

Auszeichnungen für Edelbrände

Auch in diesem Jahr ist der Brennmeister und Edelbrandsommelier Jürgen Friz aus Oppenweiler beim Brennkunst-Award des Vereins der Klein- und Obstbrenner Württemberg wieder ganz vorne dabei.

VON CORDULA-IRENE VON WALDOW-NOLLER

OPPENWEILER. „Es hat mal wieder presiert. Ich hab' einfach zehn Flaschen aus dem Regal genommen, davon die Hälfte Whiskys, und eingeschickt“, sagt Jürgen Friz und lacht angesichts der zehn prämierten Whiskys, Edelbrände und Liköre auf dem großen Tisch in seiner Probierstube. Achtmal Gold mit zumeist voller Punktzahl, zweimal Silber, bester Whiskybrenner 2025 und zudem jeweils einmal Gold und einmal Silber in der Kategorie „Erfolgreiches Abschneiden“ – einmal mehr zählt der Profi vom Reichenberg beim diesjährigen Brennkunst-Award des Vereins der Klein- und Obstbrenner Württemberg zu den erfolgreichsten Brennkünstlern. „Ich muss mich mit dem Thema intensiv befassen, dann komme ich auch auf Lösungen und kann mich stetig verbessern“, erklärt der gebürtige Oppenweiler seinen anhaltenden Erfolg. An den Wänden in der gemütlichen Probierstube im Obergeschoss des 2001 angebauten Brenngebäudes hängen zahlreiche Urkunden und Auszeichnungen. Als Brenner in der dritten Generation hat der Brennmeister und Edelbrandsommelier seine Leidenschaft für ehrliche, fitnessreiche und hochwertige Spirituosen zu seinem Beruf erkoren. Von der praktischen fachlichen Kompetenz des Fachberaters Brennereiwesen für Baden-Württemberg an der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg profitiert sein Arbeitgeber ebenso wie die zahlreichen Klein- und Obstbrenner, denen Jürgen Friz engagiert zur Seite steht.

Spirituosen nach eigenen Vorstellungen

Der ganze Stolz des früh verwitweten Vaters zweier mittlerweile erwachsener Söhne ist seine Brennanlage. Bis heute ist seine Anlage die einzige Verschlussbrennerei im Rems-Murr-Kreis. Hier kann der Brennmeister neue Produkte sowie unbeschränkte Mengen in sehr feiner Qualität herstellen. Zwar liege er bei der Anschaffung preislich dabei im Faktor drei über den herkömmlichen offenen Anlagen, doch die zeitliche Unabhängigkeit vom Zoll ermöglicht dem kreativen Tüftler, zu jeder Zeit zu brennen, frei von den sonst unabdingbaren Anmeldezeiten und Kontrollen. „Außerdem kann ich damit auch Rum brennen“, betont Jürgen Friz mit strahlenden Augen. Der Zuckerrohrschnaps fasziniert den erfahrenen Brennmeister ganz besonders. Nach vielem Probieren ist er bei Zuckerrohr aus Paraguay hängen geblieben. Während sein im wahrsten Wortsinn ausgezeichneter, fruchtig-weicher Rumklassiker mit dem reintönigen Duft sofort Urlaubsgefühle auslöst, liegt der daraus entwickelte „Salted Caramel“-Likör voll im Trend. Die wunderbar nuancierte Feinabstimmung der Aromen erklärt, weshalb der Goldträger so angesagt ist. Auch in den Supermärkten, denn seit einigen Jahren ist die Brennerei Friz in mittlerweile rund 20 Supermärkten der Region wie Rewe, Kaufland oder Edeka mit einer Sortimentsauswahl aus ihren mittlerweile knapp 50 Spirituosen vertreten. Waren Rum und Whisky dort der Einstieg, gehören beispielsweise der Himbeer- und der Sauerkirschlorlikör, beide extrem fruchtig, nach wie vor zu den absoluten Rennern. Während sich auch der heimische Whisky gut behauptet, hält Jürgen Friz den Gintrend für vorbei. „Wir produzieren, was gefragt ist“, erklärt der Herzblutbrenner und kredenzt seinen im Kundenauftrag hergestellten und 2023 mit Gold prämierten „Malena“-Gin. 13 botanische Komponenten



Das Ehepaar Elke und Jürgen Friz freut sich über die Auszeichnungen für seine Brennerei in Oppenweiler-Reichenberg.

Fotos: Tobias Sellmaier

verleihen dem Hochprozentler (47,3 Prozent) eine fruchtig-würzige Komplexität, weit über das klassische Wacholderaroma hinaus. Wer Abwechslung liebt, findet in einem reinen Rosmarinegeist eine außergewöhnliche Alternative.

