Freiheit

Er ist einer der besten Brenner der Welt. Christoph Keller hat es mit seinen Hochprozentigen bis ganz nach oben geschafft. Jetzt hört er auf. Einfach so

TEXT: **PATRICK HEMMINGER** FOTOS: **ALBRECHT FUCHS**

So muss es im Paradies aussehen. Da liegt ein Teich, daneben eine alte Mühle, an der Wein emporrankt. Ein Garten, hinter blühenden Bäumen halb verborgen eine Fachwerkscheune. Ein Pfau stolziert vorbei, eine graue Katze möchte gestreichelt werden. Außer dem Rauschen der Blätter ist nichts zu hören. Inmitten dieser Idylle steht ein Mann mit grauem Vollbart, struppigen Augenbrauen und hält eine Zigarette zwischen den Fingern.

»Ja, jetzt ist es das Paradies. Aber wenn hier überall das Wasser reinläuft, denkst du das nicht mehr«, sagt der Mann. Der Mann ist Christoph Keller, und wir stehen vor der Stählemühle. Diese beiden Namen stehen für einige der besten und edelsten Obstbrände der Welt.

Keller hört auf. Um das Warum wird es noch gehen, um Freiheit, den Mut loszulassen und um das Leben. Er brennt nicht mehr, nicht mehr für seine ehemalige Passion und nicht mehr an der Maschine. Noch kann man seine fantastischen Schnäpse kaufen. Ende des Jahres wird auch damit Schluss sein. Er ist dann neunundvierzig. So ganz angekommen ist Keller in dieser neuen Wirklichkeit noch nicht. Beim Erzählen springt er zwischen Vergangenheit und Gegenwart.

Von außen betrachtet scheint das Leben von Christoph Keller, wie die Mühle, traumhaft schön und gelungen. Aber nach und nach tropften die Nebenwirkungen des Erfolgs in Kellers Leben wie Regenwasser durch das undichte Mühlendach. Die Selbstausbeutung, die Hybris, die Eitelkeit. Andere Menschen wären wohl daran zerbrochen. Keller hat darin schon etwas Erfahrung.

2004 hatte Keller schon einmal keine Lust mehr auf das, was er gerade tat. Er war in Frankfurt erfolgreicher Kunstbuchverleger, schuftete allein so viel wie zwei, kam jede Woche auf sechzig oder siebzig Arbeitsstunden. Den Verlag verkaufen, weniger arbeiten – mehr Leben, das war der Plan. Statt Verleger wollte er nur noch Herausgeber einer Buchreihe in einem Schweizer Verlag sein.

Weniger arbeiten – mehr Leben, das war eigentlich Christoph Kellers Plan

Gemeinsam mit seiner Frau suchte Keller ein ganzes Jahr lang nach einem neuen Domizil für den neuen Lebensabschnitt. Eines Tages fiel ihnen dann zufällig das Inserat ins Auge. Mühle zu verkaufen – mit Brennrecht. Sie kauften, renovierten und zogen mit ihren beiden Kindern ein. Ein paar Tage später stand der Zoll auf dem Hof. Die Beamten wiesen Keller auf das Brennrecht hin und dass es verfalle, wenn nicht gebrannt werde. Warum eigentlich nicht, dachte er sich, so als Hobby. Er hatte noch nie in seinem Leben etwas mit Schnaps zu tun gehabt.

Keller ließ sich vom Sohn der Vorbesitzer die Anlage erklären und brannte mit ihm einen Korn. *»Das war die Initialzündung. Wie aus einer stinkenden Maische ein klares Destillat wird, das nach dem Ausgangsprodukt riecht, das hat mich fasziniert«,* sagt er. So begann er, nahezu alles zu brennen, was ihm in die Finger kam. Etwa siebenhundert Kräuter, Wurzeln, Obst- und Gemüsesorten waren es seitdem.

Schnell war klar, dass es um die Königsklasse gehen sollte: die Obstbrände. Obst zu vergären ist komplizierter und anfälliger für Fehler als Getreide. Und da Keller mit der Brennerei kein Geld verdienen wollte, ging es ihm darum, so gut zu sein wie irgend möglich. *»Hätte ich davon von Anfang an leben wollen, wäre das nie möglich gewesen«,* sagt er.

Ihn faszinierten alte Obstsorten, die heutzutage kaum einer mehr kennt. Sie schmecken anders als das, was in der Regel verkauft wird. Im Lauf der Jahre hat Kel-

So sieht einer aus, der beschlossen hat, nicht mehr so viel zu arbeiten

ler eine Art Lehrpfad auf dem Anwesen angelegt. Etwa dreihundert verschiedene Bäume und Sträucher wachsen am Rande einer Koppel, auf der Lamas weiden. *»Ich habe allein fünfundvierzig verschiedene Sorten Wildpflaumen gezogen«,* sagt er. Ökonomisch gesehen ist so etwas Irrsinn. Die Mengen, die Keller destilliert, sind winzig, sein Sortiment umfasst mehr als zweihundertfünfzig Produkte. Jedes einzelne davon Weltklasse.

