

Heimat und Genuss

## Beim „Emmeler Hutgespräch“ dreht sich alles um Trester

Wer das traditionelle Schnapsbrennen live erleben, regionale Spezialitäten wie Tresterfleisch probieren und hinter die Kulissen der Brennerei von Michael Hutmacher schauen möchte, sollte das „Emmeler Hutgespräch“ nicht verpassen.



Michael Hutmacher ist bereit für den Abend. Seine Brennerei ist die „dienstälteste“ in Oberemmel.  
Foto: Jürgen Boje

VON JÜRGEN BOIE

---

**OBEREMMEL** · Wenn draußen die Temperaturen sinken, wird's in Oberemmel richtig gemütlich – und zwar in der Edelbrennerei des Weinguts Michael Hutmacher. Dort lädt Familie Hutmacher in den Wintermonaten zum sogenannten „Hutgespräch“ ein. In der kleinen, feinen Brennerei darf nicht nur ein dreigängiges Menü genossen werden – inklusive des legendären „Tresterfleischs“, das im Dampf des Brandkessels gegart wird – es wird auch live gebrannt.

Weingut Hutmacher – Hutgespräch? Kommt das eine vom anderen? „Mittnichten“, sagt Michael Hutmacher, Chef des gleichnamigen Weinguts im Konzer Stadtteil Oberemmel. Doch woher kommt der Name „Hutgespräch“ dann?

In den kalten Wintermonaten waren damals die Häuser selten gut geheizt. Die „gute Stube“ beispielsweise wurde nur am Wochenende bewohnt. Der wärmste Ort im Haus war meistens die Küche – und die war das Reich der Frauen. Die Männer trollten sich. In den Weinbergen und auf den Äckern gab es im Winter weniger zu tun, man hatte Zeit.

Im Winter wurde aber auch Schnaps gebrannt. Der Trester – die ausgepressten Trauben nach dem Keltern – musste verarbeitet werden, denn er gärte „so vor sich hin“. In einer Brennerei entstehen hohe Temperaturen, es war mollig warm in den Destillierstuben. „Ideal für den älteren Herren im Dorf“, grinst Hutmacher. Man saß gemütlich im Warmen, trank das eine oder andere Schnäpschen – und nebenher hatte man was zu tun: Holz holen, die Brennkammer leeren oder befüllen und bereits fertig produziertes Hochprozentiges abfüllen. Ein Kneipenbesuch war verhältnismäßig teuer, also traf man die Kumpels eben anderswo.

Eine Brennerei als Treffpunkt war daher ideal, und am Brennofen sticht ein Teil optisch besonders hervor: der Hut oder Helm. Dieser Bestandteil der sogenannten Brennblase oder auch des Kessels ist der Namensgeber für das Hutgespräch: Man redet miteinander dort, wo der Hut (Helm) ist.

Hutmachers Idee: Die Tradition des geselligen Beisammenseins, das Probieren des frisch Gebrannten, das Genießen der wohligen Wärme, wenn es draußen

ungemütlich ist, neu zu interpretieren. „Die älteren Herren ,auf der Flucht vor dem Hausdrachen‘ – das gibt es ja nicht mehr“, weiß der Winzer und Brenner. Also hat er daraus ein Angebot entwickelt, das sich großer Beliebtheit erfreue: das Emmeler Hutgespräch.

Live Schnaps zu brennen, die Handwerkskunst des Brennens vorzustellen und zu erläutern, dazu zu kosten und ein deftiges Dreigang-Menü zu genießen ist das Konzept der Veranstaltung, die in der Zeit von Dezember bis Februar an Wochenenden angeboten wird.

Da Schnapsbrennen streng kontrolliert wird, kann der Winzer das Hutspräch heute im Gegensatz zu früher allerdings nicht spontan anbieten. „Ich muss jeden Brennvorgang beim Zoll anmelden. Dazu gehören Informationen über die Menge, die Herkunft des Obsts, den Produktionstag und -zeitraum und einiges mehr. Der Vorlauf betrage rund zwei Wochen, erläutert Hutmacher.

Minimum für die Veranstaltung sind acht Gäste, maximal 16 sind möglich. Mehr fasst der kleine Raum in der Hutmacher'schen Brennerei nicht. Mehr sei aber auch nicht erwünscht, um den Charakter des „Miteinander-ins-Gespräch-Kommens“ zu bewahren.

