



Mit Humor und sichtlicher Freude präsentieren (von links) Wilfried Kreilos, Peter Groß, Michael Roßbach, Heinz Künneke und Rudolf Behr vom Bellerser Brennerteam die köstlichen Erzeugnisse der Feindestillerei. Fotos: Josef Köhne

Hochprozentiges ist ein Markenzeichen des Musterdorfes

Bellersen: Obstbrände sind seit 25 Jahren in vieler Munde

Von Josef Köhne

BELLERSEN (WB). Welches sind die beliebtesten Chöre im Kreis Höxter? Antwort: „Die Bellerser Edelli-Köre.“ Und welche Edelherren sind besonders sympathisch? Ant-

wort: „Die Herren Edel-Obstbrenner aus Bellersen.“

So jedenfalls sieht es das Team der 1999 gegründeten Edelobstbrennerei Bellersen. Die feiert in diesem Jahr ihr 25-jähriges Bestehen. Dabei kann sie eine erstaunliche Erfolgsbilanz vorweisen. Denn mittlerweile hat sie ständig rund 15 verschiedene Obstbrände im Angebot. Hinzu kommen immer neue, meistens recht seltene Lohnbrand-Kreationen wie Brennessel- oder Hanfbrand.

Als neue Zielgruppe haben die Bellerser die Kunden und Konsumenten neuer Likörorten ausgemacht. „Die kommen sehr gut an, und die Nachfrage ist ebenso steigend, wie bei den neuen Edelobstbränden“, verrät Brennmeister Rudolf Behr bei einem Besuch im Museums- und Bürgerhaus Krus.

Geschichte liest sich wie Erfolgsstory

Sichtlich stolz sind Geschäftsführer Helmut Hasenbein und sein Brenn-Team auf die Geschichte der Edelobstbrennerei, die sich wie

eine Erfolgsstory liest. Es begann alles mit einer Urlaubsreise des damaligen Brakeler Bürgermeisters und späteren Landrates Friedhelm Spieker. Als er am Bodensee in nahezu allen Orten Brennereien entdeckte, kam ihm die Idee, eine solche auch in Bellersen zu etablieren.

„Dort sind zahlreiche Streuobstwiesen, die in der Vergangenheit kaum genutzt wurden“, hatte er erkannt und sich Gedanken gemacht, wie man diese für das Konzept des 1992 zum Touristik-Musterdorf des Landes NRW gekürten Dorfes Bellersen nutzen könnte.

Aber auch die großartigsten Ideen haben in Deutschland bürokratisch aufgestellte Bremsen. In diesem Fall saßen sie bei der Oberfinanzdirektion Münster. Als 1999 schließlich das Brennrecht für eine sogenannte Abfindungsbrennerei auf dem Tisch des Heimat- und Verkehrsvereins lag, durften anfangs nur 50 Liter reiner Alkohol hergestellt werden. Die daraus gewonnene Menge an Obstbränden war dann je-

doch so schnell vergriffen, dass weitere Pläne reiften.

Letztlich wurde die Idee einer kleingewerblichen Obstbrennerei geboren und in den Folgejahren mit Hilfe einer EU-Förderung und viel ehrenamtlichem Fleiß umgesetzt.

Etablierte Marke im Kulturland Kreis Höxter

„Mittlerweile ist aus den kleinen Anfängen eine etablierte Marke im Kulturland Kreis Höxter geworden“, lobt der HVV-Vorsitzende Fredrik Köhler das ehrenamtlich schaffende Brennerteam und plant mit ihm im Silberjahr der geistigen Bellerser Getränke noch eine kleine Jubiläumsfeier.

Zuvor aber sind die Bellerser Edelobstbrenner mit einem Stand auf dem deutschen Käsemarkt in Nieheim vertreten.

Am Samstag, 5. Oktober, ist zudem ein als Praktikumstag angekündigter Tag der offenen Tür geplant. Dabei werden sich auch die erste und die zweite Edelobstbrenner-Generation vorstellen,

interessierten Gästen Auskünfte geben und Proben ausschenken. Und wer einen Edelbrand von den Früchten der eigenen Obstwiese haben möchte, der bekommt sogar eine fachmännische Beratung. Angeboten werden auch neue, wunderschöne Verpackungen, die auf Wunsch der Auftraggeber dekoriert werden.

Im Jahr 2021 setzte ein Hamburger Filmteam den Bellerser Brennern und ihrer Arbeit mit dem preisgekrönten Film „Alte Jungs brennen“ ein filmisches Denkmal. Und aktuell ist anlässlich des 25-jährigen Bestehens der Brennerei von Hubertus Höke (Annen-Media, Brakel) eine neue, interessante und informative Homepage erstellt worden. Wer nun noch mehr über die Brennherren und ihre Produkte erfahren möchte, der sollte sich die Seite www.edelobstbrennerei-bellersen.de in Ruhe anschauen oder, und das ist der bessere Rat, sich selbst im Haus Krus alles in Ruhe anschauen und erläutern lassen.



Individuell hergestellten Verpackungen machen aus jeder Flasche Obstbrand ein ganz persönliches Geschenk.



Josef Backhaus (von links), Josef Bannenberg, Werner Kreilos, Helmut Hasenbein, Rudolf Behr und Gerhard Wiedemeier im Mai 2015 mit Urkunden, die die Qualität der Produkte belegen.



Die Früchte der Streuobstwiesen am Schmandberg werden in der Edelobstbrennerei verarbeitet. Foto: Frank Spiegel