

stilzeit

G Ö T T I N G E N

THEMA
Mittagstisch
bei Steidl



FOTO CHRISTOPH MISCHKE



Teamarbeit

Redaktionsleiterin Nina Winter, Grafikchef Tobias Foth (Mitte) und Anzeigenleiter Heiko Weiland besprechen erste Entwürfe.

Schön einfach. Einfach schön.

„Keep it simple“ – so lässt sich die neue Stilzeit auf den Punkt bringen. Ein handlicheres Format und klare Bildsprache, kombiniert mit gewohnt anspruchsvollen Inhalten.

Die erste Stilzeit bekamen die Göttinger bereits 2008 zu lesen. Seitdem sind sieben Jahre vergangen. Die Sieben ist eine Zahl mit symbolischem Charakter, sie steht für Veränderung. Nicht immer muss die Abwandlung gravierend sein: So wird zum Beispiel alle sieben Jahre die Farbe des Eiffelturms in Paris erneuert. Und man erkennt ihn trotzdem wieder. Das Stilzeit-Team hat den siebten Geburtstag des Magazins zum Anlass genommen, Bewährtes mit neuen Ideen zu verknüpfen.

Über die Inhalte war sich das Team schnell einig: besondere Geschichten, außergewöhnliche Orte und ausgewählte Trends sollen bleiben. Dazu Artikel, die mit viel Liebe zum Detail recherchiert und getextet werden. Ergänzt durch wunderbare, großformatige Fotos, die das Magazin illustrieren und sich im Zusammenspiel mit der feinen Typographie perfekt als inspirierende Lektüre eignen.

Und bitte sehr: Fertig ist die neue Stilzeit! Regionale Highlights aus den Rubriken Lifestyle, Interieur, Freizeit, Mode und Kultur – diese Themen bilden weiterhin das Herzstück

des Magazins. Wir beschäftigen uns aber auch mit Genuß, Historie und Reisen.

In der ersten Stilzeit-Ausgabe 2015 geht es mit Brennmeister Sebastian Budde in seine Destille im wunderbar verwunschenen Weserbergland, Festspielintendant Tobias Wolff verrät seine Lieblingsreiseziele für Kurztrips und in der Rubrik „Mode“ wird es sogar adlig: Wir haben Queen Elizabeth II. während ihres Besuchs in Niedersachsen vor die Kamera bekommen. Ganz klassisch beim Gang über den roten Teppich. Traditionen lieben, ohne altmodisch zu sein: Auch das Unternehmen Sartorius schätzt alte Werte und setzt stets auf neue Ideen.

In diesem Sinne hoffen wir, dass wir mit unserer Mischung aus bewährt und neu richtig liegen. Wir sind uns sicher: Die Stilzeit ist ein Magazin, das im Wohnzimmer bleiben darf. Inspirierend, überraschend und voller neuer Ideen.

Viel Freude bei der Lektüre wünschen

Nina Winter, Tobias Foth und Heiko Weiland



FOTO DOROTHEA HEISE

18



FOTO MARINA GIRTSCH

Inhalt 01-2015

Genussreportage

Sebastian Budde stellt seltene Brände her _____ **06**

Maßanzug fürs Auge

Innovative Messtechnik bei Oliver Herlitschke _____ **11**

Edle Tropfen

Regionale Obstbrände auf Feinschmecker-Niveau _____ **12**

Happy Hour

Must-Haves für die Hausbar _____ **14**

Dresscode Royal

Das Geheimnis um die Handtasche der Queen _____ **16**

It-Bags

Klassiker, die Geschichte schreiben _____ **18**

Mode made in Göttingen

Friederike Lohrengel entwirft eigene Kreationen _____ **20**

Historie

Sartorius – Innovativ und international seit 1870 _____ **22**

Wohnraum mit Charakter

Baum Beyer Immobilien _____ **27**

Hinter den Kulissen

Ein Auktionator im Interview _____ **28**

Kamera? Läuft!

