

Was das Dorf zusammenhält

„Die Jungs brennen“ heißt ein Film über die Obstbrenner von Bellersen. Vor ein einem Vierteljahrhundert wurde in dem Dorf die Feindestillerie gegründet. Am Anfang stand die Idee, für die Äpfel auf den Streuobstwiesen in Bellersen eine Nutzung zu finden. Bald danach wurde der erste Apfelbrand in Flaschen gefüllt. Seitdem ist das ehrenamtliche Projekt zunehmend erfolgreich. Sogar der Generationenwechsel von den Gründern an die jetzigen Brenner hat funktioniert. In Großstädten wie Hamburg sind Genießer und junge Menschen längst auf die Feindestillerie im Westfälischen aufmerksam geworden. Die Brenner nehmen es gelassen. Ihnen geht es um die Gemeinschaft.

Die Streuobstwiesen an den Hängen des Bruchttals. Seitdem die Äpfel wieder geerntet werden, geht es dem Baumbestand gut.
Foto unten: Josef Backhaus (links) und Josef Bannenberg waren mit Gerhard Wiedemeier (nicht auf dem Foto) die ersten Brenner in Bellersen.



Ein Nachmittag Anfang Oktober. Das frühere Feuerwehrgerätehaus in Bellersen liegt hinter dem Schützenhaus am Dorfrand. Rudi Behr ist schon da. Er hat das rote Tor geöffnet. Die frühere Fahrzeuggarage ist bis zur Rückwand mit quadratischen Plastikcontainern gefüllt, jeder etwa ein Meter Seitenlänge, 1.000 Liter Fassungsvermögen.

Oben auf den Behälter stehen kleine Becher, die über ein Rohr mit dem Behälter verbunden sind: Gärglocken. Sie funktionieren wie ein Ventil, das Gärgase aus dem großen Behälter hinauslässt und verhindert, dass Sauerstoff eindringt.

In den Containern gärt Maische, eine matschige Substanz aus zerkleinerten Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Quitten und anderen Obstsorten. Der Fruchtzucker der Früchte verwandelt sich über mehrere Wochen zu Alkohol, der später abgebrannt wird. So entsteht seit 22 Jahren der Obstbrand der Bellerser Feindestillierie. Jetzt,

Anfang Herbst, hat die Hochsaison für die Brenner in Bellersen gerade begonnen.

Die Maische-Container müssen alle raus. Heute kommen frische Äpfel, der Platz wird für die Maschine gebraucht, die das Obst zerkleinert. Josef Backhaus und Josef Bannenberg schauen zu, wie ihr Kollege Heinz Künneke einen Behälter nach

dem anderen mit dem Gabelstapler aus dem Lager holt und sorgsam auf dem Vorplatz abstellt. Backhaus und Bannenberg gehören mit Gerhard Wiedemeier zur Gründergeneration der Bellerser Brennerei. Ein Vierteljahrhundert ist das fast her. Vor einigen Jahren ist die nächste Generation in ihre Fußstapfen getreten, aber ganz können es die drei nicht lassen. Wenn Obst angeliefert wird, schauen sie immer noch beim ehemaligen Feuerwehrhaus vorbei.

Rudi Behr und Wilfried Kreilos bauen die Maschine auf. Vorne ein Becken, um das Obst zu waschen, dann ein Band, das das Obst in das Innere der Zerkleinerungsanlage transportiert, hinten ein Auffangbecken, wo die Maische aufgefangen wird. Heinz Künneke befördert in der Zwischenzeit mit dem Gabelstapler die letzten Maischefässer auf den Hof. Es kann losgehen.

Rudi Behr, Wilfried Kreilos und Heinz Künneke gehören zur zweiten Generation der Brenner in Bellersen. Rudi Behr war Lokführer. Seit einigen Jahren ist er Rentner. „Meine Frau sagte, geh doch mal hin“, erinnert er sich an seinen Start in der Brennerei. Mittlerweile ist er ein Fachmann, vor allem an der Destillieranlage. Es hat

einige Jahre gedauert, aber Rudi Behr hat sich geduldig reingearbeitet. „Man muss sich Zeit lassen“, sagt er.

Kaum ist die Halle leer und die Maschine aufgebaut, kommt die Kundschaft. Ein Traktor mit einem Anhänger voller Obst aus dem Nachbarort, die Ernte von 700 Bäumen. Längst nicht so viel wie im letzten Jahr. 2021 war kein gutes Jahr für die Obsternte. Während der Kipper in die Schräge geht, rutschen die Äpfel in eine Waschanlage. Faule oder schlechte Früchte werden per Hand entfernt, bevor es über das Laufband weitergeht. Fröhlich hüpfend verschwinden die Äpfel im Inneren der Maschine. Auf der anderen Seite steht Wilfried Kreilos und achtet darauf, dass der Maische-Container nicht überfließt. Er schüttet genau abgemessen eine kleine Menge Hefe auf die zerkleinerten Äpfel. Der Gärprozess kann beginnen.

