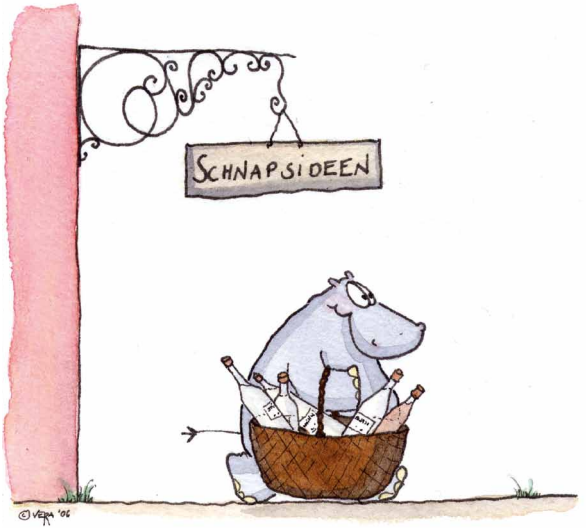
BRENNEREI

Dr. Dr. Hans-Otto Frey

Kleines Destillatlexikon


SCHNAPSIDEEN
© VEERA '06

Inhalt

Vorwort 4

Die Brennerei 6

Lagerung im Holzfass 8

Apfelbrände 9

Apfelbrand im Limousineichenfass 9
Lagerung im Limousineichenfass 9
Brettacher 9
Elstar 10
Golden Delicious 11
Luiken und Gewürzluiken 11
Rubinette 12
Apfelbrand Gravensteiner 12

Obstbrände 13

Aprikosenbrand 13
Bergkirschwasser 13
Brombeerwasser 14
Obstler aus Resten von Edelobstbränden 14
Erdbeerwasser 14
Geißhirtle Birnenbrand 15
Haferpflaumenbrand 15
Himbeerwasser 16
Hutzelbirnenbrand 17
Johannisbeerwasser 18
Mirabellenwasser 18
Obstler aus Äpfeln und Birnen 19
Pfirsichwasser 19
Quittenbrand 20
Kirschwasser aus Sauerkirschen 20
Wilde Mirabellen 21
Wildkirschen (Prunus avium) 21
Williams Birnenbrand 21
Wolfschlüger Kirschwasser 22
Zwetschgenwasser 23
Zwetschgenwasser 2 Jahre im Limousineichenfass gelagert 23

Tresterbrand 24

Spezialitäten 26

Bärwurz (Meum athamanticum) 26
Bierhefebrand 26
Wolfschlüger Bitter 27
Bockbierbrand 27
Eibenbrand (Taxus baccata) 27
Elsbeerenbrand (Sorbus torminalis) 28
Enzianbrand und Bayerischer Gebirgsenzian (Gentiana lutea) 29
Hagebutten (Rosa canis) 30
Holunder (Sambuca nigra) 31
Korn aus Weizen 31
Kornelkirsche (Cornus mas) 32
Mehlbeere (Sorbus intermedia) 33
Mispelbrand (Mespilus germanica) 33
Reineclaudenwasser 34
Schlehen (Prunus spinosa) 34
Speierlingbrand (Sorbus domestica) 35
Topinambur (Heliantus tuberosus) 35
Traubenbrand aus Sauvignon blanc 35
Traubenbrand aus Silvaner 36
Traubenkirschen (Prunus padus) 36
Vogelbeeren (Sorbus aucuparia) 37
Weinbrand 37
Weinhefebrand 38
Wolfschlüger Kräuterlikör 38
Wolfschlüger Wodka 38
Zibartenwasser (Prunus cerasifera) 39

Vorwort:

Als ich im Jahre 1986 als Pfälzer und eingemeindeter Schwabe die erste Streuobstwiese kaufte und unter die Apfelbauern ging, konnte ich noch nicht ahnen, dass daraus eine Brennerei entstehen würde. Nach dem Ernten der ersten Äpfel und dem Keltern des ersten Apfelmostes blieben im darauffolgenden Jahr noch 100 l vergorener Most übrig. Angeregt durch einen Freund ließ ich diesen brennen und hatte somit meinen ersten Obstler im Haus. Mit der Zeit freundete ich mich mit dem Brenner an und kam so auf die Idee, eine eigene Brennerei zu installieren. Nach dem Erwerb des Brennrechts und dem Einrichten der Brennerei, war der erste Brenntag am 8.7.1995. Der erste Abtrieb war ein Apfelbrand, der zweite ein Brand von im Garten selbstgezogenen Topinamburknollen. Aus heutiger Sicht waren beide Destillate ziemlich ungenießbar. Als Chemiker weiß man zwar, wie man destilliert, und man kann hinterher recht genau erklären, warum ein Destillat von minderer Qualität ist, aber um Spitzenprodukte herzustellen, bedarf es viel Erfahrung. Hier hatte ich reichlich Hilfestellung von meinem Brennerfreud Heinz Luz, der zwar nicht so eloquent sagen konnte, warum ein Destillat von minderer Qualität war, aber selbst nie in die Verlegenheit kam, dies erklären zu müssen.

