



# Wohlsein!

FOTO: HANS HANSEN; PRODUKTFOTOS: ROLAND LIEDKE, KRÖGER & GROSS

Immer wieder findet man Brenner, Brauer und Winzer, denen ihre Tätigkeit weniger Beruf denn Berufung ist. Der Ausfluss ihrer Leidenschaft sind Getränke von Charakter, mit denen man nicht nur Gesellschaften verblüffen, sondern die man auch kontemplativ auf sich allein wirken lassen kann. Hier eine kleine Auswahl, zusammengestellt für jeden Anlass



## Urviech

Augustus Rex – klingt nach dem starken August, klingt aber auch nach Dinos. Und stimmt: Im Raum Dresden finden sich viele uralte Obstsorten, aus

denen Tüftler reinsortige Raritätenbrände herstellen, zum Beispiel Birnenbrand aus der Sorte Clapps Liebling oder Apfelbrand aus der Sorte Kaiser Wilhelm. Offene Flaschen füllen binnen Minuten den Raum mit Fruchtaroma. Über den Duft vergisst man fast das Trinken. Aber nicht lang.

**Preise:** 0,35 l „Augustus Rex“-Brände (40 Vol.-%) kosten rund 26 Euro. Unter dem Stichwort „stern + Augustus Rex“ gibt es für *stern*-Leser 15 Prozent Rabatt auf alle Produkte.

**Kontakt:** Augustus Rex, Tel.: 0351/880 89 89, [www.augustus-rex.com](http://www.augustus-rex.com)

## „Touché, parbleu!“



Jean Ladevèze scheint einem Musikierfilm entsprungen, mit ausladendem Schnurrbart, dramatischen Gesten und glühenden Augen. Fehlt nur der Degen. Derlei Expressivität schuldet er sicher auch dem Zuspruch für seinen Armagnac. Das Zeug trifft ins Herz – touché! Ladevèze brennt nur einmal jährlich, wenn die Welt zur Ruhe kommt – zwischen Weihnachten und Silvester, dann ist es bitterkalt an den Hängen der Pyrenäen. Das Ereignis ist zugleich ein wüstes Gelage für Ladevèzes Erntehelfer, an denen er die Wirkung seiner Spirituose gleich erkennen kann. Diese wunderbare Wirkung entfaltet sie auch bei deutschen Fans.

**Preis:** 0,7 l, 45 Vol.-%, Grand Age, 56 Euro, Preis wie ab Domaine  
**Kontakt:** K & U Die Weinhalle, Nordostpark 78, 90411 Nürnberg, Tel.: 0911/52 51 53, Mail: info@weinhalle.de

## Düsseldorfer Bierbrand, vom „Uerigen“

Friedrich II. mochte seine Niederrheiner nicht, sie waren als Soldaten unbrauchbar, weil dauerblau. Wer sich heute samstags vormittags durch Düsseldorf bewegt und zur Altstadt kommt, kann Fritze Zwo nur recht geben. Die Leute sind sämtlich, sagen wir mal, unsolid. Aber mit gutem Grund: Das Bier ist einfach so lecker! Besonders beim „Uerigen“, der berühmten Altbierbrauerei. Die experimentiert seit geraumer Zeit auch mit Bierbrand. Das Ergebnis ist jetzt da: „Stickum“ heißt der Schnaps, was „heimlich“ bedeutet. Es gibt ihn wasserklar oder cognacfarben aus dem Eichenfass („Stickum plus“). Wir empfehlen die Klarversion mit der reinen Altbiernote. Nicht billig, aber köstlich.

**Preis:** 0,35 l klar, 42 Vol.-%, 29,95 Euro, 0,2 l aus dem Eichenfass, 45 Vol.-%, 24,65 Euro  
**Kontakt:** Uerige, Berger Straße 1, 40213 Düsseldorf, Tel.: 0211/86 69 90, Fax: -13 28 86, E-Mail: info@uerige.de



## Bitter? Nein, würzig!

Abseits vom Szenedrink Jägermeister führen viele Magenbitter ein Nischendasein. Am Geschmack scheiden sich die Geister. Dass aber auch die Wirksamkeit bezweifelt wird, ist schlicht massives Banausentum. Feinschmeckern können wir helfen: Der „Kreuzritter“ ist eine Mischung aus 58 Kräuter- und Gewürzauszügen. Diese Mischung sorgt für sehr würzigen und ausgewogenen Geschmack, der Schluck nach dem Essen ist weder zu süß noch zu bitter, dafür schön samtig und warm. Und für die Skeptiker: Das Rezept basiert sowohl auf



dem Wissen uralter fernöstlicher Kräuterkunde als auch auf den Erkenntnissen der modernen Medizin – und da wollen wir jetzt mal mit dem Mäkeln aufhören. Nicht zweifeln, trinken!

**Preis:** 25,90 Euro je 0,5 l Kreuzritter Magenbitter (30 Vol.-%), Herzdame (Fruchtlikör) und Dreiling (Aquavit) ebenfalls 25,90 Euro  
**Kontakt:** Kreuzritter GmbH, Tel.: 05492/97 09 00, www.kreuzritter.net

## Auf jeden Fall: Wall!

Völlegefühl, Liebeskummer, Todesangst? Kipp einen „Fleischhauer“, einen „Walli“, ein „Häuerchen“ (alles gängige Kosenamen der lokalen Kenner), und die Krise ebbt ab. Dieser alte Kräuterbitter aus Emmerich am Niederrhein wird heute im Wall(!)fahrtsort Kevelaer ange-



setzt. Es ist ein Ratzeputz aus Wurzeln, Rinden, Gewürzen und Kräutern. Dieses Vademecum treibt jeden Teufel aus. Regelmäßige Wall-Trinker sterben nicht, und falls doch, dann sind sie auf jeden Fall unverweslich.

**Preis:** 0,7 l, 38 Vol.-%, 10,95 Euro zzgl.

Versand

**Kontakt:** Moosbur

Kornbrennerei,

Marienstraße 111, 47625 Kevelaer, Tel.: 02832/22 90, Fax -40 43 82, Mail: info@moosbur.de

## Das Wunder an der Marne

Weit im Westen der Champagne, im kleinen Örtchen Crouettes, keltert Françoise Bedel feinen biodynamischen Schampus in Demeter-Qualität, das heißt ohne synthetische Dünger und Herbizide. Ihre sieben Hektar Rebland längs der Marne sind bereits im zehnten Jahr chemiefrei. In ihren auffällig blumenbunten Hängen summt und brummt es, der Boden lebt erkennbar im Rhythmus der Natur. Madame Bedel produziert mehrere Quali-

täten: „Entre Ciel et Terre“ (Zwischen Himmel und Erde) ist ihre älteste biodynamische Cuvée, die sie bis heute unverändert anbietet. Champagner ist deutlich teurer als Sekt, dafür schmeckt er aber auch bedeutend besser. Für einen Champagner in Demeter-Qualität ist der verlangte Preis eigentlich noch günstig.



**Preis:** 1 Flasche zu 39,90 Euro, zzgl. 5 Euro Versand, ab 190 Euro frei Haus  
**Kontakt:** K & U Die Weinhalle, Nordostpark 78, 90411 Nürnberg, Tel.: 0911/52 51 53, Mail: info@weinhalle.de