



Hier wird das erste Postmichel-Destillat gebrannt: Matthias Braun (links) und Kim Hönes am Brennkessel.

Fotos: Kauer (5)/Braun

Die Rückkehr des Postmichel

Die Apfelsorte, die vor mehr als einem Jahrhundert im Vaihinger Raum verbreitet war, kommt jetzt in die Flasche und auch auf den Esstisch. Zu verdanken ist das Matthias Braun, der sich für den Erhalt alter Sorten einsetzt.

VON DOROTHEE KAUER

EBERDINGEN/SCHWIEBERDINGEN. Der Raum Vaihingen war einst ein guter Nährboden für die Apfelsorte Postmichel. Doch irgendwann verschwand sie – auch aus dem Bewusstsein vieler Menschen. Bis Matthias Braun sich der Sache annahm. Der Ortspomologe von Hemmingen möchte alte Birnen- und Apfelsorten vor dem Aus bewahren und hat sich beispielsweise dem Postmichel verschrieben, von dem unter anderem je ein Baum in Eberdingen und in Weissach steht (wir berichteten). Und der alte Apfel kommt jetzt in die Flasche: Das Raritäten-Destillat, das Kim Hönes aus Schwieberdingen brennt, soll dafür sorgen, dass der Postmichel nicht wieder in Vergessenheit gerät.

Die Äpfel stammen aus Eberdingen, Weissach und Besigheim

Kim Hönes hat an diesem Samstag bereits zwei Ladungen gebrannt: Zunächst wurden 70 Kilogramm Wimsheimer Augapfel in den Brennkessel geschüttet, später 60 Kilogramm des Cidre-Apfels Pomme d'or. Jetzt ist der Postmichel an der Reihe, 70 Kilogramm sind im Spätsommer geerntet worden. „Es ist ein Drei-Orte-Apfel“, sagt Matthias Braun: Der Löwenanteil stammt vom Methusalem-Baum in Weissach, gefolgt von den Äpfeln eines Eberdinger Baums und dann noch vom jüngeren Baum in Besigheim. Kim Hönes taucht einen Eimer in das Fass voller Maische und schüttet nach und nach die 70 Kilogramm in den Brennkessel. Der komplette Vorgang wird genau dokumentiert; gerade wenn der Schnaps später verkauft werden soll, muss hier alles sehr akkurat ablaufen.

Brennerei und Sortengarten arbeiten seit Jahren zusammen

Dass Kim Hönes weiß, was er tut, hat sich unter anderem 2025 gezeigt. Für die Brände, die er für das Projekt Sortenerhalt Hemmingen gefertigt hat, gab es beim Brennkunst-Award Württemberg vier Medaillen – darunter auch eine goldene für das Destillat aus dem Luikenapfel. „Unser Herzblutapfel“, wie Braun sagt. Der Postmichel ist ein Verwandter davon und so hat es ein Bäumchen auch in den Sortengarten in Hemmingen geschafft. „Kim ist unser Haus- und Hofbrenner“, betont der ehrenamtliche Ortspomologe; seit gut sechs Jahren arbeite man schon zusammen.

Nicht jede Apfelsorte eignet sich zum Brennen

Und so wundert es den Brenner nicht, wenn Matthias Braun immer wieder auch Ungewöhnlicheres zur Verarbeitung mitbringt: „Er weiß, dass ich nicht mit Standardsorten komme.“ Auf das reine Postmichel-Destillat sind die beiden Männer jetzt schon gespannt. Ob die Award-Medaillen Ansporn für die neuesten Erzeugnisse sind? Kim Hönes lacht und meint, er habe immer den Anspruch, ein hochwertiges Destillat herzustellen. Aber klar, über die Auszeichnung habe er sich sehr gefreut.

Wie der Schwieberdinger erklärt, sei es in



Nach der Ernte in Weissach ...

Mode gekommen, sortenrein zu brennen – „aber nicht alle Apfelsorten eignen sich dafür“. Gut seien beispielsweise die Äpfel, die man eigentlich nicht esse, weil sie zu sauer seien. Etwa vier Monate, so führt der Fachmann aus, dauere es vom Baum bis in die Flasche. Der längste Prozess sei die Gärung, die dauere im Sommer etwa sechs Wochen, im Winter zwölf. Da das Destillat nicht trinkfertig Destillat, nachdem die Maische gebraut wurde.

Das Herzstück beim Brennen ist der Mittellauf

Gut zweieinhalb Stunden dauert der Brennvorgang; ist die Maische im mit Kupfer ausgekleideten Brennkessel, läuft für etwa eine halbe Stunde die Erhitzungsphase. Ist der Vorlauf durch, folgt der Mittellauf, „das Herzstück“, wie Hönes sagt. Sobald das Destillat bitter werde, sei man beim Nachlauf angekommen. Das ist auch am Geruch zu erkennen, der modriger wird.

Dass Matthias Braun von einem „rundum tollen Apfel“ spricht, hat auch mit der Patis-



... wird der leicht birnenförmige Postmichel-Apfel ...



... zu Maische verarbeitet ...



... und dann geht es in den Brennkessel.

serie Süßstoff in Wimsheim zu tun. Denn mit der hat sich Braun zusammengesetzt und weiß jetzt, dass sich der Postmichel super verwerten lasse – als Chutney oder auch als Süßigkeit. Hochinteressant sei das, findet der Hemminger Ortspomologe.

Aus der alten Apfelsorte soll übrigens nicht nur Flüssiges entstehen, das hochprozentig ist: Vorbehaltlich des Ertrags in diesem Jahr solle es einen reinsortigen Apfelsaft geben. Auf die Leinwand hat es das Äpfelchen ebenfalls geschafft; die Heidelberger Künstlerin Brigitte Hofherr hat den Postmichel in Öl festgehalten.

Postmichel in der Genbank Obst und in der Sammlung des Kühn-Instituts

Matthias Braun freut sich, dass die „tolle und einzigartige Apfelsorte“ aus dem Vaihinger Raum ihr Comeback feiert. Der Ritterschlag für die Heimat- und Regionalsorte allerdings sei gewesen, als der Postmichel auf Brauns Bestreben hin in die Deutsche Genbank Obst und in die Sammlung des Julius-Kühn-Instituts zur Erhaltung aufgenommen wurde.



Es muss nicht immer flüssig sein: Der Postmichel wird in Zusammenarbeit mit der Patisserie Süßstoff in Wimsheim auch zu Chutney oder Süßigkeiten verarbeitet.