

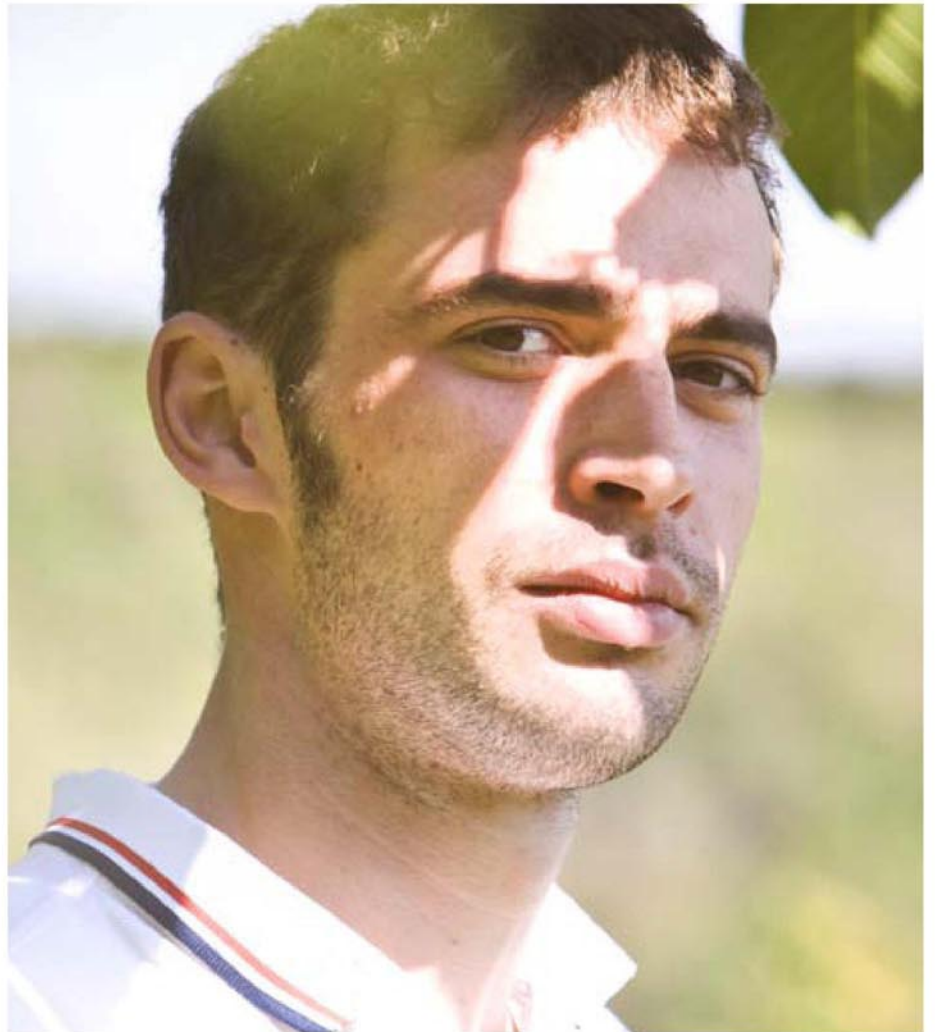
FLORIAN FAUDE GEHÖRT MIT 26 JAHREN ZU DEN BESTEN BRENNMEISTERN DER REGION

Selbstbewusst und erfolgreich

Er ist jung, nicht um Worte verlegen und voller Leidenschaft, was seinen Beruf angeht. Florian Faude ist Brenner und ein äußerst erfolgreicher dazu. „Faudes feine Brände“ holen zahlreiche Auszeichnungen bei Wettbewerben und landen in angesagten Restaurants auf der Digestif-Karte. Der 26-Jährige hat es in nur sechs Jahren geschafft, sich mit einem konsequenten Betriebs- und Vertriebskonzept von vielen anderen Brennmeistern abzuheben. Nur qualitativ hoch stehende Brände füllt er in Flaschen und will damit ein „urbanes, genussorientiertes und hochwertiges Publikum“ ansprechen, das auch bereit ist, einen angemessenen Preis für seine Produkte zu bezahlen.

Wir sitzen in der gemütlichen Küche des Elternhauses von Florian Faude an der Bergstraße in Bötzingen. Jenes Anwesen, mit dem die Geschichte der Brennerei beginnt. Weil auf das Haus ein Brennrecht eingetragen ist und sich für die Faudes ein kleines Nebengeschäft anbietet, beginnt die Familie 2003 mit einem einfachen Tresterbrand. „Das weckte meine Neugier“, sagt der Jungunternehmer und springt schon wieder auf. Einen Tee will er schnell noch brühen und dann seine Geschichte erzählen.

