

# Vie moderne

Herbert Becker,  
Text und Fotos

... die empfinden Margot Guillon und Pit Dolizy nicht nur füreinander. Sie teilen auch die Passion des Schnapsbrennens und betreiben dies mit Fachkompetenz und viel Herzblut in ihrer Destillerie „Dolizy & Guillon“ im malerischen Weinort Ehnen an der Luxemburger Mosel.

Warmherzig ist schon der Empfang im kleinen Degustationsraum in der Ehener „Kiirchegässel“. Obwohl sich beide im Verlauf unseres Aufenthaltes als introvertiert bezeichnen, springt der Funke gleich über, und Margot, die sich in der Hauptsache ums Destillieren kümmert, gibt uns einen umfassenden Einblick in die Philosophie ihres Schaffens.

Dabei glänzen ihre wachen Augen genauso wie die erste „Drépp“ in unserem stilvollen Glas.

Spirits unlimited: Schléiwen, Hambir, Quetschen, Hielänner, Äppel oder Biren

## Brennende Leidenschaft ...



Margot Guillon kam zum Brennen wie die berühmte Jungfrau zum Kind. Ihr Schwiegervater Edouard Dolizy brannte seine ersten Schnäpse bereits 1975 und seit 1980 hier in der „Kiirchegässel“ in Ehnen. 1998 zwang ihn eine Krankheit zur Aufgabe seiner Tätigkeit, Sohn Pit und Schwiegertochter Margot übernahmen den Betrieb, hatten aber nicht die leiseste Ahnung vom Brennen.

Der in der Brennerbranche bestbekannte Professor Pieper von der Universität Stuttgart-Hohenheim wurde ihr Lehrmeister, sie besuchten zahlreiche Fort- und Weiterbildungsseminare und produzieren seit 1999 ihre eigene Palette an Edelbränden und Likören.

„Wir legten vom ersten Tag an unseren Fokus auf Erzeugnisse mit hohem Qualitätsstandard, ausschließlich aus heimischem Qualitätsobst“, lässt Pit uns wissen. „Den Grundstein für diesen eigenen Qualitätsanspruch legten wir mit dem Kauf von fünf Hektar 'Bongerten' im nahe gelegenen Lenningen“, erzählt Margot. „Hier haben wir u.a. Mirabellen, Quitten, Reineclauden, Birnen, Holunder und natürlich Äpfel angepflanzt. Unsere Obstgärten werden ausschließlich biologisch bewirtschaftet.“ Nur ganz wenige Obstsorten wie Kirschen oder Himbeeren werden hinzugekauft, „Neelchesbiren“ und verschiedene Apfelsorten pflückt man in der „Gewan“.

Die eingangs erwähnte erste „Drépp“, die wir degustieren dürfen, ist schon gleich eine außer-

gewöhnliche. „Elo schmaache mir eng Béierdrépp, gebrannt vun der Brasserie artisanale vu Rulles“, erklärt Margot. Der Brand aus dem Jahrgang 2013 besticht durch dezente Hopfen- und Honignoten in der Nase. „Wir möchten nicht unerwähnt lassen, dass wir beim Brennen nur den Mittellauf, das sogenannte Herzstück, verwenden. Vor- und Nachlauf bleiben gänzlich außen vor“, bemerkt Pit und ergänzt: „Zudem verwenden wir weder Zucker noch Karamell oder künstliche Aromen, unsere Erzeugnisse sind reine Naturprodukte.“

### Marque nationale

In unseren Gläsern funkelt derweil die im kleinen Eichenfass ausgebaute „Béierdrépp“ mit Bier von der Brasserie nationale, Jahrgang 2011, das Hopfige ist beinahe gänzlich verschwunden, der aromatische, weiche Brand duftet nach Sandelholz.

Eine Herzensangelegenheit für beide ist auch das Luxemburger Qualitätslabel der Marque nationale. Hier werden, genauso wie bei der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft), alle Erzeugnisse einer chemischen Analyse und einem organoleptischen Test unterzogen. Zahlreiche Wettbewerbserfolge und Goldmedaillen haben die beiden bisher für ihre Brände einheimen können. Das erste Gold gab es bereits 2002 für einen Kirschbrand auf der bekannten Fachmesse „Desta“ im fränkischen

Volkach. Bis die gebrannten Schätze aber den Weg in die schlanken 0,5-l-Flaschen finden, ist neben dem Brennvorgang auch viel Administratives akribisch zu bewältigen. Die Zollverwaltung verlangt für jeden Vorgang eine Einmaiserklärung, danach eine Brennanzeige, alles wird penibel in ein Rau- und Feinbrandregister eingetragen.

Alle Register ihres Könnens zog Margot auch bei ihrem goldprämiierten Traubenbrand: zarter Schmelz auf der Zunge mit floralen Anklängen. Nicht minder gut ihr Marc de Chardonnay aus der 2011er Ernte, der einen Hauch von dunkler Schokolade auf der Zunge hinterließ. Freudentanz auf der Zunge und am Gaumen und ein wahres Meisterstück ist ihre „Äppeldrépp“ vom Gravensteiner Apfel aus dem Eichenfass – mit grünem Apfelduft, dezent pfeffrig.

Der unentbehrliche Führerschein war der einzige Grund, dass wir nur gekostet und nicht getrunken haben. Margot und Pit offerierten ein wahres Füllhorn an Bränden: Wir degustierten weiter einen feinfuchtigen Mirabelle, einen erdig-torfigen „Hielänner“ (Jahrgang 2012) und eine Cuvée mit 45% Vol. und eine Cuvée mit 45% aus dem Eichenfass, bestehend aus Reineclauden, Mirabelle und Queen-Victoria-Pflaume mit würziger Muskatnote.

Anders als bei Weinverkostungen reicht man bei Edelbränden im Übrigen kein Brot. „Das verfälscht den Geschmack“, weiß Pit. Sprach's und präsentierte eine Box mit selbst gemachten Trüffeln. „Lange haben wir nach etwas Schokoladigem gesucht, ein Confiseur hat sie für uns komponiert“, erklärt Margot. „Seit geraumer Zeit mache ich sie nun selbst.“ Wir lassen uns nicht zweimal bitten und erleben im Mund eine wunderbare Vermählung aus Gewürztraminer und edelster 68-prozentiger Schokolade aus der bolivianischen Criollo-Kakaobohne – 60 Stunden conchiert. Für uns das i-Tüpfelchen einer außergewöhnlichen Edelbrandverkostung.

Margot findet man jeden Mittwoch und Samstag auf dem Markt „um Knuedler“ ... selbstverständlich mit ihren Edelbränden und Likören sowie den „Truffes maison“ im Gepäck.



Margot und Pit vor ihrer blitzblanken Brennanlage



Distillerie Dolizy & Guillon  
5, Kiirchegässel  
5417 Ehnen/Mosel  
Tel.: 45 67 06  
E-Mail: drepp@pt.lu  
www.distillerie.lu



Die imposante, preisgekrönte Palette von Margot und Pit

Margot Guillon brennt seit 1999 ihre edlen Brände