Wie gut der aktuelle Feinbrand-Jahrgang ist, wird sich noch herausstellen. Generell gilt: Je mehr Zucker das Obst mitbringt, desto besser ist der Obstbrand. Das schmeckt man, da sind sich Josef Backhaus und Josef Bannenberg einig. Im Lager der Feindestillierie unten im Dorf stehen Flaschen, deren Inhalt bis zu zehn Jahren reift. Auch das ist ein Qualitätszeichen: Je älter, desto qualitätsvoller.

Die Bellerser Brenner haben einen guten Ruf in der Szene.

Ostbrand ist ein Genussmittel, kein Schnaps zu Wegkippen. „Wenn man unseren Brand trinkt wie einen Korn, dann schmeckt man das Aroma nicht“, sagt Rudi Behr. „Unser Obstbrand braucht Luft, man muss ihn genießen.“ Getrunken wird der Feinbrand am besten in den bauchigen Gläsern, in denen sich die Geschmacksnoten entfalten können. Edle Brände wie die aus Bellersen sind unter Kennern mittlerweile Kult. Menschen von weither, aus Großstädten wie Hamburg, kommen nach Bellersen, um hier ihren Obstler brennen zu lassen. Die Bellerser haben einen guten Ruf in der Szene.

Als die Feindestillierie 1999 startete, war das neu für die Region. Obstbrand kannten Josef Backhaus und Josef Bannenberg aus dem Urlaub in Süddeutschland oder Österreich. Von da hatte der damalige Bürgermeister der Stadt Brakel, Friedhelm Spieker, die Idee mitgebracht, als er beobachtete, wie die Landwirte am Bodensee im Herbst aus ihrem Obst Alkohol brannten – und dabei an seine Heimat Westfalen gedacht.

Auch dort gibt es in den Dörfern Streuobstwiesen. Oft handelt es sich um Allmendeflächen, die im Besitz einer Dorfgemeinschaft sind und von allen Menschen im Dorf genutzt werden können. Vor einigen Jahrzehnten noch waren die Äpfel von den Streuobstwiesen begehrt. Als das Obst im Supermarkt das ganze Jahr über und immer günstiger zu kaufen war, gerieten die Streuobstwiesen in Vergessenheit. Sie verkamen. Streuobstwiesen brauchen

Vor einigen Jahrzehnten noch waren die Äpfel auf den Streuobstwiesen begehrt. Als das Obst im Supermarkt das ganze Jahr über und immer günstiger zu kaufen war, verkamen die Streuobstwiesen. Streuobstwiesen brauchen Pflege. Doch das geschieht nur, wenn die Äpfel Abnehmern finden – wie die Obstbrennerei.

Obstlieferungen annehmen kann zur Schwerarbeit werden, wenn die Kisten von Hand geleert werden müssen. Foto unten: Am Ende gelangt die Maische in den Abfüllanlage für die Container. Vorher gibt Wilfried Kreilos noch die Hefe zu, die den Gärungsprozess fördert.



Geh mit!



Foto im Uhrzeigersinn:
Vereine aus Nachbardörfern liefern auch mit dem Traktor an. Die Maische gelangt per Schlauch in die Gärcontainer.
Ein Händchen für die Regeler. Rudi Behr vor dem Siedekessel, in dem der Alkohol abgebrannt wird und bei einer ersten Geschmacksprobe.



Pflege, Obstbäume müssen beschnitten werden, die Pflanzung muss immer wieder erneuert werden.

Doch das geschieht nur, wenn die Äpfel gebraucht werden – und hier setzte Friedhelm Spieker an. Warum nicht in einem Dorf mit einer großen Streuobstwiese eine Brennerei einrichten und so neues Interesse am Apfel und damit an der Streuobstwiese wecken? Das Konzept hat sich bewährt. So wie die Feindestillerie Bellersen in den vergangenen 25 Jahren expandierte, so hat sich der Streuobstbestand am Ortseingang erholt. Im Frühjahr blüht alles weiß und die Bienen summen um die Bäume, im Herbst hängen die Äste schwer von den Früchten.