Im Verkostungsraum lässt Keller mich allein, er muss mal in seine Mails schauen. Ich soll probieren, was ich möchte. Ehrlich gesagt erwarte ich nicht zu viel, als ich die erste Flasche entkorke. Meine Beziehung zu Spirituosen beschränkt sich auf eine Flasche Whisky im Küchenschrank, und die reicht ein paar Jahre. Nun öffne ich nach und nach Flaschen, schnuppere und probiere hier und da einen kleinen Schluck: Roter Linzgauer Weinbergpfirsich, Schwarzwälder Haferpflaume, Hegauer Zibärtle, Brand von der schwarzen Bergfeige, Geist von der marokkanischen Nana-Minze, Zitronen-Verveine vom Keltenhof, sizilianische Blutorange, Veitshöchheimer Rosmarin … Jedes Mal explodieren in meinem Kopf die Aromen so intensiv, dass ich meine, in die Früchte und Kräuter einzutauchen. Die Düfte lösen Bilder in mir aus, Szenen und Landschaften. Jeder Brand ist so intensiv, als bestünde die Welt für ein paar Sekunden nur noch aus ihm.

Wie geht das? Wie kann einer in so kurzer Zeit an die Spitze einer Disziplin vorstoßen? Es brauchte keine vier Jahre, bis die Hochprozentigen aus der Stählemühle von sich Reden machten.

Ein Grund war das Geld. Aus dem Verlagsverkauf war genug da, Keller musste nichts verdienen, die Brennerei sollte ein Hobby bleiben. Auch sonst gab es niemanden, nichts, was ihn in seiner Entdeckerlust und Qualitätsvernarrtheit bremste. Er experimentierte, wo andere alles so machten, wie schon ihre Großväter. Die Brennerszene ist altmodisch. Viele Gesetze und Bestimmungen stammen aus vergangenen Jahrhunderten. Gleichzeitig hat es in den vergangenen dreißig Jahren auch einige Innovationen gegeben. *»Nicht bei der Technik, die ist weitgehend gleich geblieben«,* sagt Keller. *»Aber bei der Maischevergärung, da hat sich enorm viel getan. Man konnte noch nie so gute Brände machen wie heute.«*

Noch vor wenigen Jahren stellte man ein Fass mit mäßig guten Pflaumen in die Sonne, um die Gärung zu starten. Keller vergärt kühl, das meiste bei zwölf bis fünfzehn Grad Celsius und mit Reinzuchthefen, um Fehltöne auszuschließen. Das Wichtigste aber ist das Obst. *»Neunzig Prozent der Qualität ist der Rohstoff, fünf Prozent der Gärverlauf, vier Prozent die Hygiene und nur ein Prozent die Anlage und der Brenner«,* sagt Keller. Er erntet immer nur beste Qualität, baumfallend. Früchte also, die so reif sind, dass nur der Ast zittern muss und sie fallen vom Baum. Dann ist der Zuckergehalt am höchsten und es sind nur wenig herb schmeckende Gerbstoffe im Obst.

So nahm die Geschichte Fahrt auf. Es sprach sich herum, dass da dieser verrückte Kerl Sachen kann, die sonst kaum einer

Der Monkey 47 trug dazu bei, den Gin-Hype in Deutschland auszulösen

macht. Keller gewann einen Preis nach dem anderen, Zeitungen, Magazine und das Fernsehen kamen vorbei. Er war einer der beiden Köpfe hinter der Erfindung des *Monkey 47.* Dieser Gin war mit seinen Aromen von Wacholder und Zitrus alles andere als Mainstream und trug maßgeblich dazu bei, den Gin-Hype in Deutschland auszulösen. Immer schneller drehte sich das Karussell von Kellers Erfolg.

Und immer häufiger fragte er sich, was er da eigentlich tat. Die Welt, in die er eintauchte, wurde ihm immer fremder. Keller, der ein gutes Wurstbrot schätzt, bekam Besuch von Kunden, die gerade aus dem Barolo kamen, auf der Durchreise in die Schwarzwaldstube, und mal eben für ein paar Hundert Euro Schnaps bei ihm kauften. Leute, die sich danach damit brüsteten, dass sie *ihren* Brenner persönlich kennen.

Es gehe immer nur darum, noch exklusiver und ausgefallener zu essen und zu trinken. *»Was ich tue, braucht eigentlich keiner«,* sagt er. Für viele seiner Brände muss man mehr als hundert Euro ausgeben – und woanders haben die Menschen nicht mal sauberes Wasser zu trinken. Andere zucken da mit den Schultern, sagen zynisch, das sei halt so. Aber so ein Mensch ist Keller nicht.