Nach vielen schlechten Erfahrungen und mancherlei Enttäuschungen ist es in den letzten Jahren zunehmend gelungen, Früchte, Beeren und Knollen zu selektieren, die als Ausgangsprodukt für eine sauber vergorene Maische und ein aromatisches Destillat geeignet waren. Auch die Hilfe von Herrn Gert Aldinger und die völlig gesunden Trester aus dem Weingut Aldinger in Fellbach haben sehr viel dazu beigetragen, dass die Trester- und Traubenbrände der letzten Jahre immer besser und perfekter wurden. Belohnt wurden alle Bemühungen durch die guten Prämierungen unserer Destillate und das Erreichen des 5. Platzes unter 200 Brennern bei der Destillatprämierung in Württemberg als Amateur unter lauter Profis.

Die Destillate im Destillatlexikon sind alle erhältlich und normalerweise sofort lieferbar. Nicht auszuschließen ist, dass eine Sorte restlos ausverkauft ist, wir bemühen uns aber, bei nächster Gelegenheit diese wieder zu brennen.

Viel Vergnügen beim Lesen des Lexikons und genussreiche Stunden wünscht Ihnen

Dr. med. Dr. rer. nat. Hans-Otto Frey

Die Brennerei

Als ich Anfang 1995 ein Brennrecht zu erwerben versuchte, fand ich in der Zeitschrift »Kleinbrennerei« ein Inserat der Fa. Holstein aus Marktdorf (Bodensee), die ein gewerbliches Brennrecht zur Übernahme vermitteln wollte. Nach der Kontaktaufnahme besuchte mich Herr Holstein senior persönlich und fragte mich, ob ich neben dem Brennrecht auch ein Brenngerät brauchte. Nach kurzem Überlegen entschied ich mich für eine Wasserbadbrennerei mit Rührgerät, Verstärkerkolonne und Katalysator.

Jeder, der schon einmal destilliert hat weiß, dass eine Destillation mit indirekter Beheizung (Wasser- oder Ölbad) unter Rühren am schonendsten verläuft und dass eine Abtrennung verschiedener flüchtiger Komponenten am besten mit einer Kolonne geschieht, die sich im Gleichgewicht befindet und bei der, um das Gleichgewicht nicht zu stören, eine Entnahme von Destillat nur sehr langsam erfolgen darf. Der aufgesetzte Katalysator dient zur Oxidation störender Begleitstoffe wie z.B. von Cyanwasserstoff (»Blausäure« aus den Steinen von Steinobst wie z.B. Kirschen und Zwetschgen).

In unserem Brenngerät hat die Verstärkerkolonne drei Glockenböden, was theoretisch einer Aufreinigung durch eine 3-fach Destillation entspricht.

In der Praxis wird aber eher eine Aufreinigung von 2 bis 2,5 facher Destillation erreicht.

Physikalisch-chemisch ist es nicht möglich, mit einer Destillationsapparatur ohne Verstärkerkolonne aus einer Maische mit 5 – 10 % Alkohol einen höheren Alkoholgehalt als 55 – 60 % zu erreichen. Mit Verstärkerkolonne werden Alkoholgehalte von bis zu 85 % erreicht. Dies macht sich bei der Destillation von Früchten bemerkbar, deren Aromen überwiegend alkoholflüchtig sind und deren Ausbeute bei höheren Alkoholgehalten größer ist. Ein typisches Beispiel hierfür ist der Williams-Birnenbrand, der bei langsamer und schonender Destillation an Brennapparaturen mit Verstärkerkolonne eindeutig aromatischer ist.

Bei allen technischen Möglichkeiten einer modernen Brennapparatur ist das oberste Gebot, bei nicht zu hoher Wasserbadtemperatur langsam und schonend zu destillieren, um optimale Ergebnisse zu erreichen.

