



Familie Renn setzt konsequent auf Qualität

VON MARTIN BAUR

Wenn das Wort „Traumlage“ eine Berechtigung hat, dann hier oben, am höchsten Punkt von Hagnau. Von den Zimmern aus, die den Gast mit dem Komfort eines Topphotels erwarten, hat der Gast einen weiten Blick über das idyllische Winzerdorf und den halben Bodensee. Der „Burgunderhof“ liegt mitten zwischen Reben und Obstbäumen. Durch ein mächtiges schmiedeisernes Gitter geht es hinein in das erste Ökoweingut am Bodensee. Auf 3000 Quadratmeter hat die Familie Renn hier ihre persönlichen Vorstellungen von Gastlichkeit umgesetzt: Ein kleines, exklusives Hotel mit zwölf Zimmern, das von der internationalen Ruf Heiner Renns profitiert, den er sich seit 1979 als Schnapsbrenner schuf. Schnapsbrenner? Nein: „König der Destillateure“ nannte ihn 1990 die Zeitschrift „Feinschmecker“, da hatte er gegen die Konkurrenz der Italienschen Grappamacher und französischen Marc-Destillateure den international besten Trester abgeliefert. „Ein Trester vom Bodensee“, lacht Heiner Renn, „das war früher Schnaps zum Abliefern gewesen, Industrialkohol“. Vor ihm habe niemand am Bodensee die Pressrückstände aus der Weinkelter zu Destillat verarbeitet. „Auf den Trester bin ich am meisten stolz“, sagt der Brenner, der seinen Trester sechs Jahre im Faß reifen lässt. Doch ob Sauerkirsch, Holunder, Zwetschke, Mirabelle, Williams oder Cox Orange – immer geht es Hei-

ner Renn um höchste Qualität. „Wenn einer bei mir einen Himbeer in den Mund nimmt, dann muss er bei dem Preis sagen können: Ich habe in meinem Leben noch nie einen besseren Himbeer getrunken.“

Doch, die Destillate haben ihren Preis. Bei allem, was auf dem Burgunderhof gemacht wird, setzen die Renns auf Qualität, die bezahlt werden will. Heiner Renn, ein Original und alemannisches Urgestein, meint verschmitzt: „Mein Motto stammt von Wilhelm Busch: Bei genauerer Betrachtung steigt mit dem Preis wohl auch die Achtung.“ Tatsächlich haben die hochprozentigen Obstwässerchen vom Burgunderhof in den vergangenen Jahrzehnten eine lange Karriere durch die Spitzengastronomie gemacht. Sie stehen auf dem Karten des besten deutschen Restaurants. Auf jener der Traube Tonbach ebenso wie auf der des legendären Hotel „Adlon“ in Berlin oder im berühmten „Deidesheimer Hof“. Und für die bekannteste aller Schickeriabars, die „Sansibar“ auf Sylt, füllt Heiner Renn eine 2,5 Liter Sonderedition ab.

Noch eine Nummer mächtiger geht es bei Tochter Julica zu, die die Begeisterung an der Brennerei geerbt hat. Die ehemalige Badische Weinprinzessin (2006/2007) arbeitet seit über zehn Jahren im elterlichen Betrieb mit, seit Anfang 2016 teilen sich die drei Renns die Geschäftsführung. Und im vergangenen Oktober ging Julica Renn mit ihrem eigenen Gin auf den Markt, die größte



Eine Familie, ein Betrieb – drei Geschäftsführer (von links): Andrea und Heiner Renn mit Tochter Julica führen den Burgunderhof. Und Julica tritt mit ihrem Gin „Mile High 69“ als Destillateurin in Vaters Fußstapfen. Im Oktober ging sie mit ihrer neuen Marke auf den Markt. BILDER: BURGUNDERHOF

der stylischen Alubottles hat drei Liter. Die junge Geschäftsfrau, die selbst die Privatpilotenlizenz für Hubschrauber besitzt, verband ihre Begeisterung fürs Fliegen mit dem hochprozentigen Kultgetränk, das Julica Renn ebenso kompromisslos auf Qualität produziert wie ihr Vater seine Destillate: „Mile High 69“ heißt der Gin aus dem Hause Renn.