Das Vereinsleben in Bellersen ist gut. Davon profitiert auch die Brennerei

Dank der Obstbrennerei prägen die Obstwiesen weiter das Dorfbild, das die Dichterin Annette von Droste-Hülshoff schon vor 200 Jahren als „überaus malerisch“ beschrieb. Die „Schaubrennerei“ und die Obstwiesen sind Attraktionen für die Gäste, die das Tourismus-Musterdorf besuchen und beispielsweise im Wohnmobilstellen neben den Streuobstwiesen übernachten.

Josef Backhaus kann sich noch gut an die Anfänge erinnern. „Es hat Jahre gedauert, bis das alles geregelt war“, sagt er. Die Edelobstbrennerei wurde Teil des Heimat- und Verkehrsvereins Bellersen e.V. und startete mit einer kleinen „Abfindungsbrennerei“, die nur eine begrenzte Menge, nicht mehr als 50 Liter reinen Alkohol im Jahr, produzieren durfte.

Doch Josef Backhaus, Josef Bannenberg und Gerhard Wiedemeier hielten durch. Sie wurden Experten für das Brennen von Alkohol und waren im Herbst

immer sehr gut beschäftigt. „Wenn das Obst kommt, muss es schnell verarbeitet werden, sonst wird es bucklig“, sagt Josef Bannenberg.

Heute schwingt ein wenig Wehmut mit, wenn die „erste Generation“ vor dem Feuerwehrhause steht und den Erben bei der Arbeit zusieht. Andererseits: Es ist gut, dass es weitergeht. Gefeierte wird immer noch zusammen. Außerdem wird der gute Rat der „Alten“ weiter gebraucht. Die Erfahrung aus zwei Jahrzehnten zählt. Das wissen auch die Jungen. „Ich muss sehen, dass ich da reinkomme“, sagt Heinz Künneke, der Gabelstaplerfahrer, „Es heißt ja: Lernen bis ans Lebensende.“

Es ist nicht selbstverständlich, dass ein ehrenamtliches Projekt wie die Brennerei in Bellersen über mehrere Generationen fortlebt. Bellersen hat wie alle Dörfer der Region unter den demographischen Veränderungen gelitten. Im Kreis Höxter wird die Bevölkerung auf dem Land immer älter, die Dörfer werden kleiner, die Infrastruktur dünnt aus. Das Tourismus-Musterdorf Bellersen macht da keine Ausnahme. Es gibt keine Kindertagesstätte und keine Schule im Dorf. Nur die Kirche und die Vereine. Das Vereinsleben im Dorf ist gut, beteuern alle aus dem Brennerteam. Das ist es, was das Dorf zusammenhält. Davon profitiert auch die Brennerei

Wilfried Keilos und Rudi Behr vor der Destillationsanlage.

So wie die Feindestillerie Bellersen in den vergangenen 25 Jahren expandierte, so hat sich der Streuobstbestand am Ortseingang erholt. Im Frühjahr blüht alles weiß und die Bienen summen um die Bäume, im Herbst hängen die Äste schwer von den Früchten.



Nach getaner Arbeit wirft Rudi Behr noch einen Blick ins Lager. Der Obstbrand lagert in großen Edelstahlgefäßen, bis er abgefüllt wird. Behr trägt ein T-Shirt mit dem Titel des Films über das Bellerser Brennerteam.

Sogar ein international ausgezeichnetes Film wurde über die Bellerser Brennerei gedreht. „Alte Jungs brennen“ heißt das Werk. Keine Frage, die Hipster und Großstadtmenschen lieben Bellersens Brenner.

Wer in Bellersen aufgewachsen ist, gehört unter Garantie mehreren Vereinen an – und wenn es passt, wird man dann für bestimmte Aufgaben angesprochen, so wie damals wie Rudi Behr. Er hat zugesagt, auch weil er sieht, dass diesen Job eigentlich nur Rentner machen können: „Wenn ich noch arbeiten würde, hätte ich dafür keine Zeit.“

Für die Destillation werden die Maische-Container ins untere Dorf gebracht. Dort hat die Brennerei die Kegelbahn einer ehemaligen Gastwirtschaft umgebaut.

Herzstück ist die aus Kupfer hergestellte Destillieranlage. Durch ein Fenster im Kessel kann man dabei zuschauen, wie die Maische erhitzt wird. Der Alkohol verdampft, steigt aus der Brennblase in ein Übersteigrohr und in einen Kühler, kondensiert und tropft als Flüssigkeit in einen Auffangbehälter.