Lagerung im Holzfass

Die Lagerung von Destillaten in Fässern hat eine uralte Tadition. So ist der Ausbau von Armagnac, Calvados oder Cognac ohne Lagerung in entsprechenden Eichenfässern undenkbar. Oft verleiht erst das Eichenholz dem Destillat den typischen Geschmack. Traditionell wird Cognac in Limousineichenfässern, Armagnac in Fässern aus Gascognereiche gereift. Hier spielt vor allem die Herkunft, die Größe, die Toastung und die Anzahl der Belegungen der Fässer die entscheidende Rolle. Für unsere Destillate verwenden wir ausschließlich 55 l (¼ Barrique) – Limousineichenfässer, die medium getoastet sind. Die Fässer werden bis auf wenige Ausnahmen maximal zweimal belegt, die Lagerzeit beträgt je nach Destillat 1 – 3 Jahre. Bei dem Apfelbrand, den wir durch Auslese von Streuobstäpfeln erhalten, erfolgt die Lagerung meist in 3. Belegung für 3 – 5 Jahren. Im Experimentierstadium befindet sich unser Wolfschlüger Whisky, der zur Zeit bereits 2 Jahre in älteren Eichenfässern lagert und sich momentan noch als fast ungenießbar und abweisend präsentiert. Hier benötigen wir noch einige Jahre Geduld.

Apfelbrand im Limousineichenfass

Für unseren Wolfschlüger Apfelbrand, den wir einige Jahre in einem Limousineichenfass lagern, verwenden wir ausschließlich Äpfel aus der Gemarkung »Starkenäcker«. Es handelt sich hierbei um alte Apfelsorten wie den Bittenfelder Apfel, den Bohnapfel, die Gewürzluike und einige Apfelsorten, die vor über 70 Jahren aus Sämlingen gezogen wurden, deren Namen heute niemand mehr kennt.

Die Lagerung im Limousineichenfass

Für die Lagerung im Limousineichenfass sind nicht alle Apfelsorten geeignet. Das Aroma des Gravensteiner Apfels harmonisiert jedoch sehr gut mit den Röstaromen und dem Vanilleton der Limousineiche. Üblicherweise bleibt das Destillat etwa 2 Jahre im neuen Eichenfass, bevor es auf Trinkstärke verdünnt und abgefüllt wird.

Brettacher

Der Brettacher Apfel hat seinen Namen von dem Dorf Brettach in Württemberg. Die Entstehung dieser Sorte entsprang einem Zufall. In früheren Jahren wurde der Apfeltrester,

der beim Keltern des Apfelmostes übrigblieb teils als Tierfutter verwendet, teils wurde er auf dem Misthaufen oder am Rande einer Obstwiese abgelagert. Aus diesem Tresterhaufen keimten dann die Apfelkerne aus. Die Obstbauern schulten jedes Jahr 5 – 10 solcher Jährlinge in die Weinberge aus. Die Wildlinge wurden dann veredelt und in den Obstgärten ausgepflanzt. Im Jahr 1911 fand der Baumwart Karl Zorn unter den Sämlingen einen, der nicht wie die anderen Apfelwildlinge Dornen trug, sondern dornenlos mit kräftigem Laub wuchs. Karl Zorn empfahl, diesen kleinen Außenseiter nicht zu veredeln, sondern ihn auszupflanzen und ihn eine Weile zu beobachten. Nach einigen Jahren trug dieser Sämling große saftige Äpfel und erhielt den Namen Brettacher Apfel. In den 50er Jahren kamen viele Obstbauvereine nach Brettach, um den Stammbaum zu bewundern und um Veredlungszweige mitzunehmen. (Quelle: www.langenbrettach.de) Brettacher Äpfel reifen Mitte/Ende Oktober und haben ein festes Fruchtfleisch. Der Apfel hält sich bei kühler Lagerung bis in den März des auf die Ernte folgenden Jahres. Das sortenreine Destillat erinnert an das typische Aroma des reifen Apfels.

Elstar

Der Elstar ist ein Frühwinterapfel mit sehr gutem aromatischem Geschmack und ist der bevorzugte Apfel im Erwerbsobstbau. Die Sorte ist eine Züchtung aus Golden Delicious × Ingrid Marie. Die Sorte wurde

1975 in den Handel gebracht. Die Destillate sind hocharomatisch und leicht von anderen Apfelbränden zu unterscheiden. Unser erster Elstar-Brand stammt aus dem Jahr 2005 und zeigte schon nach kurzer Zeit das typische Elstar-Aroma.

