

# Ein erfolgreicher Schatzsucher

## ■ Manufaktur für Feines, Beilstein

Michael Mörsel ist in Pension. Zur Ruhe setzen will er sich aber noch lange nicht. Im Gegenteil: Er will mit der Brennerei und seiner Manufaktur richtig durchstarten. Bis vor wenigen Monaten hat er noch als Stoffbesitzer gebrannt. Seit Mai 2023 steht nun eine Abfindungsbrennerei im neu gestalteten Brennraum.

**M**it ihr will er ein Maximum an Aromen aus den selbst angebauten Früchten herauskitzeln. Der Beilsteiner ist ein Schatzsucher, immer auf der Suche nach dem besten Geschmack.

Die Schätze sucht und findet er unter alten Obstsorten und Haselnüssen. Genauer: unterhalb von Haselnusssträuchern. Denn in deren Schatten und in enger Gemeinschaft mit deren Wurzeln wachsen die teuersten Speisepilze, die es gibt: Trüffel. Für sie hat Michael Mörsel 2009 eine Plantage, eine sogenannte Trufflière, mit besagten Haselsträuchern, aber auch Eichen und Buchen angelegt. Dazu werden Jungbäume mit dem Pilz beimpft, in der Hoffnung, dass Pflanze und Pilz eine Partnerschaft, eine Symbiose, eingehen, die beiden Vorteile bringt. Besser gesagt, allen drei Beteiligten: Die Pflanze gewinnt zusätzliche Nährstoffe durch das Pilzgeflecht, der Pilz erhält im Gegenzug von der Pflanze Assimilate. Und Michael Mörsel kann am Ende, wenn es gut läuft, beide beernten, den Strauch und den Pilz. Einfach ist das nicht. Die Anlage und die Pflege einer solchen Trufflière sind eine Wissenschaft für sich. Wer damit Erfolg haben will, sollte bezüglich der Theorie wissbegierig und in der Praxis umsetzungsstark, hartnäckig und geduldig sein. All diese Eigenschaften bringt Michael Mörsel mit.

### Kleine Anfänge

Dank ihnen ist aus einem unerfahrenen Stoffbesitzer ein vielfach ausgezeichnete Brenner geworden. Die ersten Misserfolge ließen ihn nämlich nicht gleich aufgeben, sondern waren ihm im Gegenteil Ansporn, seine Sache besser zu machen. 1995 fing alles an. Der Polizist hatte auf einer steilen Beilsteiner Obstwiese sein Eigenheim errichtet. Ein Zwetschgenbaum stand auch nach dem Bau noch auf dem Grundstück und bot gleich eine reiche Ernte. Was tun mit seinen vielen Früchten? Drei Kuchen waren gebacken und noch immer viel zu viele Früchte da. „Schlag sie doch ein und lass



daraus einen Schnaps machen“, riet ein Nachbar. Michael Mörsel setzte den Rat in die Tat um. Das Ergebnis trieb ihm in mehrfacher Hinsicht die Tränen in die Augen. Der zweite Versuch klappte schon besser – und Schritt für Schritt und Brand für Brand wurden die Destillate des ehrgeizigen Beilsteiners genießbarer, nach und nach sogar zu einem echten Genuss. Nicht allein durch Versuch und Irrtum, sondern durch ein systematisches Vorgehen.

Schon bald reichte es dem Stoffbesitzer nicht mehr, den Nachbarn zu fragen. Er wollte es von Experten wissen. 2003 absolvierte er daher in Weinsberg den Lehrgang zur Fachkraft für Brennereiwesen. 2011 bis 2012 folgte die Qualifikation zum Landwirtschaftlichen Brennmeister. Immer noch als Stoffbesitzer, sicherlich eine Ausnahme unter den Kollegen.

Noch mehr, weil es wohl wenige Stoffbesitzer gibt, die ihr 50-Liter-Kontingent durch das vereinfachte Lohnbrennen vervielfältigen ... Für ein „richtiges“ Brennrecht hätte er dabei bald die Voraussetzungen, das benötigte Land, gehabt. Doch Michael Mörsel hatte ja auch noch einen Brotberuf, die Brennerei war nur ein Nebenerwerb. Doch einer, der ihn immer mehr erfüllte.

### Vom Hobby zum Beruf

Und so hing er 2022 den Erstberuf an den Nagel und stieg voll in den neuen Beruf ein. Mit seiner Frau Ivana, die keine Brennerin, dafür aber leidenschaftliche Köchin und Bäckerin ist. Sie steuert unter der Marke „Natur im Glas“ eingeweckte Früchte, Suppen und Soßen