Eine Industrie-Auktion im Rollei-Werk _____ **30**

Mode-Trends für Herbst und Winter

Stilberatung von Die Mode am Wilhelmsplatz _____ **35**

Traube
10. 11. 14
74,2
44,8L

Himbeere
26. 11. 14
74,2 %
32,0L
1/2

Himbeere
26. 11. 14
71,2 %
32,0L
2/2

Der Geist in der Flasche

Es duftet. Es duftet intensiv. Es duftet nach Erdbeeren, oder vielmehr nach Erdbeersahnebonbon. Die Destillation der roten Sommerfrüchte in der Weserbergland-Brennerei in Reileifzen ist in vollem Gange. Der wunderbar sahnige Geruch in der Luft ist eigentlich gar nicht erwünscht. „Dass es duftet, lässt sich nicht ganz vermeiden“, sagt Sebastian Budde. „Aber alles, was in der Luft ist, fehlt dem Produkt an Aroma.“

AUTOR BIRGIT FREUDENTHAL FOTOS DOROTHEA HEISE

Das Produkt, das ist Erdbeerbrand, pardon, -geist. Schon am Morgen hat Brennmeister Sebastian Budde die zerkleinerten Erdbeeren in die Destille gegeben, seitdem werden sie behutsam erwärmt. Nun wird ständig kontrolliert: Wie hoch ist die Temperatur? Wann fängt es an zu brodeln? „Fast 60 Grad. Jetzt wird es spannend.“ Durch das Bullauge des Kupferkessels lässt sich gut beobachten, wie der Erdbeerbrei, die Maische, allmählich Blasen wirft und sich Schwaden bilden. Ein Rührwerk verteilt unermüdlich den Brei und sorgt dafür, dass die Maische sich gleichmäßig erhitzt.

Der Dampf steigt auf in einen großen kupfernen Helm und wird durch ein Rohr in den ersten der so genannten Kolonnen-Böden geleitet. Die Anlage der Weserbergland-Brennerei verfügt über drei solcher Böden. Jeder Boden



Im Garten der Brennerei:

Sebastian Budde legt allergrößten Wert auf beste Früchte für die Destillation. Kornelkirschen wachsen auf der haus-eigenen Streuobstwiese.

klärt den Alkohol weiter, mit jedem Mal wird die Qualität besser. Über ein Rohr wird der aufsteigende Alkohol dann in den Kühler geleitet. Das dauert eine Weile. Insgesamt vier Stunden sollten wir uns Zeit nehmen, wenn wir bei der Destillation dabei sein wollten, hatte Budde uns vorher erklärt.

Unten am Kühler ist ein kleiner Hahn aus Edelstahl, darunter hat Budde einen 15-Liter-Eimer ebenfalls aus Edelstahl gestellt. Jetzt, nach Stunden des Maische-Kochens und Destillierens fängt die Alkoholspindel im Messglas an, sich zu heben. Der Moment ist da. Das, was zunächst aus dem Hahn rinnt, fängt Budde in einem einfachen 0,3-Liter-Trinkglas auf. Aber nicht, um es vorweg zu trinken. „Hier, schnuppern Sie mal“, sagt er auf-fordernd. In die Nase steigt ein stechender Geruch, beißend und überraschenderwei-



se kaum fruchtig. Der Vorlauf, wie es in der Destilliersprache korrekt heißt, erinnert vom Duft eher an Aceton, schmeckt brennend und ist überdies noch giftig, da er Methanol enthält. Trinken sollte man ihn nicht, denn er führt zur Erblindung.

Jetzt hat Budde bereits zweieinhalb Gläser Vorlauf abgefangen. Mit der Spitze des rechten kleinen Fingers prüft er den Geschmack. „Schon viel mehr Erdbeere.“ Er darf den Umschlagpunkt nicht verpassen: Entscheidend ist der Moment, in dem das Herzstück, der reine Erdbeergeist mit dem vollen Aroma, anfängt zu fließen. Nur dieses Herzstück ist es wert, im großen Edelstahlleimer aufgefangen zu werden. Auf keinen Fall darf der Hahn zu früh sein Destillat in den Eimer entlassen, das würde die Qualität des späteren Produktes beeinträchtigen. „Ist wie beim Kochen“, sagt Budde, „wenn etwas anbrennt, darf das unter keinen Umständen mit ins Essen kommen. Das schmeckt immer durch.“ Genauso sei es mit dem