Ganz eng verbunden ist Jürgen Friz mit der 1233 erbauten Burg Reichenberg. „Ab Oktober haben wir wieder jeden Freitag offene Verkostungen für bis zu 35 Personen“, berichtet Jürgen Friz' zweite Ehefrau Elke. Ein kräftiges Vesper bietet die Grundlage, bevor der Hausherr seine Gäste in seiner interessanten und bewegenden „Zeitzeugenführung“ bis oben in den hohen Burgturm mit den Fledermäusen leitet und sie an seinen Kindheits- und Jugenderinnerungen teilhaben lässt. Er stellt fest: „Für mich ist beides zunehmend untrennbar, die Burganlage und unsere Brennerei.“ In dem ehemaligen Apfelkeller der Burg lagert der Brennmeister seine Holzfässer. Bei romantischem Kerzenschein und in einer mystischen Atmosphäre werden hier vor allem die Whiskys verkostet. Wie unterschiedlich sich

doch die verschiedenen Getreidesorten, aber auch die Fässer aus diversen Holzarten und mit verschiedener Vornutzung von Whisky bis Cognac auf den Geschmack, vor allem aber auch auf den meist extrem fruchtigen Duft von reifen Äpfeln bis zu Banane auswirken. An dem doppelt getorften, extrem rauchigen Whisky scheiden sich die Geister, wenngleich sich selbst für Laien dessen perfekt gelungene Typizität offenbart. Der Burgkeller kann übrigens auch als grandiose Kulisse für extraordinary Foto-shootings angemietet werden.

Innovativ mit kreativen Experimenten

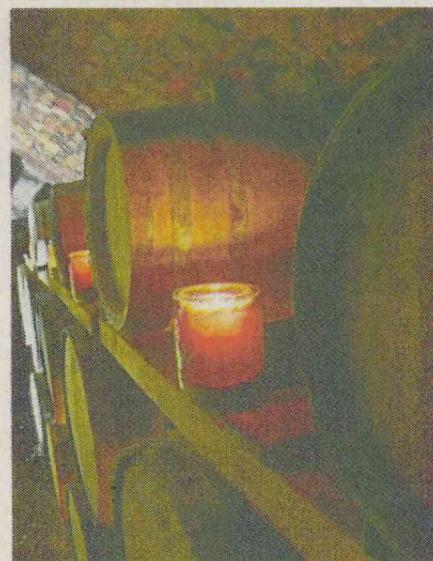
Zurück im Probenraum gilt es noch, den neuen, glücklich machenden Gold-Vanillelikör aus aromatischen Madagaskar-Vanilleschoten sowie den Haselnuss als Brand und als Likör zu verkosten. 60 Kilogramm Haselnüsse werden in der Vorweihnachtszeit vermahlen und angesetzt. Daraus entstehen zudem 15 Liter hochwertiges Haselnussöl für die kalte Küche. Der Trester nach dem Brennen wird ab Hof verschenkt für die

private Weihnachtsbäckerei mit besonderer Note. Der Region und ihren Streuobstwiesen verpflichtet, experimentiert der kreative Brennmeister, der auf der Suche nach neuen Herausforderungen immer wieder außergewöhnliche Produkte kreiert, gerne mit Äpfeln und Birnen. Aktuell in Arbeit ist sein wie Wein vergorener Apfel- oder Birnencider, der frisch abgefüllt ohne zweite Gärung mit einer zarten natürlichen Kohlensäure erfrischt. Apropos natürlich: Treu folgt Jürgen Friz seinen eigenen Prinzipien: „So viel Aroma und Geschmacksvielfalt wie möglich auf ganz natürlichem Weg, ohne irgendwelche künstlichen Aromen.“ Das gilt auch für seinen trendigen Salted Caramel, dem er rein natürliche Stoffe zugesetzt hat. Oder für sein mit Hopfen angesetztes Experiment auf Whiskybasis. Die Kundenschaft von nah und fern, ab Hof oder in den Supermärkten, darf jedenfalls gespannt sein, welche außergewöhnlichen Kreationen, innovative Produkte und neue Geschmackserlebnisse Jürgen Friz noch zaubern wird. Natürlich in ausgezeichneter Qualität.

Brennkunst-Award 2025

Landesprämierungen Die Brennerei Jürgen Friz wurde mit Gold für „Erfolgreiches Abschneiden“ in der Kategorie „Brände und Geiste“ und in der Kategorie „Bester Whiskybrenner“ ausgezeichnet. Silber gab es für „Erfolgreiches Abschneiden“ in der Kategorie „Liköre“.

Einzelwertungen Gold gab es für Jürgen Friz für die Liköre Vanille, Haselnuss und Salted Caramel sowie für einen Rum. Bei den Whiskys erhielten der leicht und stark getorfte Single Malt, der Single Malt neun Jahre (Fassabfüllung) und der Dry Whisky ebenfalls Gold. Silber gab es für den Grain Whisky und den Himbeergeist. Über Gold freuen durfte sich auch Gerhard Heller von der Edelbrandmanufaktur Brennwert aus Backnang-Schöntal für seinen sortenreinen Bitterfelder Apfelbrand. Silber erhielt er für Obstler und Honiglikör.



Die guten Tropfen reifen in Holzfässern im Gewölbekeller.



Im Showroom und Verköstigungsraum gibt es edle Brände und Liköre.