2



3

## ZUM THEMA

### Betriebsdaten

- Arbeitskräfte: 2
- Lage: 420 ü. NHN
- Fläche: 2,7 ha Obst (etwa 0,6 ha Trüffel), 1,4 ha Wald
- Betriebszweige: Obstbau, Brennerei, Manufaktur
- Sortiment Brennerei: Obstbrände, Blütengeiste, Trüffelgeist, Likör
- Preise: 24 – 75 EUR für 0,2 l
- Vermarktung: Direkt (Hofwagen und Märkte), Fachhandel

bei – alles in Bio-Qualität. So wie die meisten der Brände. Was bei denen nicht aus dem eigenen bio-zertifizierten Anbau kommt, stammt aus Wildsammlung. Damit eigentlich auch „bio“, was aber offiziell so nicht ausgelobt werden kann. Das ist nicht weiter schlimm, denn Michael Mörsel vermittelt seinen Kunden so gern wie überzeugend seine Betriebsphilosophie. Die sie ihm gerne abnehmen, genauso gern wie seine Produkte. Auch trotz oder gerade wegen der selbstbewussten Preise. 65 Euro für 0,35 l Himbeerbrand? Anscheinend kein Problem. Oder doch? Ein Kunde meinte einmal, er habe ähnliche Qualitäten schon günstiger bei einem anderen Brenner kaufen können. „Weshalb gehen Sie dann nicht zu ihm?“, fragte Michael Mörsel zurück. „Den gibt’s nicht mehr“, räumte der Kunde ein.

„Warum wohl?“, lautete die Gegenfrage. Mit ihr legt Michael Mörsel den Finger in die Wunde. Viele Brenner kalkulieren ihre Preise nicht nach betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten. Das macht Michael Mörsel anders. Er hat als Brennmeister gelernt, dass er es selbst ist, der bei zu niedrigen Preisen „draufzahlt“.

### Trüffelanbau

Das will der Brenner nicht, das braucht er auch nicht. Vielleicht passen auch deshalb die Trüffel so gut ins Sortiment. Mehrere Hundert Euro für ein Kilogramm. Mit solch hochpreisigen Produkten lockt Michael Mörsel natürlich eine kaufkräftige Klientel an. Doch die Trüffel sind gewiss mehr als nur ein Marketinggag. Es ist dieselbe Begeisterung fürs Produkt, die Michael Mörsel bei den Pilzen wie bei den Destillaten antreibt.

Doch wie kommt der Brenner überhaupt darauf, Trüffel anzubauen? 2007 machte Michael Mörsel Urlaub am Lago Maggiore. Eine malerische Region, sie bietet mediterranes Lebensgefühl vor alpiner Kulisse. Zur Region gehört untrennbar die Spitzenküche, die häufig auf den lokalen Spezialitäten beruht. Zu ihnen zählen auch Trüffel. Michael Mörsel war sofort von den intensiven Aromen der Pilze begeistert. Und wie schon beim Brennen ging er die Sache systematisch und gründlich an. Der Genuss reichte ihm nicht, der Anbau sollte es sein. Dass der als schwierig und risikoreich gilt, machte für ihn die Aufgabe nur reizvoller.

Er schaute sich den vorhandenen Anbau in Deutschland und in Frankreich an, wälzte die

1 Destillate von Michael Mörsel. | 2 Der Brenner mit seinem Trüffelhund. | 3 Der Tisch ist für ein Destillatmenü gedeckt. | Fotos: Springob

erreichbare Fachliteratur, tauschte sich mit Experten aus und legte wie gesagt im Jahr 2009 in Beilstein den Grundstein zum eigenen Trüffelanbau. Die mit Pilzsporen beimpfte Jungbäume, zum Beispiel Hasel oder Eichen, wurden dazu von spezialisierten Baumschulen bezogen. Doch es braucht noch andere Voraussetzungen, die Standortbedingungen müssen den Pilzen „genehm“ sein. Der deutsche Trüffelverband beschreibt sie so: „Der Boden sollte kalkreich sein mit einem pH-Wert deutlich über sieben, eine gute Bodenstruktur aufweisen und von kleineren Kalksteinen durchsetzt sein. Staunässe darf nicht sein.“ Für diese Bedingungen muss der Anbauer sorgen, den Boden, wenn er nicht ohnehin diese Bedingungen mitbringt, entsprechend bearbeiten. Ob es dann auch geklappt hat, ob Baum und Pilz eine erfolgreiche Symbiose eingegangen sind, sieht man frühestens nach drei Jahren. Die ersten Trüffel kann man, wenn’s gut läuft und alle Voraussetzungen stimmen, nach sieben bis acht Jahren ernten.

### Begehrte Pilze

Anscheinend hat Michael Mörsel auch beim Trüffelanbau vieles richtig gemacht. Denn er kann mittlerweile regelmäßig und im wachsenden Umfang die überaus wertvollen Pilze ernten. Wenn sie ihm nicht sprichwörtlich



## IM FOKUS

### Was sind Trüffel?

Trüffel sind in erster Linie die Fruchtkörper von Pilzen, die im Boden wachsen. Die Mycelien der Pilze, also die fadenartigen Strukturen, die mit etwas Glück den Fruchtkörper ausbilden, leben in enger Gemeinschaft mit Baumwurzeln. Im Gegensatz zur Symbiose bei Hülsenfrüchten, die recht zuverlässig zustande kommt, ist das Zusammenleben von Trüffelmycel und Baumwurzel aber noch weniger gut verstanden. Nur an manchen Baumarten wachsen die Trüffel und nicht alle Trüffelsorten sind auf hiesigen Plantagen kultivierbar. Mit dem Burgundertrüffel wurden bislang schon gute Erfahrungen gemacht; er bildet sich nach einer Wartezeit von fünf Jahren jährlich neu an Baumwurzeln aus. Weiße Albatrüffel und Périgord-Trüffel wachsen hierzulande jedoch noch eher selten.

