

# Vom Manager zum Hersteller von Schnaps und Apfelwein Wie Alexander Friedrich mit Leidenschaft das Schnapshäuschen in Hainstadt aufgebaut hat

aba. - So sehr die weite Welt auch immerzu lockte und Alexander Friedrich sich auf internationalem Parkett heimisch fühlte, jetzt mit 48 Jahren, wandte er seiner Magerität den Rücken zu, um seiner Leidenschaft nachzukommen. Und diese Leidenschaft zog sich wie ein roter Faden durch sein gesamtes Leben - die Herstellung von Apfelwein und Schnaps.

Bevor Alexander Friedrich den Schritt in die Selbstständigkeit wagte, mit seinem Schnapshäuschen in Breuberg/Hainstadt, begann seine Biografie ganz anders. **Eigentlich wollte der Hainstädter Elektriker werden**, in die Quere kam ihm seine rot/grüne Schwäche, sodass er kurzfristig eine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann bei dem Modeunternehmen C&A in Darmstadt machte. Obwohl sehr lehrreich, erkannte er recht schnell, dass es nicht das war, was er bis zum Rentenalter machen wollte. Danach Bundeswehr. Weiter zum Fachabitur mit dem Ziel zu studieren. Hier kam ihm der Numerus Clausus für Betriebswirtschaft in die Quere, da



Der Brennofen in dem Alexander Friedrich herrliche Schnäpse zubereitet.  
Foto: Privat

der nächtliche Nebenjob an einer Tankstelle seinen Tribut zollte und seinen Notendurchschnitt runtertrieb. **Ab da begann der Aufstieg zum Manager.** Von der Firma Siemens, zu Schenck, zu Stihl und wieder zurück zu Schenck, arbeitete sich Alexander Friedrich hoch und war jeweils im Einkauf tätig. 24 Jahre alt war er damals als er seine erste Teamleiterposition angeboten bekam. Der Weg war schnell geebnet für das internationale Parkett. Untertwegs war er hauptsächlich in Amerika, China und Kanada. Dort hat er sich auch das, für Verhandlungsführungen, nötige interkulturelle Feeling angeeignet. Nach einer Zeit als Leiter Einkauf und Projekrist bei Mepla in Reinheim wechselte er zur TI Automotive nach Ettlingen. Dort schnupperte er zehn Jahre „Automotiv-Luft“ - für Friedrich eine ganz besondere Herausforderung. Dann wechselte er zur Firma Senator und übernahm neben dem Einkauf das Büro in Shanghai, später dann auch den Bereich Qualitätssicherung. Bis August 2016 war das sein beruflicher Werdegang. Dazwischen Hei-



Kleinere Events und Verkostigungen kann man im Gastraum für bis zu 20 Personen genießen.  
Foto: aba

se die Energie. 2009 bot man Friedrich die Brennerei in der Dammstraße in Hainstadt an. Er nahm an, kaufte die Brennerei mit seiner Frau, sanierte sie und forsierte die ehemalige Obstplantage mit für die Brennerei wertvollen Früchten neu auf. **Während des gesamten Wachstums stellte sich ihm nie die Frage der Selbstständigkeit**, es war für den Manager immer ein Hobby. Als Brenner und Moster sah er sich erst in seinem Rentenalter. Bis zu dem Zeitpunkt als ihm das Grundstück samt Haus und Hofreite in der Dammstraße 4 angeboten wurde. Hätte er nicht gekauft, wäre es schwierig gewesen die Brennerei zu betreiben, da der genutzte Vorplatz zum großen Teil zu eben dieser Hofreite gehörte. „Schnell war mir klar, wenn ich das jetzt nicht mache, wird das nie etwas“, so Friedrich.

**Gemeinsam mit seiner Frau kaufte er auch die Hofreite**, baute sie zu einer Straußwirtschaft mit Ferienwohnung um und empfängt dort im Sommer wie Winter nun seine Gäste.

2014 kaufte er zwei Weinberg-Grundstücke am Breuberg und 2015 einen Felsenkeller. **Viel Arbeit, Zeit und Geld hat Alexander Friedrich investiert um sein Unternehmen voranzubringen.** „Ich habe mit kleineren Events und Verkostigungen begonnen, die Küche auf einen Gastronomiestandard gehoben, einen Planwagen gekauft und hergerichtet, mit denen ich nun Betriebsrundfahrten anbiere. Das alles zusammen ist was das Schnapshäuschen heute darstellt. Die Produktion ist mein Schwerpunkt das ist meine Basis. Heute bin ich Gastgeber, Eventmanager, Brenner, Moster und neuerdings auch Winzer“, sagt der Tausendsassa mit einem Augenzwinkern.

Land hatte ich noch nicht aber es war immer mein Traum“, so Friedrich.

**Rasant ging es zu ihm Leben von Alexander Friedrich** - dem jedoch nicht genug. Parallel verfolgte er seit seiner Jugend ein Hobby - das Herstellen von Apfelwein - der Spaß daran war immer zugegen. Später gab es ihm den Ausgleich zu seinem Beruf und dem Pendeln zwischen den Kontinenten. **Von der Pike auf gelernt und sich selbst beigebracht hat er sich alles rund um den Apfelwein.** „Der Lebenspartner meiner Mutter hatte einen Bauernhof in Rodgau und hat auch Apfelwein gemacht. Mein erstes Fässchen bekam ich mit 16 Jahren und stellte fortan meinen eigenen Apfelwein her. Und wie das dann so ist, habe auch ich bei der Stadt mein Streuobst von Bäumen gekauft die Nummern hatten und für die man Gebote abgeben konnte. Eigenes

Aber beim Apfelwein blieb es nicht nur. **Zum Schnapsbrennen kam er über einen Arbeitskollegen**, der ein eigenes Brennrecht hat. „Die „Pflicht“ war für mich immer, mir Wissen anzueignen. Die „Kür“, meine eigenen Wege zu gehen“, sagt Alexander Friedrich.

Und auch hier folgte dem Interesse.