

## PRESSEMITTEILUNG

ROTH, 20. SEPTEMBER 2024

### DIE „HARLEY“ DES DIETER FRIESS

ODER: WIE EIN BEERBACHER MIT SEINEN OBSTBRÄNDEN EINEN WEIßEN FLECK AUF EINER LANDKARTE VON LANDRAT BEN SCHWARZ FÜLLTE

**Abenberg/Beerbach.** Ben Schwarz erinnert sich genau. Beim Landkreistag in Lindau vor wenigen Monaten „stolperte“ er über einen weißen Fleck auf der fränkischen Landkarte, die ausgezeichnete Brennereien auswies. Ein großes, weißes Loch ohne einen Preisträger südlich von Nürnberg und östlich von Ansbach. Dieter Frieß hat es gefüllt – und wie!

Nicht nur, dass der Beerbacher beim Wettbewerb „Bayern Brand“ drei Medaillen für drei seiner Obstbrände eingeheimst hat, er hat damit das weiße Loch gefüllt und die Aufmerksamkeit von Ben Schwarz auf sich gezogen. Der ist begeistert von den hochwertigen Produkten, die zweifellos eine Bereicherung des regionalen Portfolios darstellen. Zumal Dieter Frieß schon die nächsten Ideen im Fass beziehungsweise in der Pipeline hat.

Whisky lautet das nächste ehrgeizige Ziel des frischgebackenen Ruheständlers. Die ersten Abfüllungen lagern bereits in Weißschiefelfässern, in denen zuvor schon ein Bourbon gereift war. Dessen Aromen werden Frieß' Destillat beeinflussen. Das allerdings braucht seine Zeit. Mindestens drei Jahre und einen Tag (eine Vorgabe der EU) muss der Single Malt reifen, ein erster Geschmackstest kann somit frühestens Anfang 2027 erfolgen – gebrannt wurde heuer an Lichtmess.

Apropos brennen: In jedem Satz, den Dieter Frieß über sein Ruhestandshobby („Ich wollt' halt noch a bissl was machen“) spricht, ist seine Leidenschaft zu spüren. Keine Frage, da hat jemand das Richtige für sich entdeckt. Mitsamt allen Konsequenzen, wenn man so tickt, wie es der frühere Obstanbau-Berater tut. Der hat kurzerhand um und für die Destilliermaschine (ein Unikat, noch dazu vom Marktführer) ein ganzes Gebäude errichtet. Der Schauraum ist Programm, sprich eine Schau, die durch Ambiente und Atmosphäre besticht.

Der hohe Anspruch, er ist allgegenwärtig. Im Gebäude, der Einrichtung, der Technik, im „Einkauf“. So schwört der 60-Jährige in Sachen Birne auf das Obst vom Bodensee, wohin er aus seiner beruflichen Zeit beste Kontakte hat. Regional wäre ihm lieber, betont er beinahe entschuldigend, „aber ich brauch' die Qualität“. Zwetschge, Sauerkirsche und Co., „was eben geht“, hat seinen Ursprung – wie die Kräuter seines Bruders, die seinen Gin verfeinern - „um die Ecke“ – aus Überzeugung.



## PRESSEMITTEILUNG

Die steht auch hinter der Heiztechnik für die Destillieranlage: Wie in der guten alten Zeit wird mit Holz befeuert, eine Photovoltaikanlage auf dem Dach ermöglicht eine exakte Steuerung der Elektroheizstäbe. „Eigene Sonne, eigenes Holz“, lächelt er.

300 Liter reinen Alkohol darf Dieter Frieß gemäß Zollvorgaben mit seiner „Abfindungsanlage“ (so der Fachbegriff) jährlich brennen, zusätzlich aber zukaufen, so dass er zudem jenen Gin herstellen kann, der ihm gerade in der Anfangszeit eine Menge Lob einbrachte. Trotz all dessen sowie der Unterstützung durch Familie, Nachbarn und Freunde: „Wirtschaftlich denken und kaufmännisch rechnen darf man das nicht.“

Umso mehr freut den Beerbacher die Ent- und Belohnung in Form der drei Medaillen, die er bei dem Wettbewerb unter dem Dach des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten eingeheimst hat: zweimal Gold für den Brand aus Apfel- und Williamsbirne, Silber für die Sauerkirsche. Plus ein Ritterschlag, der ihm persönlich viel bedeutet: Die Freunde vom Bodensee haben ihm nach einer Verkostung ein bestes Zeugnis ausgestellt.

Frieß weiß: „Man kann viele Fehler machen.“ Nicht zuletzt deshalb hat er einen entsprechenden mehrwöchigen Kurs belegt. Der Rest sei eine Art Herantasten. „Manchmal kommt man sich vor wie im ersten Lehrjahr“, führt er schmunzelnd vor Augen. Dennoch ist er glücklich mit seinem Hobby und den Platz, den er damit gefunden hat. „Andere kaufen sich eine Harley“, lächelt der 60-Jährige verschmitzt mit Blick auf den glänzenden Apparat. Was ihm zudem gefällt: Seine Brände haben ihn schon mit den unterschiedlichsten Menschen zusammengebracht. Deswegen wird er seinen Schauraum auch heuer wieder in der Adventszeit ein paar Abende aufsperrern, um Begegnungen zu ermöglichen. Gruppen sind das ganze Jahr über für Verköstigungen willkommen.

Ganz unbelastet in Sachen Obst ist Frieß nicht. Rund 30 Jahre war er in Sachen Pflanzenschutz in ganz Deutschland und Österreich unterwegs. Ein Umstand, der nicht ganz unschuldig ist an dem außergewöhnlichen Hobby. Immer wieder sei er bei Kunden auf diese „Thermomixe für Männer“, wie er die glänzenden Maschinen nennt, gestoßen – Interesse und Ehrgeiz waren geweckt. Zu pass kam ihm da seine Grundeinstellung: „Einfach machen, sich trauen.“

„Es läuft sehr gut“, lautet die Bilanz des Beerbachers nach dem gut einem Jahr, das er nun im (neuen) Geschäft ist. Die Nachfrage ist hoch – Gin und Quitte bereits aus - , ohne dass Dieter Frieß groß die Werbetrommel rührt. Ben Schwarz wundert das nicht. „Wer so hohen Wert auf Qualität legt...“ Zumal er überzeugt ist, dass „die Menschen zu schätzen wissen, was wir hier haben.“

Der Landrat ist rundum begeistert und sieht großes Potenzial. Dieter Frießs Überlegungen in Richtung eines Brotschnaps' spinnt er in Richtung eines Landkreis-Grappa weiter. Nachdem in Greding und Großweingarten wieder Wein angebaut wird... Gedanken, die Stefan Forster von der Kreisentwicklung allzu gerne hört und sich gerne einklinkt: Warum nicht ein Wermut-Brand in Erinnerung an frühere Hopfenzupfer-Traditionen (die Erntetage starteten früher mit einem wärmenden Schluck) oder ein Bierbrand?



## PRESSEMITTEILUNG

„Uh, Hopfen ist in der Dosierung heikel“, weiß der Fachmann. Klingt irgendwie so, dass wäre da Ehrgeiz geweckt. Was daraus das letzte Mal wurde, ist ja bekannt...