

Das Beste, was aus Obst werden kann

Geruch und Geschmack überzeugen. Aber nur wenn Technik und Erfahrung perfekt zusammenspielen, gelingt ein wirklich hochwertiger Obstbrand für Genießer.

VON GEORG KÜFFNER

Bei der üppig duftenden Williamsbirne vom Discounter, die für wenige Euro im Handel ist, kann man davon ausgehen, daß mit künstlichen Aromen nachgeholfen wurde. Und bei so manch anderen, das voluminöse Bukett vollreifer Früchte ausspuckenden Bränden kommt gar das Aroma komplett aus dem Labor.

Denn durch das Aufpfropfen auf (geruchs- und geschmacksneutralen) Industrialkohol lassen sich verblüffende Effekte erzielen: Zaubergetränke, die zumindest bei laienhaften Schnapstrinkern die Assoziation an Obstkisten voller saftiger Himbeeren und dunkelrot glänzender Kirschen hochkommen lassen.

Daß mit diesen rabiaten Methoden keine alkoholischen Fruchtextrakte der Spitzenklasse gewonnen werden können, versteht sich von selbst. Um die zu erzeugen, muß

ter Betrieb entstanden, bei dem keiner der rund ein Dutzend unterschiedlicher Fruchtschnäpse (je 0,7 Liter) unter 100 Euro abgegeben wird.

Trotz dieser astronomisch hohen Preise ist der Absatz kein Problem. Wie Juniorchef Alexander Rainer sagt, könnte deutlich mehr verkauft werden als produziert werden kann. Die Restriktion ist der hohe Qualitätsstandard, den man sich zur Norm gemacht hat. So werden nur vollreife mit höchstem Zuckergehalt ausgestattete Früchte bei ausgesuchten Lieferanten ein-

Das Brennen edler Fruchtschnäpse ist eine Kunst: Tempo und Temperatur sind entscheidend.

gekauft, die anschließend gewaschen, zerkleinert und in die Maischebehältern gefüllt werden. Hier gärt das Obst bei Temperaturen zwischen 18 und 20 Grad, um anschließend (chargenweise) gebrannt zu werden.

Das Brennen edler Fruchtschnäpse ist eine Kunst. Nur wer die Maische zu analysieren vermag und daraus die richtigen Schlüsse zieht, wird gute Qualitäten erzeugen. Entscheidend sind dabei Geschwindigkeit und Temperatur, mit denen die Prozedur abläuft. Wer hier zu viel Gas gibt und seinen Obstbrei zu schnell und intensiv unter Feuer setzt, nimmt den Aromen die Chance, sich an den Alkohol zu binden. Aber auch ein zu langsames Vorgehen ist schädlich. Denn dann werden die Aromen zerstört, der Schnaps nimmt einen wenig attraktiven Kochgeschmack an.

Wie der Betreiber eines Haus-Heizkessels ist daher auch der Destilliermeister auf der Suche nach der optimalen Brennkurve. Ihm muß es gelingen, Brenndauer und Temperatur auf die Maische „einzustellen“. Längst helfen Rechnerprogramme bei dieser verantwortungsvollen Aufgabe. So werden charakteristische Brennkurven, die sich bei zuvor abgelaufenen Versuchen bewährt haben, im Computer gespeichert, um bei Bedarf aktiviert zu werden. In der modernen Obstbrennerei schätzt man die damit möglichen „reproduzierbaren“ Ergebnisse.

Trotz der elektronischen Unterstützung sind Obstbrand-Destillationsanlagen noch immer Handwerksprodukte und keine indu-



Saubere Technik: Eine moderne Schnapsbrennerei zeigt sich wie ein Chemielabor. Alles wird gemessen und kontrolliert.



striell hergestellten Vollautomaten. Und häufig sind deren „Unterteile“, die Brennblasen, noch tatsächlich Blasen und keine zylindrischen Kessel. Denn die runden Böden bieten deutliche Vorteile beim Verdampfen der Maische. Entlang der Kugelfläche laufen die Prozesse gleichmäßiger ab; lokale Überhitzungen können leichter vermieden werden.

