

Frankfurter Rundschau

UNABHÄNGIGE TAGESZEITUNG

Montag, 20. Dezember 2010 | 66. Jahrgang | Nr. 296 | R2 | D 8121 | 1,60 Euro

Der samtbraune Klassiker

Bad Homburg Reichs Post Bitter für Hawaii: Stefan Alles schreibt die Geschichte fort

Von Olaf Velte

Fritz Scheller hat 1843 in seiner Weinbrennerei zwei namhafte Marken kreiert. Während Melita-Essig seit sieben Monaten vom Markt verschwunden ist, erfreut sich der Reichs Post Bitter nach wie vor ungebrochener Beliebtheit. Die Gebrüder Alles haben die Produktion des Kräuterlikörs vor dreizehn Jahren wieder zurück in die Heimatstadt geholt und den Ausbau der Marke kontinuierlich vorangetrieben.

Im kommenden Jahr sollen erstmals zehntausend Liter des samtbraunen 35-Prozentigen hergestellt werden. „Früher war der Bitter ein klassisches Wintergetränk, mittlerweile haben wir ihn ganzjährig etabliert“, sagt Stefan Alles, der gemeinsam mit Heike Jung die Geschäfte führt. Seit zwei Jahren können sich die beiden Enthusiasten um nichts anderes mehr kümmern: Die Expansion in ferne Erdteile ist in vollem Gange. Gastwirte in Bangkok, Key West und Hawaii haben den Homburger Klassiker schon im Angebot – bald kann man ihn auch im Moskauer Bierkeller „Postmeister“ ordern. Heute wird der aus 43 Kräutern destillierte Likör in verschiedenen Größen angeboten. Ausgewählte Getränkehändler zwischen Wiesbaden, Frankfurt und Ortenberg haben die Flaschen mit den auffälligen Etiketten im Sortiment.

Die einstmalige lokale Marke sei jedem älteren Homburger ein Begriff, sagt Alles, der die persönlichen Kundenkontakte nicht missen möchte. Immerhin habe man es hier nicht mit einem Allerweltsgetränk zu tun – der Reichs Post Bitter lebt aus seiner Geschichte. „In jeder Wirtschaft konnte man früher den Schwarzen kriegen.“

Wie die Reichspost in den Namen kam, ist bislang ungeklärt. „Ich vermute, dass Fritz Scheller in seinem Gasthaus eine Poststation betrieben hat“, sagt Heike Jung. Der Bierbrauer und Branntweinbrenner aus Dornholzhausen – seine älteste Tochter Sophie begründete mit ihrem Mann Adam die Opel-Dynastie – verlegte 1853 die Produktion in die damals kaum bebaute Obere Promenade.



Stefan Alles und Heike Jung trinken Reichs Post Bitter, weil es kein Allerweltsgetränk ist. MICHAEL SCHICK

KRÄUTERLIKÖR

Reichs Post Bitter wurde am 7. Juni 1900 als Markenname angemeldet und ist geschützt. Für seine Verbreitung sorgten früher Kutscher und Kurgäste. Die Homburger ließen sich den Bitter in Korbfaschen abfüllen.

43 Kräuter, Blüten und Wurzeln werden bei der Herstellung verwendet. Der Homburger Hofapotheker soll die Rezeptur mitentwickelt haben. Enthalten sind unter anderem Salbei, Ingwer, Minze, Kalmus und Chinarinde.

Das heute verwendete Etikett stammt aus den 1920er Jahren. Nach Originalrezept wird der Likör in Ober-Erlenbach destilliert. Wettbewerber im Handel sind Jägermeister und Underberg. ov

Die entstandene Aktiengesellschaft wurde 1934 aufgelöst, der Betrieb aufgeteilt. Für die Spirituosen war fortan Heinrich Becker verantwortlich. Mehr als vierzig Sorten kamen in den Handel: Kakao-Likör, Weinbrand-Verschnitt oder „Feinster Pfeffermünz“. 2009 ist Stefan Alles in einem Keller auf einen Schrank voller alter Flakons, Destillate und Aufzeichnungen gestoßen. In



So ging es seinerzeit in Fritz Schellers Weinbrennerei zu. PRIVAT

dem Becker-Nachlass befinden sich auch Brennbücher mit handschriftlichen Rezepten – „eine wahre Fundgrube“.

Alfred Fackel kam 1968 in den Besitz der Rechte und produzierte in Niederhöhnstadt. Dem alten Mann kauften die Werbespezialisten schließlich Name, Logo und das geheimnisvolle Rezept ab. „Uns war nur klar, dass die Traditionsmarke nach Bad Homburg

zurück muss.“ Was daraus werden sollte, konnte damals keiner absehen. Stefan Alles, 1963 in der Löwengasse geboren, hat ein umfangreiches Archiv aufgebaut. Ihm ist Authentizität wichtiger als ein möglicher Rekordumsatz. „Die historische Entwicklung darf man nicht aus den Augen verlieren.“ Keinesfalls soll der Reichs Post Bitter als „anonymes Produkt“ im Supermarkt enden.