Doch zurück zu den Anfängen, nach 1975. Damals war Heiner Renn 25 Jahre jung, kam als Obstbaumeister frisch von der Meisterschule und suchte nach einem Konzept, nach neuen Strukturen für den el-

terlichen Betrieb, der damals noch unten im Dorf lag und auf Ackerbau und Viehzucht ausgerichtet war. Als Glücksfall erwies sich, dass das Staatsweingut Meersburg damals sein Rebgeleände unten am See arrondieren wollte und 15 Ar Renn-Grundstück dort gegen 30 Ar oben am Berg tauschte. Als Heiner und seine junge Frau Andrea, damals 19, mit der Arbeit begannen auf dem Land, das heute der Burgunderhof ist, war das eingetauschte Grundstück ein Kartoffelacker mit ein paar Kirschbäumen. Im November 1977 begannen die Renns mit der Umsetzung ih-

rer Vorstellung von „Ferien auf dem Lande“ – und deshalb beginnt für die Hoteliersfamilie heute ihr persönliches Jubiläum: „40 Jahre Burgunderhof Hagnau“.

„Das Grundstück hier oben hat mich mobilisiert“, beschreibt Heiner Renn, wie ihn die Traumlage beflügelt hat. Ehefrau Andrea gibt ihm Recht: „Wir wollten und konnten es perfekt machen durch die Lage hier oben.“ Dabei waren sie kompromisslos von Anfang an: Schon beim ersten Bau planten sie alle Fremdenzimmer konsequent mit Bädern. Andere Hagnauer aus dem Tourismus hatten ihnen damals einen vermeintlich guten Rat parat, erinnern sich die beiden: „Macht doch Etagenbäder, sonst müsst Ihr ja so viel putzen.“ Stimmt: „Schaffen mussten wir, im Sommer 16,18 Stunden am Tag“, erinnert sich Andrea Renn. Doch die Bäder lohnten sich. Fünf, sechs Jahre später bauten die anderen auch um, weil sie Zimmer ohne Bad nicht mehr vermieten lassen. „Der betriebswirtschaftliche Erfolg war der Dank für die Weitsichtigkeit“, konstatiert Heiner Renn. Weitsichtigkeit: Die Südtiroler Bauermöbel vom Anfang haben Renns schon Ende der 1990er Jahre schon verschenkt. Und nach dem Erweiterungsbau wurden die Zimmer im Altbau auf denselben luxuriösen Stand gebracht. „Und da muss



Die Familie ziert auch das extravagante Etikett des Ökoweins.



Sehnsuchtsstropfen für Liebhaber delikater Destillate: Heiner Renns exklusive Brände.

man jedes Jahr daran arbeiten“, sagt Andrea Renn, „das erwarten die anspruchsvollen Gäste.“

Auch beim ökologischen Wein sind die Renns Überzeugungstäter. Anfang der 1990er Jahre stellten sie die Produktion um und sieben Jahre später bekamen sie die Chance, die Deutsche Lufthansa mit Ökowein zu beliefern. Doch die Winzergenossenschaft habe ihre Trauben nicht separat ausbauen wollen und so traten sie aus, nachdem Sohn Daniel nach einem Praktikum im Kalifornischen Napa Valley in Geisenheim Weinbau studieren wollte. Das Schicksal ergriff die Familie 1998 – Daniel hatte einen tödlichen Verkehrsunfall. Bis heute erinnert die von der Familie ins Leben gerufene Daniel Renn-Stiftung an den Sohn. Sie unterstützt junge Menschen, die Praktika im Weinbau machen. Weltweit wie auch in Deutschland. Und vergangenes Jahr die Hagnauer Jugend mit dem Kauf eines Blasinstrumentes für die Musikkapelle. In den Winzerverein kehrte Heiner Renn nie zurück, er brachte sich das Weinmachen mit Hilfe guter Freunde, Thomas Kress und Herbert Senft, selber bei. Erfolgreich: die 20 000 Flaschen im Jahr sind regelmäßig ausverkauft.

Informationen im Internet:
www.burgunderhof.de
<http://milehigh69.com>



Hoch über Hagnau bietet der Burgunderhof Logis auf höchstem Niveau. Und vom Pool aus hat man einen Traumblick auf den Bodensee.



Exklusiv: Lediglich zwölf Zimmer bietet das Hotel. Doch die Räume sind allesamt exquisit eingerichtet. Der Stil trägt Andrea Renns Handschrift.

BURGUNDERHOF-SPECIAL



MILE HIGH 69® GESCHENKSET

mit 2 Gläsern und Cocktailmaß 2/4cl - limitierte Auflage

MILE HIGH 69® ist die neueste Kreation der Destillerie Burgunderhof Hagnau am Bodensee. Ein feiner GIN von höchster Qualität, meisterhaft von Hand hergestellt und in aufwändiger, kleiner Produktion destilliert.

Zu bestellen unter www.milehigh69.com solange der Vorrat reicht.



Julica Renn
Burgunderhof

EXCLUSIVE FINE DRY GIN | BATCH DISTILLED by Julica Renn