

Süddeutsche Zeitung

Hochprozentige Leidenschaft

Doris Kuhn aus Jakobneuharting will Destillateurin werden. Deutschlandweit beginnen jedes Jahr nur etwa 20 Azubis eine Lehre in diesem Fach – fast alle sind männlich



VON CAROLIN FRIES

Frauenneuharting – „Bei uns in der Familie hat Alkohol immer schon dazugehört“, sagt Doris Kuhn. Oje. Doch bevor man Mitleid mit der 18-Jährigen bekommt, erklärt sie: „Meine Oma macht Rumtopf, mein Papa Limoncello und meine Tante den weltbesten Eierlikör.“ Wo sich gerade noch Mitgefühl ausbreiten wollte, ist jetzt Neid spürbar. Doris Kuhn erzählt von ihrem Zuhause in Jakobneuharting wie von einem kulinarischen Versuchslabor, in dem sich alle Familienmitglieder ausprobieren können und konnten. „Mir hat es immer schon Spaß gemacht herauszufinden, welche Aromen zusammenpassen und welche nicht“, sagt sie. Vor wenigen Wochen hat Doris Kuhn eine Ausbildung zur Destillateurin begonnen. In Deutschland entscheiden sich jedes Jahr lediglich etwa 20 Azubis für dieses Fach. Fast alle sind männlich. In den vergangenen Jahren befand sich jeweils nur eine Frau in den Anfängerklassen.

Destillateurin oder Parfümeurin – mit ihrer Leidenschaft fürs Riechen und Schmecken sollte es einer dieser Berufe sein, das war Doris Kuhn schon klar, als sie nach der Grafinger Mittelschule auf eine Realschule nach München wechselte. Ihr Vater, „ein leidenschaftlicher Whiskey-Sammler“, habe ihr schließlich die Destillateur-Ausbildung schmackhaft gemacht. „Er hat mir gern mal zwei Klare auf den Tisch gestellt und mich erriechen lassen, welcher von der Birne und welcher eine Marille ist“, sagt Doris Kuhn. Seit August lebt die junge Frau nun im Münsterland, etwa 800 Kilometer weit weg von zu Hause. Hier hat sie eine Lehrstelle bei der Feinbrennerei Sasse in Schöppingen bekommen. Der Ort ist verglichen mit Jakobneuharting eine Stadt für Doris Kuhn, „größer als Glonn, aber kleiner als Grafing“. Ihre Wohnung liegt nur ein paar Fahrradminuten von ihrem Lehrbetrieb entfernt, „ich kann alles mit dem Fahrrad machen“. Sie fühlt sich wohl, die ersten Arbeitswochen waren „spannend“, nur die Berge fehlen der 18-Jährigen. „Es ist schon sehr flach hier.“ Was da hilft? „Ich hab mir ein Alpenpanorama auf Leinwand mitgenommen, das

Doris Kuhn hat ihre Ausbildung bei der Feinbrennerei Sasse vor wenigen Wochen begonnen. „Es war Liebe auf den ersten Blick“, sagt die junge Frau.

FOTOS: MATTHIAS HÖING (2), MAREN KUITER / FEINBRENNEREI SASSE



muss ich jetzt wohl bald mal aufhängen.“

Eigentlich wollte Doris Kuhn gar nicht weg aus Bayern. Am Schliersee hatte ihr ein Betrieb bereits im vergangenen Jahr eine Lehrstelle für 2015 in Aussicht gestellt. Sie solle ein Jahr an der Landwirtschaftsschule überbrücken und dann einsteigen. Also meldet sich Doris Kuhn nach der Mittleren Reife für das Berufsgrundschuljahr Landwirtschaft an der Staatlichen Berufsfachschule München-Land in Riem an – in der Hoffnung, ein

Die 18-Jährige liebt besonders die fruchtigen Aromen - und den Eierlikör ihrer Tante

Jahr später in ihren Traumberuf einsteigen zu können. Doch der Betrieb vom Schliersee zieht sein Angebot plötzlich und unerwartet zurück. Die junge Frau bewirbt sich im Münsterland, besucht den Betrieb zum Probearbeiten und ist heute froh darüber, dort einen Platz gefunden zu haben. „Es war Liebe auf den ersten Blick.“ Die junge Frau schätzt besonders, dass sie in keinem „Knöpfchenbetrieb“ arbeiten muss, in dem der Mensch lediglich Maschinen bedient, sondern ihr Arbeitgeber viel Wert auf Hand-

arbeit legt. „Die Kräuteresenzen für viele Liköre werden selbst angesetzt“, sagt Kuhn und „jede Flasche muss am Ende perfekt aussehen“.

Bis der Korken auf die Flasche kommt, vergehen allerdings oft Jahre. „Da kann man seine Arbeit richtig reifen sehen“, sagt Doris Kuhn, die regelmäßig Proben zieht, deren Farben im Licht betrachtet, schließlich die Düfte inhaliert und einen winzigen Schluck auf die Zunge nimmt. „Meine Freunde meinen, ich würde jeden Abend betrunken nach Hause torkeln, wenn ich erzähle, was ich mache“, sagt Doris Kuhn. Doch dafür seien die Mengen, die sie verkostet, viel zu klein. Am meisten überrascht hat sie, wie genau es zugeht bei der Herstellung von Spirituosen und wie schnell sich kleinste Fehler auf die Qualität auswirken. „Die Hefe braucht exakt eine bestimmte Temperatur, sonst arbeitet sie nicht optimal“, erklärt sie. So gehe es beim Einmaischen mit der Genauigkeit bis hin zur Etikettierung. Die Spezialität der Brennerei Sasse ist der Lagerkorn: In Kesseln aus 137 Jahre altem Kupfer destilliert, lagert der Weizenbrand mehrere Jahre in alten Holzfässern. Ein Prozess, den Doris Kuhn nun über ihre dreijährige Ausbildungszeit begleiten darf.

So genau und feinfühlig es manchmal zugeht, wenn auf das Hundertstel Millimeter abgemessen werden muss, so grob und kräftezehrend sind andere Arbeitsprozesse. Etwa, wenn Doris Kuhn 500 Kilogramm Himbeeren für einen Geist mit den Händen einmusen muss. „Das macht mir am meisten Spaß“, sagt sie. Es scheint, als genieße sie es eben besonders, wenn alle Sinne bedient werden. Zuhause in Jakobneuharting hat sie einmal eine Birnenmarmelade ausprobiert und Früchte mit allerhand winterlichen Gewürzen und Aromen gemischt „und ein kleines bisschen Pfeffer ist auch dabei“. Die Kreation stieß auf derart großen Erfolg, dass Mutter Thea die Gläser seither in ihrem Obst- und Gemüseladen in Grafing als „Winterbirne“ verkauft.

Fruchtige Aromen sind es, die es Doris Kuhn besonders angetan haben. Weihnachten, wenn sie daheim bei der Familie ist, wird sie sicher das ein oder andere fruchtige Schlückchen aus dem Münsterland mitbringen. Ihre Lieblingsspirituose aber bleibt: der Eierlikör der Tante. Vielleicht wird Doris Kuhn den irgendwann einmal zusammen mit ihren eigenen Kreationen verkaufen, wenn sie zurück ist aus dem Münsterland und eine eigene Brennerei hat. Irgendwo in Bergnähe.