

Plaza Culinaria hochprozentig: "Einmal Quitte, bitte!"

Von [Joachim Röderer](#), So, 10. November 2019 um 10:31 Uhr [Gastronomie](#)

Whisky aus dem hintersten Schwarzwaldtal, Rum aus Wolfenweiler, Absinth aus der Apotheke, Gin von überall her: Wer Destillate mag, wird die Plaza Culinaria lieben. Ein hochprozentiger Rundgang.

Whisky aus dem Schwarzwälder Nirgendwo

"Mitten im Nirgendwo ist manchmal der Ort für etwas Besonderes" – so heißt der Leitspruch von Brandhaus 7, einer alten und doch ganz jungen Brennerei aus Bad Peterstal-Griesbach im mittleren Schwarzwald. "Wir liegen mitten im Wald, uns findet man eigentlich nicht", erzählt Sofie Masson. Gebrannt hat sie schon immer, doch erst 2016 absolvierte sie ihre Brennerausbildung. Zuvor hatte sie in Zürich gelebt, hat nach dem Studium im Beruf gearbeitet. Dann entschied sie sich, den Hof ihrer Familie zu übernehmen und zog mit ihrem Schweizer Ehemann Jean-Luc und den zwei Kindern nach Jottwede. Die Brennerin nutzt traditionelle, uralte Brenngeschirre. Die Hitze liefert das Holz aus dem eigenen Wald. Das benötigte Wasser liefert eine eigene Quelle.

Auf der Plaza Culinaria findet man die Massons bei den lässigen Foodrockern in der Start-up-Area. Das Brandhaus 7 konnte gleich Preise gewinnen. Etwa für "Wood"- einen Whisky, der ausschließlich in Sherryfässern gelagert wird – und der in Cask Strength, also Fasstärke, von 70 Prozent Alkohol ins Glas kommt.

So etwas findet man nicht oft.