



Der hat Nase: Martin Meier (links) mit Entdecker Anton Lanz (rechts), Freunden und Schinken

So brennt Martin

Wer sich nicht in Gefahr begibt, kommt in ihr um. Welche Gefahr? Eine Schnapsprobe am verschwiegenen Ort nahe Neuravensburg. Nein, nicht der Teufel macht hier den Schnaps, sondern Martin Meier macht dies – teuflisch gut...

Gefährlich? Mein erster Besuch: 16 edle Brände wollten probiert sein, einer betörender als der andere. 16 Brände und nicht betrunken! Das Geheimnis: Von jedem Brand wird nur ein kleiner, ja winziger Schluck probiert. Und ja nichts anderes dazu getrunken. Ein Bier bei dieser Probe, schon verwirren sich alle Sinne. Und das wäre teuflisch schade, denn Martin Meier brennt so gut wie alles, was pure Frucht verspricht, was Aroma besitzt: Birnen selbstredend, Mirabellen, Zwetschgen, Quitten, Aprikosen, Mandarinen und Himbeeren, Topinambur und Kräuter, Roten Boskoop, Vogelbeere und Moosbeeren, Wildkirschen und Sauerkirschen, aber auch die guten Geister von Waldhimbeeren oder Schlehen, von Holunderblüten, Walnüssen, ja sogar vom Spargel. Martin Meier brennt aber nicht nur mit

großer Leidenschaft, er wählt nicht nur die besten Früchte aus, er wartet auch auf den besten Zeitpunkt: „Jede Frucht hat einen optimalen Grad der Verderbnis.“ Nicht die prallen frischen Früchte sind ideal, nein, in der Frucht muss es bereits „abgehen“, der Brenner fängt nur die Aromen ein...

Und er gibt ihnen viel Zeit, sich zu entfalten. Zeit und sogar die richtigen Behälter. Einige Brände lässt Martin in Eichenfässern, ja sogar in sündteuren Barrique-Fässern reifen, in denen jahrelang edler Rotwein gedieh. Nur aromareiche Brände wie Trester und Steinobst profitieren vom Fass, „der Brand gibt Nase ab, dafür holt er Körper aus dem Holz.“

Der Mann der edlen Brände ist übrigens gelernter Metzger – daher ist stets der passende Schinken auf dem Hof parat. In Australien machte er deutsche Würste zur Spezialität, ehe der elterliche Hof über der Argen wieder rief. Zur guten Allgäuer Wurst gesellte sich erst nur ein Hastrunk für Besucher. Den aber probierte Anton Lanz, der legendäre Koch im nahen Stockenweiler und war begeistert.

Seither brennt Martin und tüfelt unentwegt: Aus den Trauben des Lindauer Weinguts Deufel (sic) holt er einen Grappa heraus, der sogar neben einem Produkt von Angelo Gaja besteht. Wer

Wein derart veredelt, der will auch ans Bier ran: Martin brennt Starkbier oder Weizenbier von Farny, für die Landzunge und für gestresste Journalisten wie mich wagt er sich an einen völlig verrückten Bier-Whisky! Ein kleiner Kreis von Eingeweihten durfte schon mal einen Schluck wagen – dann noch einen und noch...

Bierwhisky? Ach ja, beinahe hätte ich jetzt nach dem 16. Gläschen die eigentliche Sensation vergessen: den Allgäu-Whisky von Martin Meier. Jedes Jahr setzt er genau ein Fass an und verkauft den Inhalt fast schon unter der Hand. Denn dieser Allgäu-Whisky ist kein bloßer Gag, sondern ein „Single Malt“, der direkt aus den schottischen Highlands angefliegen scheint. So einen Whisky können eigentlich nur Schotten brennen. Oder ein findiger Allgäuer...

RUDI HOLZBERGER