„vor der Nase weggeschnappt“ werden. Von ungebeten Gästen: Wildtieren und menschlichen Langfingern. Wahrscheinlich bleibt dem Brenner nicht viel anderes übrig, als die Trüffelplantage demnächst einbruchssicher einzuzäunen.

### Hoher Qualitätsanspruch

Wer sich aber zu einem der beliebten Trüffelménüs anmeldet, wird auch zukünftig Zugang zu der Truffière haben. Denn bevor man gemeinsam ein hochwertiges, auf Trüffeln basierendes Essen genießt, erfährt man bei einer Ortsbegehung viel über die Grundlagen des „speziellen“ Pilzanbaus. Das bedeutet Aufwand, aber einen Aufwand, der sich bezahlt macht. Michael Mörsel ist überzeugt: Wer hochwertige Produkte anbietet, muss den Kunden einen emotionalen Mehrwert bieten, damit sie bereit sind, die hohen Preise zu zahlen. Mit seinem Engagement trägt Michael Mörsel sie sozusagen „spielend“ über die Preisschwelle. Vor Ort in Beilstein und genauso mit seinem mobilen Hofwagen, mit dem die Mörsels ihre Manufakturprodukte bei sich zuhause auf dem Hof, aber auch auf Wochenmärkten und bei passenden regionalen Events „unters Volk“ bringen. Die Produktpalette umfasst dabei neben den Destillaten und Trüffelprodukten auch eingemachtes Gemüse und Obst, das Ivana Mörsel zuhause auf der Basis der eigenen Ernte produziert. Bei aller Unterschiedlichkeit haben die angebotenen Produkte doch eines gemeinsam: den hohen Qualitätsanspruch. Da macht das Ehepaar keine Kompromisse. „Nur für solche Produkte, von denen ich selbst begeistert bin, kann ich auch meine Kunden begeistern“, bringt Michael Mörsel seine Philosophie auf den Punkt. Eine Begeisterung, mit der der Brenner gerne seine Kunden, aber auch seine Kollegen ansteckt.



4 Abfindungsbrennerei von Michael Mörsel, ein Fabrikat von Arnold Holstein. | 5 Der Trüffelgeist darf einige Zeit reifen. | Fotos: Springob

Michael Mörsel hat auch dieses Bestreben professionalisiert und 2014 den Lehrgang zum Destillaterlebnisführer aus der Taufe gehoben. Mit Hilfe von Kommunikationswissenschaftlern, Spitzenköchen und anderen Experten sollte nicht allein der Wissensstand der Teilnehmer erhöht, sondern sie sollten befähigt werden, ihrerseits ihre Kunden zu begeistern. Der geschützte Name der Fortbildung ist Programm: Destillate sollen zum hochwertigen Erlebnis werden. Kunden sollen mit allen Sinnen „begreifen“, welche Schätze in guten Destillaten zum Vorschein kommen. In Bränden von Goldparmäne, Kaiser Wilhelm Apfel, Öhringer Blutstreifling, in edlen Likören oder in einem Trüffelgeist.

### Feine Nasen

Über dessen Herstellung hat Michael Mörsel seine Abschlussarbeit als Meister geschrieben. Ein Meisterwerk ist auch der Trüffelgeist selbst. Damit belegt Michael Mörsel seine über die Jahre geschulte Sensorik. Einem „Mitarbeiter“ wird er aber in dieser Hinsicht nie das Wasser reichen können: seinem Trüffelhund Jack. Der findet dank seiner feinen Nase die Schätze auf der Truffière, verarbeiten kann sie aber nur sein „Chef“. | fs ■

➔ **Kontakt: Manufaktur für Feines Mörsel**  
Gottlieb-Schulz-Str. 40  
71717 Beilstein  
Telefon: 0152/36116721  
manufaktur.moersel@t-online.de  
www.destillaterlebnisfuehrer.de



## ZUM THEMA

### Wilde Arten geschützt

Trüffel kommen auch in Deutschland in der freien Natur vor, die Suche ist aber untersagt. Heimische Trüffelarten stehen nämlich laut Anlage 1 des Bundesnaturschutzgesetzes (BNatSchG) unter Schutz. Zuwiderhandlungen werden mit zum Teil hohen Geldstrafen bestraft. Grundlage dafür ist das Bundesnaturschutzgesetz.

§ 44 Abs. 1 Nr. 4 des BNatSchG verbietet unter anderem, geschützte Arten, Tiere, Pflanzen oder Pilze, aus der Natur zu entnehmen. Insbesondere sind der Besitz und Handel mit frei lebenden und geschützten Arten untersagt. Bleibt also nur das Kultivieren von Trüffeln in einer Plantage.