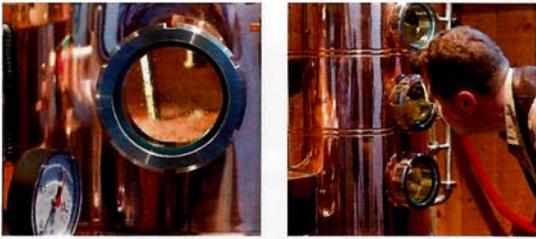


Dampfschiff auf der Weser:

Das Motiv des Logos fand der Brennereibetreiber auf einer alten Postkarte aus der Gegend. Jetzt ziert es Verschlüsse und die Etiketten, welche sorgfältig in Handarbeit auf die Flaschen geklebt werden.

Nachlauf, der nach dem Herzstück aus dem Hahn fließt. Da der Geschmack des Destillats ganz allmählich nachlässt, bleibt es dem Gefühl des Brennmeisters überlassen, wann er wieder das Trinkglas zückt, um den Nachlauf damit aufzufangen. Für wenige Liter Destillat können über einhundert Kilo Früchte nötig sein. 150 Kilogramm Erdbeeren ergeben

an diesem Tag 6,25 Liter Destillat „Unser Ziel ist, den jeweiligen Früchten ihr Bestes – ihr Aroma – zu entreißen“, sagt Budde. Soviel Aroma wie nur irgend möglich soll in den Alkohol übergehen. Dies Vorgehen sichert die größtmögliche Qualität. Destillieren braucht vor allem Zeit, Geduld, Erfahrung und ein gutes Quantum an Gefühl. Das handwerkliche



Blick zur Maische: Das Destillat durchläuft die drei „Kolonnen-Böden“ der Anlage. Dabei muss der gesamte Vorgang der Destillation ständig genau überwacht werden. Der Direktverkauf nebenan bietet unterschiedlichste edle Tropfen aus Wildobst.



Wissen der alten Brennereimeister komme in den modernen Großbrennereien, die für einen breiten Konsumentenkreis kostenbewusst produzieren, immer weniger zum Tragen, so meint Sebastian Budde. Er hat sich dieses Wissen angeeignet, hat über Jahre hinweg die Brennmeister

aufbauen und, nach guter alter Tradition, Spezialitätenbrände von allerhöchster Qualität herstellen?

Im kleinen Dorf Reileifzen, gelegen in der Solling-Vogler-Region, direkt an der Weser, fand sich ein passendes Gebäude, das die spätere Weserbergland-Brennerei beherbergen sollte, ein als Kötterhof bekanntes 260 Jahre altes Fachwerkhäus, das von der Eigentümerin zunächst sorgfältig restauriert wurde. Auf der ehemaligen Tenne des uralten Hofes steht seit 2013 die Destille. Überraschend klein ist die Apparatur, die im Wesentlichen aus der Brennblase, den drei Böden und dem Kühler besteht. Hauptbrennzeit ist ab dem Spätsommer, wenn die Früchte in der Umgebung reifen. Dann arbeitet Brenner Budde, unterstützt von Saisonkräften sechs bis acht Wochen lang bis zu 14 Stunden am Stück, um alles zügig zu verarbeiten. „Am Ende der Brennseason kann selbst ich irgendwann keine Früchte mehr sehen“, meint er und lacht.

Im vergangenen Jahr konnte er zum ersten Mal Wacholderbeeren von den Hängen des nahen Burgbergs zu Geist brennen. Dank einer Kooperation mit den niedersächsischen Landesforsten, deren Förster genaue Ortskenntnis haben, konnte der Wacholder von einer uralten Hutefläche geerntet werden. Dies entspricht der Philosophie des Brennerei-Inhabers: „Wir verwerten zunächst einmal das, was bei

