



Kunst im Stall: Gudrun Servay-Böttcher präsentiert Eier in allen Variationen.

Zum Ei gibt's Hochprozentiges

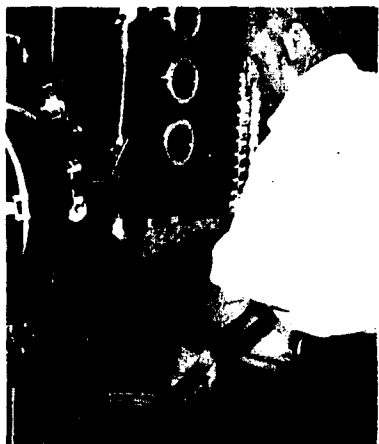
Der Haldenhof über dem Bodensee bei Hagnau bietet vielfältige Erlebnisse: Während der Bauer in der Schaubrennerei werkelt, führt die Bäuerin durch die Kunstgalerie im Stall.

Eier sind Gudrun Servay-Böttchers Leidenschaft: Über 600 Stück hat die Bäuerin vom Haldenhof über dem Bodensee bei Hagnau in den vergangenen 23 Jahren zu kleinen Kunstwerken verarbeitet. Vom Zwergwachtel- bis zum Straußenei reicht die Palette, mal mit zarten Tuschezeichnungen, mal mit kräftigen Plakafarben, mit Katzensichtern, Hummelfiguren, Jagdszenen oder Blumenranken – passend zu den Sammeltassen der Verwandtschaft – verziert. In einer Vitrine liegen schwarz gefärbte Eier mit ausgekratzten Mustern, in einer anderen sind Eier zu sehen, denen die Bäuerin mit einem Zahnarztbohrer filigrane Lochmuster verpasst hat.

■ Liebevoll dekoriert

Für ihr Hobby opfert Gudrun Servay-Böttcher sogar den Familienschmuck: Etliche Eier sind mit Broschen, Medaillons und Ringen dekoriert. Wo heu-

te die Werke der 52-Jährigen zu bestaunen sind, haben früher Schweine, Gänse und Enten gehaust. Weiß getüncht eignet sich der Stall prima als Kulisse für Kunst. Im alten Futtertrog stehen Ölbilder, auf denen Blumensträuße, Porträts und die liebliche Landschaft rund um Hagnau zu sehen sind. Darüber hängt – selbstverständlich – eine Kollektion hübscher Oster-



Wohl bekomm's: Karlheinz Böttcher macht aus Maische Zwetschgenbrand.

eier. Wer Glück hat, darf auch die Werkstatt der Künstlerin in Augenschein nehmen: Eine steile Treppe führt ins Dachgeschoss des Bauernhauses, wo sich ein herrlicher Panoramablick über den Bodensee auf die Schweizer Alpen öffnet. In der Brennerei raucht derweil schon der Kamin.

■ Edles „Tröpfchen“

Aus einem großen Fass schöpft Ehemann Karlheinz Böttcher Zwetschgenmaische in die Kochkammer. Die Gäste nehmen bei Apfelsaft und Hefezopf am Tisch Platz, während der 67-Jährige noch am kupfern glänzenden Brenngerät hantiert. In dem kleinen Raum ist es warm. An der Wand hängen Hirschgeweihe und Jägerhüte, an einem Gestell ein paar Fuchsbälge. Der Landwirt setzt das Rührwerk in Gang, und Zwetschgenduft erfüllt sogleich die Brennerei. Aus dem Gerät dringt ein gemütliches Blubbern. Jede Kammer verfügt

über ein Sichtfenster und ist von innen beleuchtet. Böttcher erklärt genau, wie er Vor- und Nachlauf abtrennt, um an das begehrte Zwetschgenwasser zu kommen. Den frischen Brand würden die Gäste natürlich am liebsten sofort probieren. Aber das geht nicht: „Der Duft ist zwar schon drin“, sagt der Brenner, „aber noch völlig zugedeckt vom Alkohol.“ Ein paar Jahre muss das Wässerchen noch reifen. Erst die richtige Lagerung in Ton, Glas, Edelstahl oder Holz bringt das Aroma voll zur Geltung. Gekostet wird trotzdem – von den Vorräten. Denn das gehört zum Brennereibesuch schließlich dazu.

Facts & Infos

■ **Kunstaussstellung und Destillatverkauf:** Mo., Mi. und Fr. 14–18 Uhr. Anmeldung zur Hofbesichtigung bei Fam. Böttcher, Tel. ++49 7532 6523, Fax 414719. Die Führung kostet für Erwachsene 6 Euro, für Jugendliche bis 15 Jahre kostenlos.