



Die Geschwister Streng: Brenner aus Leidenschaft und Tradition Fotos: privat
GREVENMACHER
GILLES SCHREINER

Die jüngste Generation der Familie Streng über ihre Brennerei

Grevenmacher, Mitte Dezember, 18:07, leichter Regen, Domizil Streng, die Frisur spielt keine Rolle: Pol, 25, entledigt sich seines Bankiersdresses und begrüßt mich mit einem soliden Händedruck. Zur nahezu gleichen Zeit betritt Martine, das um fünf Jahre ältere Glied des Geschwisterpaares, die gute Stube des Elternhauses. Die beiden beheimateten „Maacher“ haben neben ihrer alltäglichen beruflichen Pflicht noch eine weitere Tätigkeit, die aus einer langwierigen familiären Tradition geboren wurde: Das Brennen.

Auf den Spuren Guillaumes

„Brennen ist seit Ewigkeiten Usus in unserem Hause“, so Pol und er ergänzt „Wir haben uns kein neues Hobby angelegt. Das Ganze hat sich aus der Tradition entwickelt.“ Weder Hobby, noch Arbeit: So in etwa könnte man die Aktivität, welche der Streng-Clan seit nunmehr rund 100 Jahren ausführt, bezeichnen. „Es ist eher ein Hobby ohne Zwang, obwohl wir die Sache doch relativ ernst nehmen“ fügt seine Schwester hinzu. Kein blindes Herumexperimentieren also, denn schließlich hat Vater Henri immer noch das Sagen, die beiden Geschwister sind sich aber im Klaren, dass sie eines Tages ganz in die Fußstapfen des Großvaters Guillaume treten und allein an der Spitze des Branntwein- und Likörberges stehen werden. „Es ist eine emotional verankerte Sache und wir wollen und werden diese Tradition auch weiterführen“, sagt Martine.

Pädagogisch wertvoll

Einen großen Anteil an diesem, nennen wir es mal, angeborenen und über die Jahre weitergegebenen Interesse, hat die eher zurückhaltende Erziehung der Eltern in puncto Brennerei. „Nie wurden wir zu

etwas gezwungen, nie wurde uns nahegelegt, dass wir die Brennerei übernehmen sollten“, beschreibt Pol seine Kindheit. Im Mittelpunkt standen Schule, Sport und andere Hobbies. „Vielleicht war dies genau der richtige Weg, um das schlummernde Interesse in uns zu wecken“, erwähnt Martine. Und so kam es, dass sich beide letztes Jahr an einem einwöchigen Brennseminar im schwäbischen Stuttgart anmeldeten, um ihre Kenntnisse zu erweitern.

Quer durchs Streuobstparadies

Die Produktpalette der hauseigenen Destillate und Liköre ist sehr abwechslungsreich. Ob Mirabellen- oder Quetschendröpp, Jurupinga- oder Cassis- Likör, Baileys oder Marc de Vin de Paille: Für jeden Gaumen müsste etwas zu finden sein. Verbindet man üblicherweise Schnaps und Co. mit vornehmlich älterer Klientel, verweisen die Strengs prompt darauf hin, dass das „Alter keine Rolle“ spiele, ob Konsument oder Brenner selbst. „Als wir auf dem „Sandweiler Dröppfestival“ ausstellten, waren wir schon ein bisschen die Hauptattraktion, denn zwischen all den Brennern, wie man sie sich vorstellt, standen nun plötzlich zwei junge Menschen und boten ihre Destillate an. Das kam schon sehr gut bei den Besuchern an“, so Martine.

Besonders das seit September erhältliche, farbenfrohe Likörrepertoire scheint ein Hit zu werden. Und wenn auch das Brennen an sich eine alte Tradition darstellt, so ist es doch genau das, was im Moment im Trend liegt: Traditionelle einheimische Ware zu konsumieren „Wir wollen ein Produkt, was sexy ist, noch sexier gestalten“ erklärt die 30-Jährige. Nach einigen Kostproben kann ich dem nur zustimmen: Disr Schnps is sooo sexy!

www.streng.lu