

Die Brennerei ist im ehemaligen Feuerwehrgerätehaus in Varik untergebracht.



Henk Raaff (links) und Bas Lubberhuizen vor ihrer neuen Brennanlage.



Fotos: Lubberhuizen & Raaff

BRENNEN - MEHR ALS EIN „HERRENHOBBY“

Lubberhuizen & Raaff

Porsche oder Brennerei – von dieser Entscheidung erzählen augenzwinkernd die beiden Holländer Henk Raaff und Bas Lubberhuizen, als es darum ging, der anstehenden Pensionierung eine neue Perspektive abzugewinnen. Wie diese Entscheidung ausfiel, braucht nicht weiter erläutert zu werden, denn sonst hätten wir an dieser Stelle nichts zu erzählen....

Alles begann damit, dass Henk Raaff, Autor zahlreicher Reisebücher, und Verleger Bas Lubberhuizen ihrem Bekanntenkreis mit einem selbst verfassten Buch über Obstbrände eine Freude machen wollten. Ihr „kleines“ Projekt endete mit dem Verkauf von 20000 Exemplaren und der Entdeckung, dass diese Materie hervorragend geeignet ist, um den vor der Pensionierung stehenden Freunden eine Perspektive zu bieten. „Anstelle uns einen Porsche zu kaufen und uns dem süßen Nichtstun hinzugeben, entschieden wir uns, es noch einmal auf einen Versuch ankommen zu lassen und uns auf etwas völlig Neues einzulassen“, so Henk Raaff, der über seine aus Schweden stammende Ehefrau schon nachhaltige Eindrücke von der dortigen Brennerszene erhalten hatte.

Bei der Umsetzung dieser Pläne waren der Erwerb von Fachwissen in Brennkursen sowie das Knüpfen von Kontakten zu Berufskollegen im benachbarten Deutschland sicherlich der einfachere Teil. Relativ problemlos verlief auch die Suche nach geeigneten Räumlichkeiten für eine Brennanlage: Bas Lubberhuizen, der in dem idyl-

lischen Dörfchen Varik in der Nähe von Amsterdam das ehemalige Schulhaus bewohnt, konnte dort das leerstehende Feuerwehrgerätehaus erwerben und entsprechend umbauen.

Als zum gleichen Zeitpunkt eine Genossenschaft, die zahlreiche Liegenschaften mit großen Obstgärten verwaltet, auf die beiden zukam, um nach einer Verwertungsmöglichkeit für die anfallende Obsternte zu suchen, war auch die Frage nach den Rohstoffen geklärt. Schwieriger war da schon der Erhalt einer Brenngenehmigung, denn in Holland gibt es praktisch keine „Kleinbrennereien“ und somit auch keine gesetzlichen Vorgaben, an denen sich die Behörden orientieren könnten. „Es dauerte fünf Jahre, bis wir die Erlaubnis dafür bekamen“, erzählt Raaff weiter. „Da-

mit sind wir die einzige Kleinbrennerei in Holland, die Obst verarbeitet!“ Die Vorgaben, unter denen nun gebrannt werden darf, würden hiesigen Brennern sicherlich den einen oder anderen Seufzer entlocken: keine Begrenzung, versteuert wird (zum Regelsatz) das, was verkauft wird....

Der Weg war also frei für die Anschaffung einer Brennerei – die Entscheidung fiel auf eine Anlage aus der „Lightline-Serie“ mit Rührwerk und Verstärker des deutschen Herstellers Müller Oberkirch.

DIE KOSTEN SOLLTEN SICH SCHON DECKEN

Seit drei Jahren produzieren „Lubberhuizen & Raaff“, wie sie sich nennen, mit immer größerem Erfolg ihre Brände: Wurden im ersten und zweiten Jahr noch kräftig an der Methodik gefeilt und Erfahrungen im Umgang mit den verschiedenen Früchten gesammelt, so haben die beiden Brenner mit dem Jahr 2007 ihr erstes vollständiges Betriebsjahr hinter sich.

Allerdings stoßen sie mit 2000 Flaschen à 0,5 l auch an ihre (gewollten) Grenzen.

KONTAKT

Lubberhuizen & Raaff, Waalbandijk 12, NL 4064 Varik, Tel.: 0031 (0)344/652670.
E-Mail: stokerij@lubberhuizen-raaff.nl
www.lubberhuizen-raaff.nl



Die Erzeugung von Qualität hat auch für Henk Raaff (links) und Bas Lubberhuizen höchste Priorität. Sorgfalt bei der Auswahl des Obstes, beim Einmischen und Brennen, bei der Trennung der Destillatfraktionen (rechts) verstehen sich von selbst. Und die Nachfrage nach ihren Bränden bestätigt diese Vorgehensweise. Die fertigen Destillate lagern in Edelstahlbehältern (rechts).

„Wir haben keine Angestellten, sondern es kommen Freunde, die uns aushelfen.“ Verarbeitet werden Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Himbeeren, Brombeeren bis hin zu schwarzen Johannisbeeren – mitunter werden, so erhältlich, mit Vorliebe auch seltene, gefährdete Sorten gebrannt, um zu deren Erhalt beizutragen. Neu dazugekommen sind nun auch Kornelkirschen. Und wie es sich für eine Brennerei in Holland gehört, ist selbstverständlich auch Genever im Programm, ein „alter“ und ein „junger“, in der Korbflasche bzw. im Eichenfass gereift.

„Wir wollen nicht mit großen Produzenten in Konkurrenz treten“, beschreibt Raaf ihre Intention, „sondern wir wollen mit dem, was uns Spaß macht, soviel verdienen, dass wir die Brennerei weiter betreiben können.“ Mit einem durchschnittlichen Preis von 23 Euro für die 0,5 l-Flasche, die in einigen wenigen Spirituosenhandlungen z.B. in Amsterdam, Utrecht und Rotterdam erhältlich sind, bleibt unterm Strich nicht allzu viel übrig, auch wenn dieser Preis zunächst als recht hoch erscheint, so die Brenner.

DIE ENTSCHEIDUNG NICHT BEREUT

Es ist eine eigene Faszination, die die Brennerei auf sie ausübt. Es geht ihnen nicht um den Alkohol, es sind die Aromen, die es den beiden Brennern angetan haben, aber auch der Vorgang des Brennens an sich. Henk Raaff beschreibt auf der Homepage (siehe „Kontakt“) unter dem Titel „Happiness“ einen Tag in der Brennerei, reflektiert die Gedanken, die ihm während des Brennvorgangs, bei dem er sich viel Zeit lässt, durch den Kopf gehen. Es ist eine tiefe Zufriedenheit, die ihn angesichts des 20-l-Glasballons überkommt, der das Herzstück von vier Durchgängen, bei der Conference-Birnen-Maische gebrannt wurde, enthält. „Im Hier und Jetzt von dieser Brennerei fühle ich mich vollkommen glücklich“, bekennt der Holländer.

Brigitte Gassner, Peißenberg

Aboexklusiv
90x133
4c