

Warm at heart

Der Brennmeister aus Contern Brennerei Muller-Lemmer



Jean-Claude Muller war eigentlich Lehrer. Am Ende überwog aber doch die Familientradition. Heute ist er mit seiner Frau nicht nur Landwirt, sondern betreibt eine bekannte Brennerei in Luxemburg.

Brennerei Muller-Lemmer in Contern



Jean-Claude Muller kippt den letzten Eimer mit dem frisch gebrannten Mirabellenschnaps in den Tank, doch den Deckel lässt er einen Spalt breit offen. Dann hüllt er ein Baumwolltuch darüber. „Damit der Brandwein Luft bekommt“, sagt der 45-Jährige. Zumindest ein halbes Jahr lang wird der Mirabellenschnaps im Tank lagern, „damit die bösen Geister hinausgehen und er sich von dem aufwühlenden Prozedere des Brennens beruhigt“. So hat es Muller von seinem Großonkel Camille Medinger gelernt. Tatsächlich soll der Brand dadurch runder werden. „Aber er muss schon am Anfang gut sein. Ein schlechter Brand wird durch die

Reifung nicht besser“, sagt Muller. Er betreibt gemeinsam mit seiner Frau Annick Lemmer in sechster Generation den Bauernhof in Contern – und seit 2008 auch eine hauseigene Destillerie. Doch dass er den Familienbetrieb übernimmt, danach hatte es zuerst überhaupt nicht ausgesehen.

Die Großeltern gingen 1991 in Rente, doch deren Kinder, Mullers Eltern, wollten den landwirtschaftlichen Betrieb mit Vieh, Milch und Kartoffelanbau nicht fortführen. Jean-Claude Muller selbst war noch ein Jugendlicher. Muller wurde schließlich Grundschullehrer, aber er ließ den Hof nicht brachliegen.

Nebenher baute er Kartoffeln und Weizen an. „Eher als Zeitvertreib“, wie er sagt. Ein anderer Zeitvertreib war das Brennen von Schnaps. „Wir haben schon immer eigenes Obst gebrannt“, sagt Muller – genauer: brennen lassen. Doch das wurde immer schwerer. „Es gab immer weniger Brennereien dafür.“ 2008 erwarb Muller staatliche Brennrechte und eine eigene Brennblase mit 250 Litern Volumen. Es sollte eine kleine Sache sein. Maximal 500 Liter pro Jahr wollten er und seine Frau produzieren. Heute sind es 6000 bis 8000 Liter pro Jahr. Es macht ein Drittel bis die Hälfte der Umsätze aus. 2014 entschloss sich Muller, seinen Job als Lehrer aufzugeben und sich gemeinsam mit seiner Frau ganz dem eigenen Betrieb zu verschreiben.

Den anderen Teil erwirtschaftet das Paar vor allem mit Gemüseanbau. Auf 16 Hektar bauen sie Gemüse an, auf acht Hektar Obst und auf vier Hektar Kartoffeln. 40 Hektar bewirtschaften sie insgesamt. Alleine 15.000 bis 20.000 Salatköpfe liefern die beiden in der Saison pro Woche an die Supermarktkette Cactus. „Der Vorteil ist, dass ich dadurch meine Angestellten das ganze Jahr über beschäftigen kann.“ Von Frühjahr bis Herbst bauen sie Obst und Gemüse an, im Winter brennen sie vor allem – „aus allem, was nicht niet- und nagelfest ist“, sagt Muller und zählt auf: Mirabellen, Zwetschgen, Williamsbirne, Äpfel, Kirsche, Quitten, Himbeeren, Erdbeeren, Holunder.

„Das Schöne am Edelbrand ist die spirituelle Kunst, Obst haltbar zu machen.“

Dazu kommen typische luxemburgische Weinhefe-Brände und Trester-Brände aus ausgepressten Trauben. Gin darf natürlich nicht fehlen. Mit 17 verschiedenen Kräutern, Gewürzen und Zitrus-Früchten setzt Muller seinen Twin-Gin auf einer Wacholder-Basis an. „Der Mirabellen-Schnaps ist unser Bestseller“, sagt Muller. Dann kommt schon der Gin. Beim Mirabellen-Brand sei der Reifegrad der Früchte wichtig. „Die Mirabelle entfaltet ihren Geschmack erst bei Vollreife richtig.“ Und Muller brennt aromaschonend. Das merken offenbar auch die Tester der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) und verliehen dem Brand die Gold-Medaille.

Seit zehn Jahren brennt der Conterner auch einen Whisky aus Roggen – mit einem kleinen Anteil gemälzter Gerste. „Éim Néckels“ heißt er, benannt nach Nicolas Melchior, Onkel Néckels, dem Vorfahr von Muller, welcher 1844 den Hof erwarb. Fünf Jahre lang reift der Whisky ausschließlich im Sherryfass, was unter Whiskyfans als Besonderheit gilt. Das heißt aber auch: Die ersten fünf Jahre wusste Muller nicht, ob sein Whisky gut wird und Anklang bei den Kunden findet. Er hatte Erfolg, sicherlich auch wegen seiner großen Sorgfalt beim Brennen. Der Whisky schmecke bereits als sogenannter New Make, frisch gebrannt, ohne Fassreife. „Es ist ein sehr milder Whisky, mit dem sich jeder anfreunden kann“, so Muller. In der Nase hat

der Whisky fruchtige Noten. Im Mund ist der Whisky ungewöhnlich sanft und vollmundig für einen so jungen Whisky, man würde ihn älter als fünf Jahre schätzen. Mit 43 Volumenprozenten bringt er eine schöne Würzigkeit mit. Der Abgang ist mittellang und mild. Ein gelungenes Produkt.

500 Flaschen produziert die Brennerei Muller-Lemmer jedes Jahr. Das heißt: nur ein Fass. Es ist also ein Single Cask-Whisky, schmeckt also nicht immer exakt gleich. „Er soll von Jahr zu Jahr seinen eigenen Charakter haben“, sagt Muller. Mittlerweile experimentiert er auch mit Portweinfässern und frischen luxemburgischen Eichenfässern. „Ich habe immer neue Ideen.“ Vor zwei Jahren bauten sie noch weitere Lagerräume und eine Probierstube für Gruppentastings. Ab und an geht Jean-Claude Muller zu den Tanks, in denen der Obstler reift, zieht das Tuch zurück und riecht an dem Brand. Dann deckt

er wieder das Tuch darüber. Ein bisschen Zeit braucht der Brand noch. Die Erzeugnisse der Brennerei Muller-Lemmer kann man erwerben via <https://letzshop.lu/de/vendors/muller-lemmer-sarl> als auch auf dem Hof selbst.

Brennerei Muller-Lemmer
1, Rue de Moutfort
Contern

Die Öffnungszeiten des Hofladens sind: dienstags bis donnerstags von 16:00-19:00 Uhr, freitags von 9:00-12:00 Uhr und von 16:00-19:00 Uhr sowie samstags von 08:00-16:00 Uhr.

www.mullerlemmer.lu