Golden Delicious

Der Golden Delicious gilt als Weltsorte Nr. 1 für den Ertragsobstbau und wurde 1890 in der USA als »Zufallssämling« gefunden. Im Handel ist die Sorte seit 1916. Der Apfel reift Anfang bis Mitte Oktober und hat eine gute Lagerfähigkeit. Das Destillat ist sehr aromatisch und lässt den Golden Delicious unschwer erkennen. Wie alle Apfelbrände benötigt das Destillat längere Zeit zur vollständigen Entfaltung seines Aromas.

Luiken und Gewürzluiken

Der Luikenapfel und der Gewürzluikenapfel sind regionale Apfelsorten, die spät ausreifen und ein festes säuerliches Fruchtfleisch besitzen. Die Gewürzluike ist um 1900 aus einem Zufallssämling entstanden. Der Name stammt von dem Weinbauern Luiken aus Esslingen, der den Apfel entdeckt hat. Die Äpfel haben

ein gutes Apfelaroma und ergeben aromatische Destillate, die allerdings mindestens 1 Jahr zum Reifen benötigen.

Rubinette

Die Rubinette wurde 1966 als Zufallssämling von Golden Delicious × Cox Orange in der Schweiz entdeckt und ist ein hervorragender Tafelapfel, der Mitte September reift. Die Sortenfreigabe für den Anbau erfolgte 1982. Die Destillate sind sortentypisch und erinnern an die reife Rubinette.

Apfelbrand Gravensteiner

Der Gravensteiner Apfel reift als Spätsommersorte Ende August bis Mitte September. Die Herkunft der sehr alten Sorte ist ungewiss. Vermutlich wurde sie aus Italien nach Gravenstein in Schleswig-Holstein gebracht. Von dort fand sie dann ihre Verbreitung in ganz Deutschland. Der Ertrag ist sehr wechselnd und es gibt Jahre, in denen es wegen der Frost- und Windanfälligkeit keine Äpfel gibt. Die Destillate sind sehr sortentypisch und eignen sich auch ganz ausgezeichnet zur Lagerung im Eichenfass.

Aprikosenbrand

Der Aprikosenbrand wird aus Aprikosenmaische aus der Provence gebrannt. Deutsche Aprikosen haben leider oft ein zu geringes Aroma, um ein gutes Destillat zu ergeben. Noch besser sind Früchte aus der Wachau oder aus Ungarn, die aber leider nur sehr schwer zu bekommen sind. Hier werden wir uns in den nächsten Jahren bemühen, einen Erzeuger zu finden, der uns optimale Früchte liefern kann. Die Ausbeute der Aprikosenmaische liegt meist bei nur 3 l Alkohol/100 kg Maische, sodass es nicht einfach ist, Vorlauf, Mittellauf und Nachlauf sauber abzutrennen. Der Aprikosenbrand wurde 2003 immerhin mit Silber prämiert.

Bergkirschwasser

Die Kirschen für unser Kirschwasser aus Bergkirschen unterscheiden sich wesentlich von Tafelkirschen. Während Tafelkirschen üblicherweise groß und saftig sind, sind die Brennkirschen eher klein mit einem relativ großen Kern, aber hocharomatisch und sehr süß. Oft sind die Tafelkirschen längst abgeerntet, wenn die Brennkirschenernte beginnt. Die Kirschen stammen meist von Süd- oder von Südwesthängen der Schwäbischen Alb. Es handelt sich überwiegend um alte Sorten, deren Namen nicht mehr überliefert sind, aber auch um die Sorten Benjamin, Dollesseppler, Schüttler, Dolz-Langstiel oder ähnliche. Früher wurden die Brennkirschen mit der Hand geerntet, heute schüttelt man die Bäume und fängt die Kirschen in Netzen auf. Unser Kirschwasser aus Bergkirschen wurde 2003 mit Gold prämiert.

Brombeerwasser

Für das Brombeerwasser gilt das gleiche wie für das Himbeerwasser. Die Ausbeuten liegen in derselben Größenordnung wie bei den Himbeeren und der Aufwand und die Kosten sind direkt vergleichbar.

Obstler aus Resten von Edelobstbränden

Beim Filtrieren von Edelobstbränden bleiben oft Reste von dem vorher filtrierten Destillat in der Apparatur zurück, sodass ca. 500 ml von Destillatgemisch entstehen wie z.B. von Kirschen- und Williamsbirnendestillat. Diese Mischungen werden assembliert, wobei darauf geachtet wird, dass die verschiedenen Destillate vom Charakter her zueinander passen.

