

Kleinbrennerei

Fachinformationen für die Obst- & Getreidebrennerei



Schatzsucher

Michael Mörsel ist stets auf der Suche nach feinen Aromen. Dabei hilft ihm auch sein Hund.





- 1 Festlich gedeckter Tisch im neuen Brennraum.
- 2 Einige der Destillate.
- 3 Michael Mörsel und sein Hund Jack sind ein eingespieltes Team auf der Trufflière.

MANUFAKTUR FÜR FEINES MÖRSEL, BEILSTEIN

Ein erfolgreicher Schatzsucher

Michael Mörsel ist in Pension. Zur Ruhe setzen will er sich aber noch lange nicht. Im Gegenteil: Er will mit der Brennerei und seiner Manufaktur richtig durchstarten. Bis vor kurzem war er noch ein reiner Stoffbesitzer. Seit Mai hat er nun eine eigene Abfindungsbrennerei.



Die Schätze sucht und findet er unter alten Obstsorten und unter Haselnusssträuchern. Genauer: unterhalb von Haselnusssträuchern. Denn in deren Schatten und in enger Gemeinschaft mit deren Wurzeln wachsen die teuersten Speisepilze, die es gibt: Trüffel. Für sie hat Michael Mörsel 2009 eine Plantage, eine sogenannte Trufflière, mit besagten Haselsträuchern, aber auch Eichen und Buchen angelegt.

EINE PLANTAGE

Dazu werden Jungbäume mit dem Pilz beimpft, in der Hoffnung, dass Pflanze und Pilz eine Partnerschaft, eine Symbiose, eingehen, die beiden Vorteile bringt. Besser gesagt, allen drei Beteiligten: Die Pflanze gewinnt zusätzliche Nährstoffe durch das Pilzgeflecht; der Pilz erhält im Gegenzug von der Pflanze Assimilate. Und Michael Mörsel kann am Ende, wenn es gut läuft, beide beernten, den Strauch und den Pilz. Einfach ist das nicht. Die Anlage und die Pflege einer solchen Trufflière sind eine Wissenschaft für sich. Wer damit Erfolg haben will, sollte bezüglich der Theorie wissbegierig und in der Praxis hartnäckig und geduldig sein. Diese Eigenschaften besitzt Michael Mörsel.

Dank ihnen ist aus einem unerfahrenen Stoffbesitzer ein vielfach ausgezeichnete Brenner geworden. Die ersten Misserfolge ließen ihn nämlich nicht gleich aufgeben, sondern waren ihm im Gegenteil Ansporn seine Sache besser zu machen. 1995 fing alles an. Der Polizist hatte auf einer steilen Beilsteiner Obstwiese sein Eigenheim errichtet. Ein Zwetschgenbaum stand auch

„ “

Ich will die Aromen aus den Rohstoffen herauskitzeln.

Michael Mörsel

nach dem Bau noch auf dem Grundstück und bot gleich eine reiche Ernte. Was tun mit seinen vielen Früchten? Drei Kuchen waren gebacken und noch immer Zwetschgen da. „Schlag sie doch ein und lass daraus einen Schnaps machen“, riet ein Nachbar. Michael Mörsel machte das. Das Ergebnis trieb ihm in mehrfacher Hinsicht die Tränen in die Augen. Der zweite Versuch klappte schon besser – und Brand für Brand wurden die Destillate angenehmer und bald sogar zu einem Genuss. Nicht

allein durch Versuch und Irrtum, sondern durch ein systematisches Vorgehen.

AUS- UND FORTBILDUNG

Es dauerte nicht lang und es reichte dem Stoffbesitzer, nicht mehr den Nachbarn zu fragen. Er wollte es von Experten wissen. 2007 absolvierte er daher in Weinsberg den Lehrgang zur Fachkraft für Brennereiwesen. 2011 bis 2012 folgte die Qualifikation zum Landwirtschaftlichen Brenneinmeister. Immer noch als Stoffbesitzer, sicherlich eine Ausnahme. Noch mehr, weil es wohl wenige Stoffbesitzer gibt, die ihr 50-Liter-Kontingent durch das vereinfachte Lohnbrennen vervielfältigen ... Für ein „richtiges“ Brennrecht hätte er dabei bald die Voraussetzungen, das benötigte Land, gehabt. Doch Michael Mörsel hatte ja auch noch einen Brotberuf, die Brennerei war nur ein Nebenerwerb. Doch einer, der ihn immer mehr ausfüllte.