Mindestens so wichtig wie die Brennblase ist für ein gutes Ergebnis die darüberstehende Kolonne. Gleich zwei wichtige Aufgaben kommen diesem Anlagenteil zu. Zum einen werden hier die „schlechten“ von den „guten“ Alkoholen getrennt und die Aromen aus dem Obst auf hochwertigeren Alkohole aufkonzentriert. Und zum anderen läuft in der wie die Blase aus Kupfer gefertigten Kolonne der sogenannte Stoffaustausch ab. Dabei werden unheimlich, schlecht riechende und übel schmeckende Stoffe wie etwa das aus den Steinen der Früchte kommende Ethylcarbamate, eine Blausäureverbindung, an das Kupfer gebunden (bei Rochelt wird das Kernobst vor dem Maischen entsteint). Da beide Prozesse vor allem beim Phasenübergang von Dampf zu Flüssigkeit und von Flüssigkeit zu Dampf ablaufen, sind in

...kann



die haubenförmige Kolonne Siebböden eingebaut, an denen dieser Übergang sehr intensiv ablaufen kann.

Obstbrand-Destillationsanlagen werden heute meist mit Katalysatoren ausgeliefert. Das sind zusätzliche Kupferflächen, an denen die Alkoholdämpfe vorbeistreichen

rungsnebenprodukten“ wie Methanol, Azetaten und Laktaten durchsetzen Vor- und Nachläufe. Wo man hier genau abschneidet, ist nach den Aussagen von Rainer reine Erfahrungssache und weist auf die Praktiken bei der Herstellung von Tiroler Speck. Auch hier komme es darauf an, dem Produkt seinen typischen Charakter zu verleihen: Erst mit dem eher verpönten Fett bekommt das Rauchfleisch sein Aroma.

Bis zu sieben Jahre lagert das edle Getränk bei Rochelt auf dem gut gesicherten Dachboden.

und das als krebserregend geltende Ethylcarbamate sich ablegen kann. Mit den zwischen Kolonne und nachgeschaltetem Kühler eingebauten kupferblechgefüllten „Katalysator-Kisten“ läßt sich der Anteil dieses Gifts auf ein er- und verträgliches Maß reduzieren.

Das Herstellen „schadstofffreier“ Schnäpse ist damit vor allem eine Frage des sauberen Trennens des Destillats in der Brennkolonne. Mindestens so wichtig ist jedoch das sichere und großzügige Abtrennen des mit störenden „Gä-

Bis zu sieben Jahre lagern bei Rochelt die aus dem Destillat herausgeschnittenen Herzstücke in offenen Glasbehältern auf dem gut gesicherten Dachboden der Brennerei. Rund zwei Prozent des Alkohols verflüchtigen sich dabei jedes Jahr; während der zurückbleibende mit zunehmender Reife an Wucht und Schärfe verliert. Dieser „Naturverdünnung“ ist zu verdanken, daß dem Rochelt-Schnaps zum Einstellen auf Trinkstärke nur vergleichsweise geringe Mengen (Tiroler) Quellwasser zugegeben werden müssen. Doch mit Alkoholanteilen von bis zu 58 Prozent gehören die Produkte aus Fritzens zu den stärksten ihrer Art und machen das schnelle Kippen schlicht unmöglich. Das Bukett bleibt im Alkohol verschlossen. Erst auf dem Gaumen erschließt sich dann das volle Aroma der Früchte.



Reifezeit: Beim Lagern gewinnt der Schnaps an Aroma. Foto: Hersteller

deutlich mehr Aufwand betrieben werden. Exemplarisch vorgeführt wird das von dem „Ferrari unteren Schnapsherstellern“, der in Fritzens in Tirol beheimateten Brennerei Rochelt. Ursprünglich aus einem nur den Eigenbedarf abdeckenden Freizeitbetrieb hervorgegangen, ist hier längst ein bei gleichen Schnapszungen weit über die Grenzen Österreichs hochgeschätz-