Der Grat zwischen der Wertschätzung eines ehrlichen, handwerklichen Produkts und übertriebenem Luxus kann manchmal schmal sein. Wer sich früher ein Weingut in der Toskana gekauft habe, stelle sich heute eine sündhaft teuer Brennanlage in den Keller, um seinen eigenen Gin zu machen, sagt er. Zwar lassen es die meisten nach einem Jahr wieder bleiben, wenn sie merken, wie viel Arbeit Brennen ist. Aber es bleiben immer noch genug Menschen übrig, *»die Begeisterung mit Kompetenz verwechseln«.* Von den alteingesessenen Brennereien hören immer mehr auf. In Süddeutschland, wo es einst rund fünfzigtausend Klein- und Obstbrenner gab, hat sich die Zahl fast halbiert. Schnaps ist nicht hip, selbst die Stählemühle verkauft jedes Jahr ein Prozent weniger Flaschen. *»Andere Leute brüllen herum und verkaufen schlechtes Zeug. Kleinbrennereien verschwinden, stattdessen kommen diese Fuzzis«,* sagt Keller. *»Ein Hype spült nicht die Guten nach oben, sondern die Lauten.«* Keller war nie laut, für Marketing hat er nicht einen Cent ausgegeben.

Aber irgendwann kommt immer der Punkt, an dem man entscheiden muss, wie es weitergeht. Im Jahr 2013 stand der Nachbarhof der Kellers zum Verkauf. Daraus hätten sie ein großes Ding machen können. Hofladen, Schaubrennerei und so weiter. Wachsen eben und mehr Geld verdienen. Er entschied sich dagegen. *»Wenn du so etwas machst, bist du Sklave«,* sagt er.

Langsam erkannte er, dass der Erfolg seine Freiheit zunichtemachte. Jahr für Jahr legte die Stählemühle zwischen dreißig und sechzig Prozent beim Umsatz zu. Die Leichtigkeit ging verloren. Keller kann nicht abgeben, was er als *»scheußliche Charakterschwäche bezeichnet«.* Und er kann nicht Nein sagen. Wie soll das auch gehen, wenn Käfer, Dallmayr, Manufac-

tum, die gesamte Spitzengastronomie und einige der besten Hotels der Welt anrufen und einen Obstbrand haben wollen? Das schmeichelt. Lange Zeit gefiel es Keller auch, sein Foto in Zeitungen und Magazinen zu sehen.

Doch dann saß er vor lauter Erfolg öfter im Büro, am Computer oder im Auto, als zwischen den Obstbäumen oder an der Maische zu stehen. Er konnte einen guten Brand nicht mehr genießen, weil er ihn in Gedanken sofort analysierte. Keller erkannte, dass er sich selber, seine Utopie *»klein bleiben und trotzdem leben«*, verraten hatte.

Er beschloss aufzuhören. Als das bekannt wurde, riefen etliche Unternehmen an, und wollten die Marke Stählemühle kaufen. Keller hätte genug Geld gehabt für eine lange sorgenfreie Zeit. Aber er lehnte ab. *»Die wollten alle, dass ich noch für ein paar Jahre rumturne. Aber ich will wirklich aufhören«*, sagt er.

Auch Kunden meldeten sich. Er könne doch jetzt nicht Schluss machen! Er habe so etwas Tolles erreicht, nun müsse er Wertschöpfung betreiben! *»Wertschöpfung … das ist doch wahnsinnig langweilig«*, sagt Keller.

Mehr als drei Stunden sind Keller und ich herumgelaufen. Er hat mir die Brennerei gezeigt, ein gerade mal fünfundzwanzig Quadratmeter großer Raum, erklärt, was es mit Pektinasen, Dampfextraktion, Perkolation auf sich hat, was ein Carter-Head in der Brennblase ist und warum Kupfer das beste Material dafür ist. Wir standen zwischen den Obstbäumen, im Reiferaum, neben dem Kräuterbeet, in dem sich die Hühner suhlten. Jetzt sitzen wir im ehemaligen Schweinestall, der zum Versandlager, Büro und Verkostungsraum umgebaut worden ist. An drei Seiten gehen massive Holzregale bis zur Decke, voll mit Schnapsflaschen. An der vierten Seite fällt der Blick durch bodentiefen Fenster auf die Stählemühle.

Einige der besten Hotels der Welt riefen an und wollten seinen Obstbrand haben

»Das sollte ich jetzt vielleicht nicht sagen, aber ich habe das Gefühl, über meinen Höhepunkt hinweg zu sein. Ich habe alles gebrannt, und das so gut wie nur möglich. Ich bin nicht mehr so akribisch wie früher, ich kann nur noch schlechter werden.« Wie viele Menschen würden diesen Moment nutzen, um mit dem größtmöglichen Gewinn zu verkaufen? Vermutlich alle - außer Keller. Er hört auf und weiß nicht, was danach sein wird.

Braucht es eigentlich Mut, um jetzt aufzuhören und nicht zu wissen was kommt? *»Mut?«*, sagt er, *»Nein, ich will einfach aufhören.«* Keine Angst vor dem zu haben, was sein wird, ist die höchste Form von Freiheit, die ein Mensch erreichen kann. Verstehen werden das Ende der Stählemühle und seine Gedanken nicht viele. *»Aber das«*, sagt Keller, *»ist mir scheißegal.«*

Christoph Keller fürchtet sich nicht vor dem was kommt, wenn die Stählemühle nicht mehr ist