Das ist schon der ganze Produktionsprozess – aber es verlangt jede Menge Feingefühl, um im richtigen Moment an den Reglern zu drehen. Rudi Behr, der es als Lokführer gelernt hat, Maschinen zu führen, hat das in den Fingern. Am Produkt wird geschnuppert und ganz vorsichtig gekostet, schließlich handelt es sich um hochprozentigen Alkohol, der erst noch mit kalkfreiem Wasser verdünnt, „verschnitten“, werden muss. In die Flaschen gefüllt wird der Bellerser Obstbrand später mit einem Alkoholgehalt von etwa 40 Prozent.

Der ganz Herstellungsprozess steht unter strenger Aufsicht des Zolls. Alkohol zu brennen unterliegt in

Deutschland strikten Regeln. Jeder einzelne Brennvorgang muss angemeldet werden, die Behälter mit dem Alkohol sind verplombt, die Mengen werden genauestens erfasst.

Der Kontakt mit den Behörden und das Geschäftliche ist die Aufgabe von Helmut Hasenbein. Er betreibt ein eigenes Ingenieurbüro in Bellersen und ist „nebenbei“ Geschäftsführer der Feindestillerie, die immer noch ein Teil des Heimat- und Verkehrsvereins ist, aber ihre Ostbrände als eigenständige Gesellschaft vermarktet.

Als Geschäftsführer ist Helmut Hasenbein auch mit dem Marketing der Produkte aus der Feindestillerie Bellersen beschäftigt.

Im Rathaus der Stadt Brakel hat man das Potenzial der Destillerie erkannt

Eigentlich müsste er sich deshalb keine Sorgen machen. Gerade erst hat er eine Sendung mit Obstbrand-Geschenkboxen an einen großen Verband in Berlin verschickt. Sogar ein international ausgezeichnetes Film wurde bereits über die Brennerei gedreht. „Alte Jungs brennen“ lautet das Werk. Keine Frage, die Hipster und Stadtmenschen in Berlin, Hamburg und anderen Großstädten lieben Bellersens Obstbrand.

Trotz dieser Aufmerksamkeit hält Helmut Hasenbein das Marketing der Feindestillerie noch für verbesserungswürdig. Vor allem in der heimischen Region hat sich die Qualität der Brände noch nicht herumgesprochen. „Ostbrände entsprechen einfach nicht der Trinkkultur in Westfalen“, sagt Hasenbein.

Wenn er im Internet nachschaut, zu welchen Preisen Feinbrände im Internethandel verkauft werden, wird ihm ganz anders. Oft ist es ein Vielfaches von dem,

Geh mit!



Helmut Hasenbein mit einer Geschenkpackung wie sie in größerer Stückzahl auch überregionalen Kunden bestellt werden

was die Bellerseer selbst für ihren Obstbrand verlangen. Hasenbein kennt einige Anbieter, die groß ins Geschäft mit Bränden eingestiegen sind. „Der eine oder andere von ihnen lässt seinen Obstbrand bei uns brennen“, sagt er.

Im Rathaus der Stadt Brakel hat man das Potenzial der regionalen Destillerie als Werbeträger für die Region längst erkannt. Die Obstbrände werden gerne an Gäste weitergeben, in den Broschüren wird auf die Schaubrennerei im Dorf verwiesen. Dennoch ist die Marke in Region weiterhin unterbewertet. Vielleicht können sich die Westfalen nicht vorstellen, dass etwas derart Exquisites aus einem ihrer Dörfer kommt. Vielleicht liegt es an den Bellerseern selbst. Die Brenner im Dorf sind

unaufgeregte Typen, die zum Team der Feindestillerei gestoßen sind, weil sie die Gemeinschaft schätzen oder weil sie im Ruhestand etwas zu tun haben wollten. Der Gedanke, mit ihrem Obstbrand groß rauszukommen, ist ihnen fremd – auch wenn sich das ein wenig ändert, seitdem die Fachwelt auf sie aufmerksam geworden sind. Das ist eine Form der Anerkennung, die zählt.

Sie selbst wissen ihren Obstbrand natürlich zu schätzen. „Am besten schmeckt immer noch der Apfelbrand“, sagt Josef Backhaus und Josef Bannenberg stimmt ihm zu. So gut wie die ersten Obstbrände, die sie 1999 gebrannt haben. Der Apfel, Bellerseer und der Obstbrand, das passt zusammen. Und das hält das Dorf zusammen.

ZAHNARZT CHRISTIAN W. FEHR

Am Thy 8 · 33034 Brakel · Tel. 05272/8230 · 33034 Brakel · Mail: zahnarzt-fehr@t-online.de



*Wir wünschen
Ihnen ein frohes
Weihnachtsfest und
Gottes Segen für 2022.*

