

Klarer Schnaps aus dicker Maische

VON HARTMUT REICHARDT (TEXT)
UND CHRIS GOSSMANN (FOTOS)

Astenbeck/New York. Eine Schnaps-idee ist das nicht. Der Schnaps nicht und auch der Fonds nicht. Als die Weltpresse kürzlich vom neuen Derneburger Schlossherrn Andrew Hall erfuhr, er habe den von ihm aufgelegten, 1,4 Milliarden US-Dollar schweren Hedge-Fonds auf den Namen der 66-Seelen-Gemeinde „Astenbeck“ getauft, kam das in Derneburgs Nachbarschaft Astenbeck gut an. Zwar scherte es draußen in der Welt keinen wirklich, wo genau in Norddeutschland dieses winzige Astenbeck liegt, aber endlich war das Nest zu Welt-ruhm gelangt. Zumindest in der Finanzwelt. Denn der Astenbeck-Fonds ist keine Schnaps-idee, es gibt ihn tatsächlich, und die beeindruckende Mindesteinlage in dem Fonds von 25 Millionen Dollar gibt es auch.

Weil nun aber Andrew Hall, einer der erfolgreichsten Rohstoffhändler weltweit, seinerzeit nicht nur das große Schloss von Georg Baselitz gekauft, sondern auch die Guttschenke des Fürsten zu Münster gegenüber an der Bundesstraße 6 erworben hatte, dauerte es nicht lange, bis Gerüchte die Runde machten, Hall könnte – wie es in der Region hieß – zur Vervollständigung seiner zwei Neuan-schaffungen drittens auch noch Gefallen an der historischen Schnapsbrennerei Astenbeck finden.

Was für eine Schnaps-idee. Denn die Brüder Hans und Richard Liebe, Pächter des Guts samt Landwirtschaft und Brennerei, denken nicht im Schlaf daran, den Betrieb abzugeben. „Unser Pachtvertrag geht bis zum 31. Dezember 2023“, sagt Hans Liebe. Sein Bruder Richard pflichtet ihm bei. „Wir haben diesen Pachtbetrieb von unseren Eltern erhalten, schon unser Großvater Ruoff war hier Pächter.“ Keiner in Astenbeck käme auf die Idee eines Verkaufs. Da sind sich die Brüder ganz sicher. „Wir arbeiten seit 1972 in der dritten Generation hier“, sagt Richard Liebe. Eine richtige Anfrage etwa an die Pächter habe es außerdem bisher gar nicht gegeben.

Dennoch strahlen die vielen Gebäude auf dem weitläufigen Gut eine imponierende Attraktivität aus. Besonders Galeristen könnten in den großen Hallen nicht nur einen sicheren Ort zur Präsentation von Kunstwerken finden. Die schweren, bis zu 1,80 Meter dicken Wände, gebaut mit Kalksandsteinen aus den nahen Wäldern, würden etwa moderner Kunst gut ein trotziges Gegengewicht bieten.

Gleiches gilt für die Balken und Verstrebenungen innen. Sie sind aus Eiche, das Holz inzwischen härter als Stein. Während die Scheunen und Flachlager für mehr als 1000 Tonnen Getreide an den rund drei Hektar großen Teichen liegen, befinden sich die Produktionsgebäude parallel zur Bundesstraße 6.

„Die Brennerei besteht seit 1818, die Brennrechte in heutiger Form seit 1918“, sagt Hans Liebe und führt ins Herzstück der Anlage, der Rohsprit-Kolonne. Beide Brüder sind gelernte Landwirtschaftsmeister, Hans ist mit seinem Jahrgang 1945 Nachkriegskind, Richard wurde 1956 geboren.

Laut ist es im Raum, auch warm. Es riecht nach gärender Hefe. Im Destilliergerät aus Stahl mit seinen Bullaugen wird die Maische gekocht. Das Alkohol-gasgemisch entweicht nach oben und wird im Dephlegmator verflüssigt und verstärkt. Die Weizen-Maische wird im Vormaischbottich, dem Kochtopf, für den Brand vorbereitet. Rund drei Tonnen Weizen täglich werden verarbeitet. An vier Tagen in der Woche wird Schnaps gebrannt.