Und die ist nicht alltäglich. Schon als Gymnasiast eignet sich Faude viel Wissen über die Destillation von Obst an, er tauscht Erfahrungen aus und startet erste Versuche, selbst aus Obst Brände herzustellen. Die zunächst eher bescheidenen Ergebnisse spart er bei seinem Bericht nicht aus. Das alles habe seinen Ehrgeiz geweckt, „mehr als nur Fusel“ herzustellen. Sortenrein, handverlesen und sorg-



Florian Faude: Mit einem klaren Qualitätskonzept sehr erfolgreich.

fältig destilliert ist seither die Devise des engagierten Brenners, was seine Produkte angeht. „Alles ist grundsätzlich Handarbeit“, sagt er und führt stolz das Herzstück des Betriebs, die blitzblank geputzte Brennanlage, vor.

Faudes zielorientierte Denkweise und Beharrlichkeit macht sich übrigens bezahlt: Aus anfänglicher Skepsis gegen-

über einem solchen Senkrechtstarter ist längst Anerkennung geworden, weil die Produkte herausstechen und für Aufsehen sorgen. Auffällig sind nicht nur Geschmack und Stil der zehn bis 15 verschiedenen Sorten wie beispielsweise Brände aus Äpfeln, Birnen, Quitten oder Sauerkirschen (darunter auch Liköre), auch die Aufmachung hebt sich von den sonst üb-

lichen ab. Es sind bei Faude nämlich nicht die herkömmlichen Schnaps-, sondern sachliche, klare „Apothekerflaschen“, in denen seine Brände abgefüllt werden. Schlichte Flaschen mit einer noch schlichteren Aufschrift. Nur weiß und grau zieren die Etiketten. Das ist perfektes Understatement à la Faude mit einer ganz klaren Aussage: „Auf den Inhalt der Flasche kommt es an.“

Und der hat es offenbar in sich. Händler zwischen Hamburg, Berlin und München haben Faude-Produkte im Angebot, und auch die Lufthansa bietet ihren First-Class-Gästen unter anderem Bötzinger Brände an. Kunden kennen Faude meist nicht nur per Telefon oder Internet. So mancher Abnehmer kommt auch mal in den Südwesten der Republik, um auf dem Bötzinger Hof mit Gleichgesinnten einige Zentner Kirschen zu entsteinen oder Quitten zu säubern. Authentizität und Regionalität ist eben „in“ in diesem Geschäft. „Wer je einmal eine Quitte entflaumt und dann diesen Duft wieder beim Öffnen eines Quittenbrandes in der Nase hat, verkostet mit einem ganz anderen Verständnis“, sagt Faude, der mit solchen Aktionen seine Marketingstrategie gefunden hat.

Andere junge Menschen hätten angesichts einer solch positiven Entwicklung übrigens schon frühzeitig der Schule den



Schlichte Aufmachung: Brände in Apothekerflaschen und mit klarem Etikett.

Rücken gekehrt. Anders Florian Faude, der zuerst die Hauptschule absolviert und erst im zweiten Anlauf Realschule und Gymnasium besucht. Er baut sein Abitur, leistet als Naturschützer und Landschaftspfleger den Zivildienst und beginnt in Oberrotweil beim Weingut Freiherr von Gleichenstein eine Winzerlehre. Dass er seinem Lehrherren gleich in der ersten Arbeitswoche seinen Geschäftsplan für die Brennerei verbunden mit dem Kauf einer Brennanlage

(der alte Kupferkessel gibt katastrophalerweise seinen Geist auf) auf den Tisch legt, verwundert nicht, angesichts der Akribie, die er ausstrahlt. Auch nicht, dass er parallel zur Ausbildung auch noch Kurse für Klein- und Obstbrenner besucht und 2008 sogar die Fachschule für Obstbrenner, die ihn zum Abschluss der Staatlich geprüften Fachkraft für Brennereiwesen führt.

Tagsüber ist Faude also zunächst Winzerlehrling und abends Brenner – ein Zustand, der heute vorbei ist. Zwar arbeitet der junge Mann noch immer beim landwirtschaftlichen Betriebshelferdienst Südbaden, um sich ein Grundeinkommen zu sichern, will sich aber mittelfristig immer stärker der Brennerei als Haupterwerbsquelle widmen. Und die Chancen, dass sein ehrgeiziges Konzept aufgeht sind gut. Was auch mit der Leidenschaft für seine Brände zusammenhängt: „Ich will den Produkten den Platz verschaffen, der ihnen gebührt.“ Das ist ihm in gewisser Weise schon jetzt in perfekter Weise gelungen. Und die Geschichte vom Quereinsteiger Florian Faude, von seiner Akribie und seinen Visionen ist sicherlich noch nicht zu Ende geschrieben. ue <

i Information:

www.fau-de-feine-braende.com, 79268 Bötzingen, Telefon 07663-6075255