

Quelle: Eifel hautnah – Das Magazin

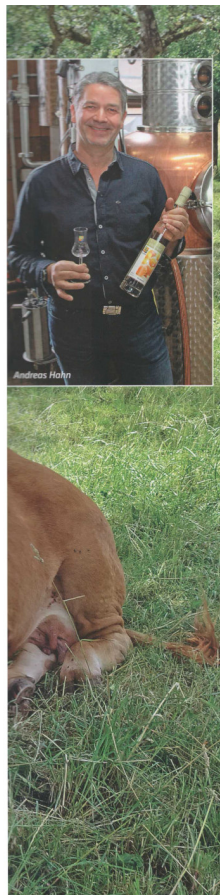
Datum: 07.03.2022

Seite: 6 - 7



Die Eifel ist schön.
Und viele Menschen haben
ihren ganz persönlichen
Lieblingsplatz: Zum Erholen,
zum Besinnen, zum Feiern oder
zum Reden. Heute stellt uns
Andreas Hahn aus Niederweiler
seinen Lieblingsplatz vor.

Mein schönster Platz
**Die Wiese mit
der Mutterkuhherde**



Vor der Obstabfindungsbrennerei mit Verstärkerkolonne wie es korrekt heißt, steht Andreas Hahn und strahlt. In der Hand hat der 50-Jährige eine Flasche Nelchesbirne, ein Eifeler Edelbrand und eine bei seinen Kunden besonders begehrte Spezialität. Und eine Rarität, denn wenige Nelchesbirnbäume stehen noch in diesem Teil der Südeifel, der für seine Streuobstwiesen bekannt ist.

Im kleinen Niederweiler mit seinen rund 100 Einwohnern gibt es gleich drei Obstbrennereien, von denen die Brennerei Hahn seit „mindestens 100 Jahren“ (Andreas Hahn) besteht. Seit 1991 ist Andreas Hahn der Handwerker für Hochprozentiges in der kleinen Manufaktur. Er versucht in einer Art autonomer Kreislaufwirtschaft alle nötigen Zutaten selber herzustellen. Natürlich nur das standorttypische Obst aus der Region, wie es alle neun Mitgliedsbetriebe der Erzeugergemeinschaft Eifeler Edelbrand w.V. tun, der Hahn seit 2019 vorsteht. Dazu nutzt Hahn aber auch zum Anfeuern des Brennkessels ausschließlich Holz aus dem eigenen Forst. Zugekauft werden nur die Glasflaschen für die Abfüllung.

Solche Qualitätsansprüche verlangen Sorgfalt: Die Brenntemperatur muss permanent überprüft werden, das Holz ist immer anders, sogar die Außentemperatur beeinflusst das Ergebnis. Die Tricks und Tipps hat er sich selber beigebracht und von seinem Vater gelernt. Als der noch die Brennerei betrieb, sei er einst „einer der Ersten gewesen, der überhaupt Etiketten auf die Flasche geklebt hat“, schmunzelt Andreas Hahn.

Der Sohn ist heute Direktvermarkter und beliefert - nicht nur in der Eifel - mit den Produkten des eigenen Labels und unter dem der Erzeugergemeinschaft ausgewählte Spirituosenhändler und die gute Gastronomie, die Wert auf einen edlen Digestif aus der Region legt.

Die Obstbrennerei wirft rund ein Viertel des Jahresumsatzes ab, die weiteren Erlöse kommen aus dem landwirtschaftlichen Betrieb mit Ammenvieh, Grünland und Wald, sowie dem Verdienst aus einer Lehrtätigkeit als Coach in Fortbildungseinrichtungen.

Hahn, verheiratet, zwei Kinder, will, obwohl die Auskömmlichkeit der Brennerei so eher fraglich ist, sein Handwerk nicht aufgeben. Es mache ihm einfach Spaß. Und ein bisschen Verpflichtung gegenüber der Familientradition und der Eifelheimat ist es ihm natürlich auch. Eifeler Edelbrände der neun bei Bitburg dürfen das „Eifel“-Qualitätslogo tragen.

Sein schönster Platz ist nicht weit von seinem Wohnhaus entfernt: „Sehr gerne bin ich im Sommer auf der Wiese und beobachte meine Mutterkuhherde. Am liebsten mit Blick auf die Streuobstbäume. Obwohl ich kein klassischer Biobetrieb bin (wir wirtschaften integriert kontrolliert), mag ich diese natürliche Haltungsform inklusive Doppelnutzung der Wiesen. Denn die Rinder laufen überwiegend auf den Wiesen, die aufgrund der Hanglage oder des Baumbesatzes nicht oder nur schwer maschinell bewirtschaftet werden können. Sie pflegen quasi die Wiese, und im Herbst ernten wir das Obst der Bäume, unter denen sie gegrasst haben.“ (sll) ■