Bereits am Nachmittag fängt Hutmacher an, den Brennofen zu beheizen. Seine Frau Jutta bereitet derweil das Essen vor. „Ich mache alles selbst“, sagt die leidenschaftliche Köchin. Kartoffeln schälen gehört genauso dazu, wie frische Kräuter zu sammeln. Fertigprodukte sind tabu bei Jutta Hutmacher.

Die Veranstaltung beginnt pünktlich um 18 Uhr. „Das muss sein, weil Brennen nur bis maximal 20 Uhr erlaubt ist“, sagt Michael Hutmacher. Ein Brennvorgang dauere ungefähr zwei Stunden, es könne also nicht später losgehen. Zur Begrüßung gibt es einen Apfel-Curry-Dip mit frischem Brot, dazu einen Secco, der aus dem Weingut Hutmacher kommt. Die Äpfel sind natürlich aus dem eigenen Anbau.

Danach befüllt Hutmacher den Kessel – heute stehen Trauben auf dem Programm. Und das Tresterfleisch wird zum Garen in die Brennblase gehängt. Dazu mehr in der Menü-Folge. Denn jetzt folgt erst einmal eine Eigenkreation

von Jutta Hutmacher: Die „Emmeler Riesling-Supp““. Hier werden die typischen Zutaten zu einer Gemüsesuppe wie Lauch, Möhren, Zwiebeln etc. zusammen mit Sahne und Riesling aus Hutmachers Weingut zu einer cremigen Suppe mit frischen Kräutern kombiniert.

Namensgeber für das Menü ist dann das sogenannte Tresterfleisch. Leicht ge-pökeltes Kassler, zart und mager, wird dazu in ein Leinensäckchen gefüllt. Dieses Säckchen wird, sobald die Gäste eingetroffen sind und ihren Begrüßungstrunk genießen, in die frisch befüllte Brennblase gehängt. Dort gart es dann rund zwei Stunden im Dampf des vergorenen Obstes, das am Abend gebrannt wird. In der Regel Trester. „Aber ich brenne auch Äpfel, Birnen, Mirabellen, Zwetschgen, Quitten ...“ sagt Hutmacher.

Weiterer Gewürze bedarf das Tresterfleisch nicht. „Das besondere Aroma kommt von den Dämpfen in der Brennkammer“, erklärt Hutmacher. Zu dem tatsächlich butterweichen, zarten Fleisch gibt es Terdisch – die berühmte regionale Spezialität aus Kartoffelstampf und Sauerkraut. Natürlich stampft Jutta Hutmacher die (selbst geschälten) Kartoffeln – und benutzt nicht etwa einen elektrischen Mixer. Für das Sauerkraut karamellisiert sie extra Zwiebeln, nimmt Wein aus dem eigenen Weingut und sagt: „Ganz wichtig ist das gute Auswringen des Krauts.“ Den Senf röhrt sie selbst an, verfeinert ihn unter anderem mit Honig.

Als Dessert kommt dann Trester-Parfait auf den Tisch, hergestellt mit dem goldprämierten „Meisterstück“ – einem doppelt gebrannten Riesling-Trester, der zwei Jahre lang in einem alten Whisky-Fass gelagert wurde.

Bei den Gästen komme das Menü sehr gut an. Sind verschiedene Gruppen an einem Abend eher zufällig zusammengekommen, haben sich längst Gespräche mit jedem über alles ergeben. Und zwischendurch ist man auch mal froh, wenn die Tür zur Brennerei kurzzeitig geöffnet wird – es wird schon verdammt warm in dem urigen Räumchen. Aber genauso ist man froh, wenn man dann das regnerische, kalte, ungemütliche Draußen wieder aussperren kann.

Die Brennerei von Michael Hutmacher ist mittlerweile die „dienstälteste“ Brennerei in Oberemmel. Die 25 Jahre alte Anlage in seiner Brennerei glänzt

wie neu – alles top gepflegt. Hutmacher ist stolz auf seine Produkte, und er produziert sie, wie man beim Hutgespräch sofort mitbekommt, mit Herzblut. Und so gibt er viele Informationen preis, was aus seiner Sicht einen guten Obstbrand ausmacht. Doch das wäre ein eigener Artikel...

Kontakt: Weingut Michael Hutmacher, Brotstr. 6, 54329 Konz-Oberemmel, Telefon: 06501 – 15557, E-Mail: [info@weingut-hutmacher.de](mailto:info@weingut-hutmacher.de), Homepage: [weingut-hutmacher.de](http://weingut-hutmacher.de)