Richard Liebe öffnet den Deckel. Innen brodelt braune Brühe. Auf genau 66 Grad Celsius erhitzt, hält das so laute wie rhythmischen Dröhnen des Rührwerks die Masse in Schwung. Aus dem Bottich dampft es. Lecker riecht anders. Daraus soll später der feine Kornbrand werden? Noch scheint nichts darauf hinzudeuten.

Das Wasser zur Kühlung und zum Verschneiden des Endprodukts der „Astenbecker“ stammt aus einem eigenen zwölf Meter tiefen Brunnen. Bis zu 6000 Kubikmeter Wasser jährlich verbraucht die Brennerei. „Wir müssen es entkalken“, sagt Richard Liebe. Zum Schnapsbrennen werde Wasser mit bis zu vier Härtegraden benötigt, so der Landwirtschafts-

meister. Die Liebe OHG hält das Brennrecht für jährlich 600 Hektoliter Alkohol, weitere 600 Hektoliter sind unterverpachtet. „Die Brennrechte werden aber bald erlöschen“, sagt Hans Liebe und weist auf EU-Recht.

Danach soll bis zum Jahr 2013 das landwirtschaftliche Brennrecht auslaufen, Deutschland sei neben Österreich und der Schweiz noch das letzte Land, das nach diesem Recht aus Weizen Alkohol brennen darf. Was nach dem Jahr 2013 aus Astenbeck werde, sei unklar, so die Brüder, denn der Pachtvertrag laufe noch zehn Jahre über das Ende des Brennrechts hinaus.

Genau das ist auch der Grund, weshalb sich die beiden Brüder Liebe noch keine Gedanken über diese noch nicht so nahe Zukunft machen. Denn etwa auch die alte Kammer, in der ursprünglich die Milchkanne gewaschen wurden, oder die benachbarte frühere Bullenmast, in der jetzt das Getreide lagert oder ein Teil des Fuhrparks untergebracht ist, haben neue Verwendungen gefunden.

Auch der New Yorker Astenbeck-Fonds bringt die Brüder Liebe nicht aus der Ruhe. Denn Mindesteinlagen sind schließlich bei beiden nötig: 25 Millionen Dollar zum Bestücken des Fonds, 3,3 Tonnen Weizen täglich zum Befüllen des Maischbottichs.



„Der Astenbecker“ ist seit neuestem nicht nur ein lokaler Weizen-Kornbrand, sondern auch der Name eines Milliarden-Fonds aus New York



Richard Liebe inspiziert einen Tank, in dem die Weizenmaische vor dem Kochen noch drei bis vier Tage gären muss.



Der „Kochpott“ der Brennerei Astenbeck. Die braune Brühe aus Weizenmaische wird hier für den Brand vorgekocht.



Die entscheidende Temperatur in der Kolonne (großes Bild): Bei knapp unter 100 Grad Celsius entsteht der Kornrohbrand.



Genau schaut Hans Liebe in das Reagenzglas, um an der Lage der Spindel den Alkoholgehalt ablesen zu können.



Wer Schnaps brennt, muss mit dem Staat kooperieren. Damit alles richtig versteuert wird, sind Fässer und Tanks verplombt.



Herzstück ist die sechs Meter hohe Destillationskolonne. Auf 14 Etagen, jeweils durch ein Bullauge angezeigt, wird bei knapp 100 Grad Celsius die braune Brühe Stufe für Stufe zu klarem Korn gebrannt. Ganz oben auf der Kolonne ist der Dephlegmator. Hier kondensiert der Schnaps.



Tradition pur in Astenbeck. Auf Schritt und Tritt trifft der Besucher auf Hinweise wie dieses Emaillie-Schild aus Frankreich.



Kurz „Astenbeck 39“ ist die Hausnummer der Hofstelle, auf der „Der Astenbecker“ hergestellt und verkauft wird.



Doppelte Liebe: Die Brüder Richard und Hans Liebe nehmen nicht nur die Produkte ihrer Arbeit gern auf den Arm.