150 Kilogramm
Erdbeeren ergeben
an diesem Tag
6,25 Liter Destillat.

nach ihren Tricks und Kniffen befragt, zugehört, aufgeschrieben. Er selbst ist Autodidakt und begann schon als Jugendlicher, mit Likörrezepten zu experimentieren. Nach seiner kaufmännischen Ausbildung in der Glasherstellung reiste der spätere Diplomkaufmann und gebürtige Weserbergländer viele Jahre durch Europa und vertrieb die Spezialflaschen bei Spirituosen-Herstellern wie Jägermeister für deren Abfüllungen. Die interessierten ihn schließlich immer mehr, und bald reifte eine Idee: Warum nicht im Nebenbetrieb eine eigene Brennerei



Wie ist die Qualität? „Soviel Aroma wie irgend möglich soll in den Alkohol übergehen.“ Sebastian Budde und sein Vater Wilfried überprüfen den Umschlagpunkt des Destillats, wenn sich nach dem Vorlauf das Herzstück ankündigt. Nur das kommt in den Glasballon und in den dunklen Keller zur einjährigen Lagerung.



Ländliche Idylle

Der 260 Jahre alte Köterhof in Reileifzen, ein restaurierter Fachwerkbau, wurde durch die Brennerei wiederbelebt. Die historische, voll funktionstüchtige Kasse aus den 20er-Jahren des vorigen Jahrhunderts ist ein Dachbodenfund und kommt auf der Verkaufsdielen neben dem Brennereiraum zum Einsatz.

uns in der Umgebung wächst.“ Und das dank des milden Kleinklimas eher reift als anderswo.

So finden viele verschiedene Wildobstarten den Weg auf die Tenne des Köterhofes, um in der Destille vermaischt zu werden. Schlehen, aromatische Wildheidelbeeren oder Wildkirschen und in diesem Herbst wohl zum ersten Mal auch Elsbeeren, eine kaum bekannte heimische Waldobstart und Frucht des Elsbeerenbaumes. Er gilt als eine der seltensten Baumarten Deutschlands. „Die Beeren lassen sich nicht herunterschütteln, sondern müssen durch Baumkletterer herunter geholt werden“, sagt Budde. Er hat herausgefunden, dass die Bedingungen speziell an einigen sonnigen Lagen Südniedersachsens für die Elsbeeren besonders zuträglich sind. Erst ab dem 25. Standjahr tragen die Bäume, von denen dann jeweils bis zu sechs Kilogramm alle zwei Jahre geerntet werden können. Nur acht Brennereien in Europa stellen die leicht marzipanartig schmeckenden Elsbeerendestillate her. Er hofft auf schöne, extragroße Früchte, die dank der Handpflückerei einen qualitativ hochwertigen Schnaps ergeben. Erdbeeren vermaischt und destilliert er nach 2014 zum zweiten Mal. Mit den saftigen roten Som-

merfrüchten beginnt der Auftakt der Brennensaison. Ab Anfang Juli sind so viele Erdbeeren reif, dass die beste Qualität ausgesucht werden kann. Obwohl das Erdbeer-Aroma in der Frucht sehr opulent ist, sei es trotzdem überaus fragil in der Destillation, erklärt Budde, während er den Hahn nicht aus den Augen läßt. „Nur eine geringfügig zu hohe Temperatur oder eine falsche Behandlung der Maische führen zum Kompletverlust des Aromas.“ Dies sei einer der Gründe, warum die heimische Frucht so selten den Weg in die Destillattulpe finde.

Nach einem Tag des Einmaischens füllt man schließlich 150 Kilogramm vom Ritztergut Meinbrexen die Brennblase, um zu Erdbeerbrand zu werden. Inzwischen ist das Herzstück aufgefangen. Fertig ist der Brand aber noch lange nicht: Erstmal wird das Destillat auf große Glasballonflaschen aufgezogen, mit Silikonstopfen sorgfältig verschlossen und danach in den eigenen, überraschend kleinen Reifekeller gelegt, der etwa 1000 Liter aufnehmen kann. Dicke Natursteinmauern, die mit Lehm verfugt sind, schaffen übers Jahr gleichmäßige Bedingungen. Dort, in Dunkelheit gut vor aromasetzendem UV-Licht geschützt und bei konstanten acht bis 12 Grad muss das

