

 Sie sind hier: Unsere Stadt > Stadtgeschichten > **La Krus Distillery**

Verwegene Idee: La Krus Distillery versorgt Loccum mit Hochprozentigem

Whisky lässt noch etwas auf sich warten, mit Obstbränden, Obstgeisten und einem Gin kann Loccums erste Destillerie aber bereits aufwarten. La Krus Distillery nennt sie sich und dieser Name, sagt Jan Kruse verschmitzt lächelnd, klinge doch ganz schön verwegen. Was manchem spanisch vorkommen mag, sind lediglich die Anfangsbuchstaben Kruses und seines Cousins Dennis Lampe – die gemeinsam den verwegenen Plan schmiedeten, sich und vielen anderen zur Freude eine Destillerie aufzubauen.



© Beate Ney-Janßen

„Die Stoffbesitzer haben sich bei uns schon die Klinke in die Hand gegeben“, sagt Kruse. Stoffbesitzer? Geduldig beantwortet er eine Frage, die er in den vergangenen Monaten oft gestellt bekommen hat. „Stoff“, das sei das Obst, das er gemeinsam mit seinem Kompagnon Dennis Lampe in der kleinen Destillerie zu feinen Bränden und Geistern verarbeitet. Die Stoffbesitzer, die sich bei ihnen die Klinke reichen, seien folglich jene, die ihr eigenes Obst in flüssiger und hochprozentiger Form wieder abho-

len möchten. Einige haben diese Saison bereits genutzt, andere sich fest vorgenommen, im kommenden Jahr mit Anhängern, Pkw-Ladungen oder auch mit Schubkarren voller Obst vorzufahren.

Größere und kleinere Ladungen Äpfel, Mirabellen, Quitten und anderes Obst haben im Herbst die Schwelle der ehemaligen Scheune passiert. „Ein ausgezeichnetes Quittenjahr“, sagt Kruse und aus denen werde nun feiner Schnaps.

Der Duft der Brände liegt in der Luft

Schnell öffnet er ein Fass dieses feinen Gebräus, fächelt den aufsteigenden Dunst in die Umgebung und rät, selbst eine Nase voll von dem Aroma zu nehmen. „Mir gefällt der Duft fast mehr als der Geschmack“, sagt er lachend. Vermutlich ist das auch besser so – die Düfte steigen schließlich wesentlich weniger zu Kopf als dieses oder jenes Gläschen der klaren Flüssigkeit.

Bis das erste Tröpfchen klaren Schnapses aus Früchten vom Hahn der Destillerie tropft, müssen sie jede Menge Arbeit erledigen. Das fängt damit an, dass das Obst gereinigt, klein geschnitten, bei manchen Sorten auch von Kernen befreit werden muss. Der Aufwand bei den Quitten ist noch höher, deren pelzigen Belang gilt es abzurubbeln. „Der verfälscht den Geschmack“, erklärt Kruse, während er mit Lampe und Nick, dem Sohn eines Freundes, auf einer Bank im Sonnenschein sitzt und Frucht um Frucht fein poliert. Nick poliert damit gleichzeitig sein Taschengeld auf und Spaß macht es ihm obendrein. Es ist eben eine spannende Sache zu sehen, wie auf dem Bauernhof die Destillerie entsteht.



Schnapsidee aus Schottland mitgebracht

Aber wie sind sie überhaupt auf diese Idee gekommen? Dafür holen die beiden Männer ein wenig aus und landen bei den Motorradtouren, zu denen sie einmal jährlich mit zwei Freunden aufbrechen. Einmal waren sie als Biker in Schottland unterwegs, ein anderes Mal in Kroatien – und in beiden Ländern landeten sie abends meistens zum Verkosten in einer kleinen Destillerie. Zu Hause am Kneipentresen schwärmten sie sich von den Tastings direkt aus dem Hahn vor – und meinten irgendwann, dass sie das doch wohl auch selbst könnten.



Nun waren sie - abgesehen vom Verkosten - keineswegs Spezialisten auf diesem Gebiet. Aber einige Voraussetzungen brachten sie doch mit. War da nicht die leerstehende Scheune auf dem elterlichen Hof der Lampes, die eine tolle Location sein könnte? Und hatte Kruse nicht manche Ahnung von chemischen Prozessen? Er, der Chemikant?

Handwerklich sind sie beide geschickt und für vieles, wofür ihre eigenen Fähigkeiten am Bau nicht ausreichten, hatten sie Freunde in Loccum, die gerne einsprangen und zupackten. So nahm die Schnapsidee Gestalt an.

Blinkende Kupferkessel im Blick

Die Scheune hat durch ihren Umbau einen ganz eigenen Charme bekommen. Wer durch die Tür tritt, schaut direkt auf das Destilliergerät. Alle stählernen und kupfernen Teile sind auf Hochglanz poliert, blinken im Licht, das durch ein ehemaliges Stallfenster einfällt, und ist die Maschine erst einmal angeworfen, bietet sie viele Einblicke durch Gucklöcher, die an die Bullaugen eines Schiffes erinnern. Notwendig für die beiden Jungunternehmer, um das Gelingen jedes neuen Brandes beobachten zu können, schön für Gäste der Brennerei, weil der Prozess dadurch so deutlich sichtbar wird.

Rustikal und mit Esprit ist der restliche Raum her- und eingerichtet, mit Wänden aus Fachwerk, alten Pflastersteinen auf dem Boden, mit einem schummrigen Tresen, dessen Rückwand schon bald mit allem gefüllt sein soll, was in dieser Brennerei so entstehen kann, und mit einer Treppe dorthin, wo früher einmal das Heu gelagert wurde. Von der Empore unterm Dach eröffnet sich Gästen ein weiterer Ausblick auf die Brennerei und wer es dort nicht aushält, kann immer noch in den Bauerngarten gehen, in dem sich Schafe als lebende Rasenmäher tummeln. Steigt der Schnaps nicht ausreichend zu Kopf, kann es glattweg die geballte ländliche Idylle tun.