Und so hing er 2022 den Erstberuf an den Nagel und stieg voll in den neuen Job ein. Mit seiner Frau Ivana, die keine Brennerin, dafür aber leidenschaftliche Köchin und Bäckerin ist. Sie steuert unter der Marke Natur im Glas® eingeweckte Früchte, Suppen und Soßen bei – alles in Bio-Qualität. So wie die meisten der



<p>STANDORT</p>
<p>BETRIEBSDATEN</p> <p>MANUFAKTU FÜR FEINES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeitskräfte: 2 • Lage: 420 ü. NHN • Fläche: 2,7 ha Obst (etwa 0,6 ha Trüffel), 1,4 ha Wald • Betriebszweige: Obstbau, Brennerei, Manufaktur • Sortim. Brennerei: Obstbrände, Blütengeiste, Trüffelgeist, Likör • Preise: 24 - 75 EUR für 0,2 l • Vermarktung: Direkt (Hofwagen und Märkte), Fachhandel • Kontakt/Anschrift: Manufaktur für Feines Mörsel Gottlieb-Schulz-Str. 40 71717 Beilstein Telefon: 0152/36116721 manufaktur.moersel@t-online.de www.destillaterlebnisfuehrer.de

Brände. Was bei denen nicht aus dem eigenen bio-zertifizierten Anbau kommt, stammt aus Wildsammlung. Damit sind sie eigentlich auch „bio“, dürfen aber offiziell so nicht ausgelobt werden.

Das ist nicht weiter schlimm, denn Michael Mörsel vermittelt seinen Kunden so gern wie überzeugend seine Philosophie. Die sie ihm gerne abnehmen, genauso gern wie seine Produkte. Auch trotz oder gerade wegen der selbstbewussten Preise. 75 Euro für 0,35 l Himbeerbrand? Anscheinend kein Problem. Oder doch? Ein Kunde meinte einmal, er habe ähnliche Qualitäten schon günstiger bei einem anderen Brenner gekauft. „Weshalb gehen Sie dann nicht zu ihm?“, fragte Michael Mörsel zurück. „Den gibt’s nicht mehr“, räumte der Kunde ein. „Warum wohl?“, lautete die Gegenfrage. Mit ihr legt Michael Mörsel den Finger in die Wunde. Viele Brenner kalkulieren ihre Preise nicht sauber. Michael Mörsel schon.

Auf kostendeckende Preise legt er Wert. Sie sind hoch, keine Frage. Vielleicht passen deshalb die Trüffel so gut ins Sortiment. Mehrere Hundert Euro für ein Kilogramm. Mit solch Produkten lockt Michael Mörsel natürlich eine kaufkräftige Klientel an. Doch die Trüffel sind gewiss mehr als nur ein Marketinggag. Es ist die

selbe Begeisterung fürs Produkt, die Michael Mörsel bei den Pilzen wie bei den Destillaten antreibt. Eine Begeisterung, mit der der Brenner gerne Kunden und Kollegen ansteckt. Michael Mörsel hat auch dieses Bestreben professionalisiert und 2014 den Lehrgang zum Destillaterlebnisführer® aus der Taufe gehoben. Mit Hilfe von Kommunikationswissenschaftlern, Spitzenköchen und anderen Experten sollte nicht allein der Wissensstand der Teilnehmer erhöht, sondern sie sollen befähigt werden, ihrerseits ihre Kunden zu begeistern. Destillate werden so zum hochwertigen Erlebnis. Und die Kunden können mit allen Sinnen „begreifen“, welche Schätze in guten Destillaten zum Vorschein kommen. In Bränden von Goldparmäne und Öhringer Blutstreifling, in edlen Likören oder in einem Trüffelgeist.

TRÜFFELGEIST

Über dessen Herstellung hat Michael Mörsel seine Abschlussarbeit als Meister geschrieben. Ein Meisterwerk ist auch der Trüffelgeist selbst. Damit belegt der Brenner seine geschulte Nase. Ein Mitarbeiter wird er aber in dieser Hinsicht nie das Wasser reichen können: seinem Trüffelhund Jack. Der findet die Schätze draußen

auf der Truffliere. Aber die kostbare Rohware in der Brennerei zu Destillaten veredeln? Das kann nur sein Chef.

Text und Bilder: **Friedrich Springob**

AROMEN
auf höchstem Niveau

- Aromen von A-Z für Ihre Spirituose
- Individuelle Produktentwicklung
- Höchste Qualitätsstandards
- Persönliche Beratung
- Schnelle Lieferung

VÖGELE
INGREDIENTS
www.voegele-ingredients.de