Der Sprung ins kalte Wasser

ARZ-Brennerserie (3): Sofie Masson aus Bad Griesbach ist leidenschaftliche Brennerin. Das Brennrecht auf dem Martinshof am Breitenberg, wo sie zu Hause ist, existiert schon fast 300 Jahre.

Von Jutta Schmiederer

Wenn Sofie Masson aus Bad Griesbach in Kindheitserinnerungen schwelgt, dann gehören für sie untrennbar die Düfte dazu, wie sie beim Veredeln von Obst zu Bränden entstehen. Foto: privat

Bad Peterstal-Griesbach. Wenn Sofie Masson aus Bad Griesbach in Kindheitserinnerungen schwelgt, dann gehören für sie untrennbar die typischen Düfte dazu, wie sie beim Veredeln von Obst zu Bränden entstehen. „Ich wurde quasi mit Schwarzwälder Kirschwasser abgestillt“, lacht die junge Schwarzwälderin, Vater und Opa Kimmig waren beide als Brenner aktiv.

Das Brennrecht auf dem Martinshof am Breitenberg, wo sie zu Hause ist, existiert vermutlich schon fast 300 Jahre, genau lässt sich das nicht mehr feststellen, der Hof selbst ist etwa 400 Jahre alt. Trotz der Erfahrungen der Familie hat Sofie Masson die staatlich anerkannte Ausbildung zur Brennerin gemacht, um eine fundierte Basis zu haben, als sie 2018 entschied, den elterlichen Hof zu übernehmen. In Coronazeiten erwarb sie zusätzlich ein anspruchsvolles Zertifikat am „Institute of brewing and destilling“ in London. Während dieser Ausbildung gab es wöchentlich Online-Treffen mit Brennerkollegen aus der ganzen Welt, auch aus sehr renommierten Brennereien. Von der Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch in diesem Netzwerk mit Profis profitiert die Brennerin noch heute.

Gemeinsam mit ihrem Mann Jean-Luc und den beiden Söhnen ist Sofie Masson 2019 auf den elterlichen Hof gezogen. „Wir sind beide ins kalte Wasser gesprungen, volles Risiko“, sagt sie heute. „Wir haben beide gute Festanstellungen in Zürich aufgegeben, um hier die Selbständigkeit zu wagen“. Unter dem Namen „Brandhaus7“ gründeten sie ihr Start-up, der Name erinnert an die typische Bezeichnung einer Brennerei als „Brennhiesle“, dazu kam die Hausnummer. Für sie war dies die Möglichkeit, „den Hof zu erhalten und weiter zu entwickeln“, und ihren Kindern ein Leben mit der Natur zu ermöglichen.

„Mein Mann übernimmt die Büroarbeit, ich bin die Frontfrau, ich brenne“, sagt Sofie Masson, und das ist auch im wörtlichen Sinn zu verstehen. Sie brennt alle ihre Produkte selbst, und wer mit ihr spricht, der spürt, die 40-Jährige „brennt“ für diesen Beruf.

Alles Handarbeit

„Die Brennanlage ist fast noch historisch“, erzählt sie. Keiner der üblichen modernen Kupferkessel, sondern eine gemauerte Brennanlage ohne Rührwerk, ohne Verstärker, nicht einmal eine Temperaturanzeige ist vorhanden. Doch Sofie Masson sieht den etwa 100 Jahre alten Brennkessel als Chance, sogar als Qualitätsfaktor.

„Da ist alles Handarbeit, Vor- und Nachlauf muss ich sensorisch abtrennen, beim Feuern achtgeben, langsam und konstant brennen.“

Dennoch oder gerade deshalb entstehen hier Schwarzwälder Kirschwasser, Brände aus Williamsbirnen und Reneklode sowie Gin, vor allem aber ihr „Top-Produkt und Steckenpferd: Single Malt Whisky“. Vom Einmaischen über Hefe- und Kornauswahl bis zu den Eichenfässern, in denen der Whisky mindestens drei Jahre lagern muss, „das braucht ein ganz eigenes Know-how“, betont die Brennerin. „Ich brenne wie die Schotten, mit 100 Prozent Gerstenmalz“, für das sie ihre ganz eigene Rezeptur entwickelt hat. Da es sich um eine klassische Abfindungsbrennerei handelt, ist das jährliche Kontingent auf 300 Liter Alkohol begrenzt, ein weiteres Kontingent kann Sofie Masson im Lohn brennen.

Noch kann die Familie davon allein nicht leben, zum Hof gehört aber noch Wald und eine Ferienwohnung. Aber Sofie Masson und ihr Mann planen, den Nebenerwerb der Brennerei zum Vollerwerb auszubauen. „Wurzeln, Erfahrung und Know-how sind da, jetzt müssen wir die Vermarktung und den Kundenstamm aufbauen“, so ihre weiteren Pläne. Aber dies muss langsam und nachhaltig geschehen, „wir müssen organisch wachsen und selbst dabei mitkommen“, sagt sie vorsichtig. Dass Sofie Masson internationale Betriebswirtschaft und Marketing studiert und jahrelang in unterschiedlichen Ländern gearbeitet hat, kommt ihr dabei zugute, ebenso der berufliche Hintergrund ihres Mannes mit BWL- und Jurastudium, eine Ausbildung zum Edelbrandsommelier hat er zusätzlich absolviert.

Eine Kunst

Die Faszination des Brennens liegt für Sofie Masson in der Vielfalt der Aromen. „Die Entwicklung vom Ausgangs- zum Endprodukt ist eine Kunst“, schwärmt sie. „Es ist jedes Mal ein Mega-Erlebnis, eine Explosion auf den Geschmacks- und Geruchsnerven, wenn wir das Endprodukt verkosten und ich weiß, das Resultat ist von mir. Das ist der Lohn für Säcke schleppen, Einmaischen und drei Jahre Warten“, so Sofie Masson. Dabei legt sie Wert darauf, dass sie „im Einklang mit der Natur“ arbeitet, nicht zuletzt für ihre Kinder. Die Verwendung von Ökostrom und dem eigenen Holz zur Befeuerung des Brennofens sind ihr wichtig, für den Gin verwendet sie Douglasiensprossen aus dem eigenen Wald, das Wasser stammt aus der eigenen Quelle und auch die Gerste für den Whisky kommt aus Süddeutschland. „Wir haben dieses Jahr richtig viel Gold abgeräumt“, berichtet Sofie Masson stolz von ihrem Erfolg bei Prämierungen.

Vier Whiskys hat sie auf der Destillata zur Bewertung eingereicht, drei davon erhielten eine Goldmedaille, der vierte Silber. Unverwechselbar sind aber nicht nur die Produkte von „Brandhaus7“ selbst, auch das Etikett ihrer Flaschen erhielt einen Designerpreis. Jede Sorte hat ihr eigenes Etikett, allen gemeinsam ist der Stil und eine Art Wasserzeichen, „es sieht richtig mystisch aus“, so Sofie Masson. Und „unsere Homepage passt zu uns“, freut sie sich über den gelungenen Auftritt unter www.brandhaus7.de. An den Texten hat sie als Marketingexpertin natürlich selbst gefeilt. Und, ganz Werbeprofi, hat sie sich den Slogan ihres „Brandhaus7“