Destillat lagern, bis es etwa ein Jahr später auf Flaschen gezogen werden kann. Seine Trinkstärke erreicht der aromatische edle Tropfen dann mit dem Zusatz von sehr weichem, kalkarmen Sollingwasser aus dem Buntsandstein. Dann werden in jedem Schnapsglas Edeldestillat à zwei Zentiliter 480 Gramm der roten Sammelnussfrucht stecken und zu genießen sein. ■

Etwa dreißig verschiedene Sorten Obstbrand,

Geist und Likör hat die Weserbergland-Brennerei zur Zeit im Sortiment. Auch das erste Produkt, der Kräuterschnaps „Lalülala“, ist immer noch zu haben. Vor Ort gibt es einen Direktverkauf. Zu bekommen sind die edlen Destillate aber auch bei ausgewählten Händlern in der Region wie Holzminden, Einbeck, Hameln, Hunnesrück und demnächst auch in Göttingen. Im brennereieigenen Online-Shop sind viele Sorten verfügbar:
www.weserbergland-brennerei.de.

Von April bis Dezember bieten das liebevoll hergerichtete Fachwerkhaus, das im Obergeschoss einen großen Gastraum und wechselnde Ausstellungen beherbergt, und der große Obstgarten mit Blick auf den Solling Erlebnisgastronomie. Auf Anfrage sind Führungen sowie die alte Scheune für Veranstaltungen buchbar. Ab September starten Seminare zum Thema Destillation.



Weserbergland-Brennerei

Im Köterhof, einem Gebäude aus dem Jahr 1755, werden seit 2013 einzigartige Edelbrände aus alten Obstsorten von Hand hergestellt.

Am Ochsenbrink 3, 37639 Reileifzen
www.weserbergland-spirituosen.de



Kornbrennerei Warnecke

Seit 1826 wird in Bredenbeck Korn gebrannt. Heute sind der eichenfass-gelagerte Korn und die feinen Liköre begehrte Spezialitäten.

Deisterstraße 4,
30974 Wennigsen / Bredenbeck,
www.kornbrennerei-warnecke.de



Warum in die Ferne schweifen, brennt das Gute doch so nah?

Wo „gleich nebenan“ seltene regionale Obstsorten ins Glas kommen und Brände auf Feinschmecker-Niveau entstehen, zeigt unsere Karte.



Schierker Feuerstein

In den 20er-Jahren entwickelte Willy Drube in seiner Apotheke „Zum Roten Fingerhut“ einen Kräuterlikör. Der Halb-Bitter, der seinen Namen der rot-braunen Farbe des Granits der Feuersteinklippen verdankt, wird auch heute noch in dem Harzer Örtchen produziert. Brockenstraße 3 38879 Schierke am Brocken www.schierker-feuerstein.de



Katlenburger Kellerei

Das Familienunternehmen besteht seit 1925. Die Kellerei stellt vorwiegend Fruchtweine, aber auch Met her. Osteroder Straße 12 37191 Katlenburg www.katlenburger.de



Klostergutsbrauerei Wöltingerode

Seit 1682 ist das Klostergut berühmt für seine edlen Tropfen. Unter dem mittelalterlichen Gewölbe der ehemaligen Klosterkirche lagern heute nach alten Rezepten hergestellte, geistvolle Spezialitäten. Wöltingerode 1, 38690 Goslar www.woeltingerode.de



Gräflich von Hardenberg'sche Kornbrennerei

Im Jahr 1700 gründete Fritz-Dietrich von Hardenberg die Kornbrennerei Hardenberg. Das traditionsreiche Familienunternehmen stellt Kornbrände, Weinbrände und Liköre her. Hinterhaus 37176 Nörten-Hardenberg www.hardenberg-wilthen.de



Number Nine Spirituosenmanufaktur

Seit über 140 Jahren ist die Flur der neun Quellen in Worbis als traditionsreicher Bierbrauort eng mit dem ureigenen Geschmack des Eichsfelds verbunden. Seit 2014 stellt die Manufaktur allerlei Brände her. Neunspringer Straße 4, 37339 Leinefelde-Worbis, www.number-nine.eu