© Beate Ney-Janßen

Bürokratie-Dschungel kostet Nerven

Der Ausbau ist das eine, worin die Männer Zeit und Kraft investieren mussten. Neben dem, was sie an Bürokratie zu bewältigen hatten, tritt er aber nahezu in den Hintergrund. Doch sie schlugen sich tapfer durch den Dschungel der Gesetze, Verordnungen und Beschränkungen, die vor dem ersten Selbstgebrannten stehen.



© Beate Ney-Janßen

Keine leichte Angelegenheit, wie jeder merkt, dem die beiden ihre Probleme und Lösungen erörtern. Den Unterschied zwischen einer Verschluss- und einer Abfindungsbrennerei kennen sie mittlerweile gut. Bei ersterem, erklärt Kruse, werde der Schnaps während des Brennens vom Zoll unter Verschluss gehalten. Bei der Abfindungsbrennerei müsste lediglich vorher beim Zollamt angemeldet werden, wovon wie viel gebrannt werden solle.

Tasting direkt aus dem Hahn

Eine Abfindungsbrennerei – die einzige in weitem Umkreis – war ihr Ziel. Weil nur so auch direkt aus dem Hahn verkostet werden kann. Mit dem Zollamt haben sie dennoch oft zu tun. Wie auch die Stoffbesitzer, die nämlich ihre Steuer auf den Schnaps, den sie sich aus ihren eigenen Früchten brennen lassen, direkt vom Zoll berechnet bekommen.

Neben Baulichem und Bürokratie stand für die beiden stolzen Brennereibesitzer noch ein dritter Punkt auf ihrer Agenda: Sie mussten sich mit den chemischen Vorgängen auseinandersetzen, mussten lernen, wie ein Whiskey, wie ein Gin entsteht, wann etwas ein Obstgeist, wann ein Obstbrand ist. Ihr Wissen reicht auch da schon weit und hält auch vor „Stoffkunde“ und dem eigenen Sammeln von Früchten nicht an.

Familienausflug zum Schlehensammeln

„Mit unseren Familien haben wir an einem Wochenende Schlehen gepflückt“, erzählt Kruse und hebt zum Beweis seinen arg zerkratzten Unterarm hoch. Keine leichte Arbeit und eine, die erhöhte Vorsicht erfordert, wenn die Haut im Anschluss unversehrt sein soll. Mit 60 Kilogramm der aromatischen harten Früchte sind sie zurückgekommen. Daraus entsteht nun Schlehengeist.

Das Gerede von Brand und Geist ist für den unbedachten Besucher verwirrend? Krause und Lampe kennen sich aus. Obstbrände, erläutern die Männer, ziehen ihren Alkoholgehalt aus dem Zucker der Früchte. Doch nicht jede Frucht habe einen Zuckergehalt, der ausreicht, um genügend eigenen Alkohol aus sich selbst zu ziehen. Was ärmer an Zucker sei, werde zum Geist gewandelt - und das bedeute nicht mehr, als dass diese Früchte in Alkohol eingelegt werden, damit ihr Aroma sich darin prachtvoll entfalten kann. Der Duft aus weiteren Fässern in der Kammer für die Stoffbesitzer spricht Bände von dem, was Kruse und Lampe erklären.



Schon beginnen sie damit, sich auch mit alten Obstsorten auseinanderzusetzen. Kruse erzählt von der Wolfsbirne. Hier in der Gegend gebe es nur einen einzigen Baum davon. Und den durften sie ernten. Zum Verzehr eigne sich diese Sorte nicht, aber als Obstbrand sei sie etwas Besonderes. Solche kleinen Spezialitäten ausfindig zu machen, freut Lampe und Kruse nahezu diebisch – und niemanden wundert es, dass sie aus deren Standorten lieber ein Geheimnis machen.

Tasting als Event für Gruppen

Auf den Wolfsbirnenbrand, wie auch auf viele andere Spezialitäten, können sich die künftigen Besucher der Destillerie freuen. Dann, wenn sie sich in Gruppen bis zu 25 Personen anmelden können, um einen Geburtstag zu feiern, einen Betriebsausflug zu machen, mit Freunden zusammenkommen oder einfach nur

ein Tasting mit Brennvorführung zu erleben.



Einen Caterer haben Kruse und Lampe schon gefunden, der für nahrhafte Grundlagen beim Verkosten des Hochprozentigen sorgt und sie beide fühlen sich am Brenner und hinterm Tresen bereits nach den ersten verheißungsvollen Probe-Tastings im Freundeskreis pudelwohl. Gelegentlich wollen sie auch zur offenen Brennerei einladen, damit jeder und jede die Chance hat, sich das kleine Schmuckstück, das sie geschaffen haben, einmal anzusehen.

Was sie planen und wo Verkoster oder Stoffbesitzer sie buchen können, lassen sie über ihre Homepage www.la-krus.de, auf Facebook als La Krus Distillery GbR oder ihren Instagram-Account [la_krus_distillery](https://www.instagram.com/la_krus_distillery) wissen.

Eine erste Kostprobe von dem, was auf ihrem Hof entsteht, werden die Männer von La Krus am Wochenende vom 26. und 27. November beim Adventsmarkt im Kloster Loccum geben. Dort haben sie sich mit einem Stand angemeldet und wollen mit Bränden und Geisten, mit Calvados und Glühgin aus ihrer eigenen Loccumer Produktion den Besuchern die Kälte vertreiben und die Laune steigern.

Dezember 2022

Text und Fotos: ade