Fachwissen auch noch jede Menge Ideen und Impulse für die eigene Destillerie mitgegeben hätten, die er nun nach und nach umsetzen wolle: von der Produktion über die Präsentation bis hin zur Vermarktung der Brände und Liköre, die er zusammen mit seinem Bruder Bernhard aus bevorzugt heimischen Obstsorten herstellt – und damit als Brenner im Nebenberuf die Tradition seines verstorbenen Vaters Josef fortführt, der erst im Rentenalter die Schnapsbrennerei und Likörherstellung für sich entdeckt und sich binnen kurzer Zeit mit seinen hochprozentigen Spezialitäten im weiten

Umkreis einen Namen gemacht hatte.

„High-End-Produkt“ Quitte

Thomas Kollers ganz besondere Vorliebe gilt der Quitte, nicht nur weil die Frucht „bei uns in der Gegend“ wächst, sondern weil sie „geschmacklich unheimlich intensiv“ und „brutal aromatisch“ sei. „Das ist unser High-End-Produkt“, sagt er nicht ohne Stolz, wurde ihm doch im Rahmen der Sommelierausbildung von Dozenten und Kursteilnehmern übereinstimmend versichert, dass ihm für seinen Quittenbrand bei den einschlägigen Qualitätsprämierungen auf jeden Fall eine Goldmedaille sicher wäre.

Ins Leben gerufen wurde die Qualifikation zum Edelbrandsommelier von den drei bayerischen Obst- und Kleinbrennerverbänden mit Unterstützung der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, um den Kunden und Konsumenten angesichts eines wachsenden Angebots an hochklassigen Spirituosen Hilfestellung zu geben. Denn schon seit Jahren sehen die Brenner einen

Trend weg vom einfachen Schnaps und hin zu hochwertigen Destillaten, womit letztlich der Etablierung einer „Edelbrandkultur“ der Weg geebnet wird. Damit knüpfen die Destillateure gewissermaßen an eine Entwicklung an, die schon seit geraumer Zeit beim Wein zu beobachten ist. Für die Sensorik-Intensivschulung wurden international renommierte Fachleute aus der Edelbrandszene engagiert, die, wie Thomas Koller bestätigt, „ein absolut hohes Niveau der Ausbildung sichergestellt“ hätten.

Welcher Brand zum Braten

Genussmenschen und Genießern können im wahrsten Sinne des Wortes „geistreich“ plaudernde Sommeliers wie Thomas Koller die Vielfalt der Aromen so anschaulich näherbringen, dass man sie schon beim bloßen Zuhören schmeckt. Und wer einmal zusammen mit einem Kenner kostbare Tropfen verkostet hat, wird bald von selbst herausfinden können, woran man herausragende Qualität erkennen und wie man bekömmliche Spirituosen von einem Brummschädelbrand unterscheiden kann. Darüber hinaus weiß ein versierter Sommelier natürlich nicht nur, dass ein guter Brand im Abgang nicht brennen darf, sondern kann auch die passende Verbindung zwischen gutem Essen und hervorragenden Bränden herstellen und eine Empfehlung aussprechen, welcher Brand am besten zu welchem Braten passt. Kurzum: Edelbrandsommeliers beraten, erklären und gewähren genussorientierten Konsumenten einen Einblick in die Geheimnisse des Brennens.

Wer dann Feuer gefangen hat, wird womöglich fasziniert sein von der Vielfalt an regionaltypischen Edelbrandkreationen. Bei Thomas Koller sind es neben der Quitte Früchte wie Weichsel, Sanddorn oder Schlehen, die es in sich haben oder „immens viel Terroir in sich konzentrieren“, wie der Sommelier zu sagen pflegt. Denn schließlich verfolgt jeder gute Brenner seine eigene Philosophie, wie er die konzentrierten Fruchtaromen in die Flasche bringt. Genauso wie ein exzellenter Edelbrandsommelier den Konsumenten nicht nur die Feinheiten edler und hochprozentiger Destillate schmackhaft macht, sondern ihnen auch noch das gute Gefühl vermittelt, dass geistiger Genuss in Maßen keine Sünde ist.