

DER TECKBOTE

UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG

KIRCHHEIM UNTER TECK · LENNINGER TAL · WEILHEIM AN DER TECK

MITTWOCH, 31. DEZEMBER 2025

DIE ZEITUNG FÜR DIE TECKREGION | GEGRÜNDET 1832

EINZELPREIS 2,50 €

16 LENNINGER TAL · NECKAR & ALB

Alb und Gin passen einfach zusammen

Prämierung Die Manufaktur Wünsche in Schopfloch war 2025 erfolgreich. Gleich in vier Bereichen waren ihre Produkte bei der Spirits special Prämierung des Genussmagazins falstaff auf dem ersten Platz. *Von Iris Häfner*

Die Freude ist riesig bei den beiden Brännern Martin Wünsche und Stefan Lipka aus Schopfloch: „Wir sind überwältigt – und ein bisschen sprachlos“, sagt Martin Wünsche. Ihre kleine, aber feine Wünsche Manufaktur gehört zu den besten Brennereien in Deutschland. Bei der falstaff Special Prämierung wurden alle 14 eingereichten Produkte mit über 90 Punkten bewertet. Damit haben alle die Bereiche

„Wir sind überwältigt und ein bisschen sprachlos.“

Die Brüner Martin Wünsche und Stefan Lipka

„Klassiker“, „ausgezeichnet“ und „excellent“ erreicht. „In vier Bereichen waren die Produkte auf dem ersten Platz: New Western Gin, Spezialflüssig, Speziallikör Blüthen – und stellen auch die beiden besten Absinthe“, sagt Martin Wünsche sichtlich stolz.

Hinter dem Namen folstaff verbirgt sich ein Magaz. das über Wein, Kulinarik und Reisen berichtet. „Es ist einer der renommiertesten Wettbewerbe, der auch für Industrie und Großbrennereien offen ist“, sagt Martin Wünsche. Alles, was über 90 Punkte erreicht, spielt in einer besonderen Liga. „Das ist für uns ein Ansporn“, ist der Brüner weit davon entfernt, sich auf dem Lorbeer zu verweilen. Besonders freut er sich, dass die kleine Brennerei mit Hölladen und Online-Shop mit den Großes mithalten kann. „Fürdewerkschick Klönen, Sorgfalt in der Herstellung und ausweichend Bewusstheit können gegenüber Labor und ausgefülltem Technikkäseinsatz doch gut bestehen“, so der Brüner.

Bereits im Frühjahr standen die beiden Brüner von der Alb bei der Prämierung von Craft Spirits Berlin im der Hauptstadt auf der Bühne, um die Goldmedaille für den



Martin Wünsche mit seinen ausgezeichneten Spirituosen.

Foto: Carsten Riedl

Blüten-Likör und Preise für andere Spirituosen entgegenzunehmen. Vor allem der Austausch mit anderen Brännern macht den europäischen Wettbewerb für kleine und mittlere, sprich handwerkliche Brennereien für die Schopflocher so interessant. „Sogar aus Korea war ein Kollege da“, erzählt Martin Wünsche.

Wer in die Manufaktur kommt, betritt eine eigene Welt. Blöckung und Herzstück ist die Destille. Sie wurde eigens nach den Bedürfnissen und Vorstellungen der Schopflocher Brüner für Gin und Kräuterdestillate gebaut. Es gibt gleich mehrere sogenannte Globenblöcke, die als Aromaverstärker – insbesondere beim Gin – die-

nen, wenn der Alkoholdampf aufsteigt. „Die Glockenblöcke sind im eine ellipsoide Form eingebaut, statt der üblichen geraden Bauweise. Diese Form ermöglicht es, dass sich die Geschmacksstoffe besser mit dem Geist verbinden und die Destillate ruhiger abläuft“, erläutert Martin Wünsche.

Individuelle Kräutermischungen

Was weiter auffällt: Nicht nur Flaschen mit Gin, Likören und Absinthe sind liebevoll und besonders gestalteter Etiketten stehen in dem Regalen, sondern es riecht auch nach Kräutern. Der Ursprung der Manufaktur ist in Tecklingen in der ehemaligen Drogenzone von Martin Wünsche zu finden.

Dort wurden individuelle Kräutermischungen für Kleinbrennereien hergestellt. „Was dort begann, setzen wir heute fort. Wir belaufen Brennereien in ganz Europa und bis nach Kanada mit unseren Mischungen“, erklärt er. Bereits in der ehemaligen Drogenzone während seiner Ausbildung zum Drogisten entwickelte er erste eigene Rezepte und übernahm schließlich den Handel mit Brennereizwerg und Hopfenbitter von seinen Eltern. Gemeinsam mit Stefan Lipka erwarbte er das Geschäft in Schopfloch am selbstentwickelten Kräuter- und Gewürzmischungen für Gin und andere Produktion. „Der Alb-Trauf Gin bildet mit seinen Botanicals den Alb-

trauf als Zwetschgeng von Streubobstgürtel, kräftiger Wacholder, Mädesüß von den feuchten Stellen der Alb, dem Doornen, Königskerzenblüten von den trockenen Stellen der Alb – und mehr“, beschreibt Martin Wünsche beispielhaft die Ingredienzien eines seiner Produkte.

Nou im Sortiment sind selbstgemachte Präline vom Schopflocher Konditormeister Hannes Claus. Er hat mit Wünsche Manufaktur-Produkten einige Sorten kaviert. Eines davon sind die Alb Diamanten: hier treffen Schokolade mit dem Alb Trauf Gin (94 Falstaff-Punkte) und blauem Überzug zusammen. Es gibt aber auch die roten Albenisse und weitere Lockereien.