Erdbeerwasser

In der Vorstellung, dass nur voll – ja fast überreife Erdbeeren ein gutes Destillat ergeben, haben wir vor einigen Jahren ein kleines Erdbeerfeld mit einer Junganlage gepachtet, davon ausgehend, dass das wenige Blattwerk ein optimales Ausreifen der Erdbeeren gewährleistet. Wir haben dann die Erdbeeren im überreifen Zustand geerntet und die Maische hatte ein überwältigendes Aroma. Die Gärung verlief optimal, und wir konnten 5 Wochen nach der Ernte die Maische brennen. Die Enttäuschung war jedoch riesengroß, denn das Destillat war so

überaromatisch, dass man die Erdbeeren nur mit Phantasie herausschmecken konnte. Im Jahr darauf haben wir dann die Erdbeerbüsche, die reichlich Blattwerk hatten, in leidlich reifem Zustand geerntet und so unser jetziges Erdbeerwasser erhalten, das mit Silber prämiert wurde.

Geißhirtle Birnenbrand

Geißhirtle sind eine alte Birnensorte, die leider heute nur noch selten zu finden ist. Die Frucht wurde um 1850 bei Stuttgart von einem Ziegenhirten gefunden und erhielt so den Namen »Stuttgarter Geißhirtle«. Der Baum wächst mittelstark und stellt wenig Ansprüche an den Boden. Die Früchte sind relativ klein und werden sehr gerne im Spätsommer schon vor der Reife von Wespen heimgesucht. Die Birnen sind zwar klein aber sehr saftig mit einem leichten Zimtaroma und eignen sich sehr gut zum Einmachen und zum Dörren, was ihnen auch - neben der Palmischbirne (siehe dort) - den Namen Hutzelbirne eingebracht hat. Die Ernte ist mühsam, aber dafür wird man durch ein Destillat mit typischem Birnenaroma entschädigt.

Haferpflaumenbrand

Die Haferpflaume wird überwiegend im Badischen und auf der Schwäbischen Alb angebaut. Ihren Namen verdankt sie der Tatsache, dass sie zur Zeit der Haferernte reift. Die Haferpflaume ist eine Wildpflaumenart, Herkunftsgebiete sind Südeuropa, Nordafrika

und Kleinasien bis zum Kaspischen Meer. Dort wurde sie schon in vorgeschichtlicher Zeit kultiviert. Die Früchte sind oval von schmutziggelber bis grünlichgelber Farbe. Die Destillate sind von unverwechselbarem Aroma und erinnern nur entfernt an andere Pflaumen- oder Zwetschgenbrände.

Himbeerwasser

Himbeeren werden normalerweise nicht direkt vergoren, sondern kommen als alkoholischer Auszug als Himbeergeist auf den Markt. Himbeergeist entsteht durch Überspriten von Himbeeren mit Neutralalkohol, wobei üblicherweise maximal 3 kg Himbeeren auf 1 l Neutralalkohol verwendet werden. Durch Abdestillieren des Alkohols über den Himbeeren entsteht dann der Himbeergeist. Im Gegensatz dazu wird das Himbeerwasser allein durch Vergären von Himbeeren erhalten. Die Ausbeute ist sehr gering und beträgt oft nicht mehr als 1,5 bis 2 l Alkohol pro 100 kg Himbeeren. Der Aufwand für ein Himbeerwasser ist enorm, denn man muss sich vor Augen halten, dass allein das Pflücken von 100 kg Waldhimbeeren einen ganz erheblichen Arbeitseinsatz bedeutet. Rechnet man mit einer Ausbeute von 2 l Alkohol auf 100 kg Waldhimbeeren, so kann man leicht ausrechnen, dass ein Schnapsglas voll Himbeerwasser das Aroma von einem Pfund Himbeeren enthält. Dieses alles bedeutet natürlich, dass ein Himbeerwasser eigentlich, wenn man die gesamte Arbeit und die Fruchtmenge betrachtet, ein kaum bezahlbares Vergnügen darstellt.

Hutzelbirnenbrand

Eine schwäbische Spezialität ist der »Bieremoscht«, der ausschließlich aus Mostbirnen wie Gelbmöstler, Champagnerbratbirnen, Palmischbirnen, Oberösterreicher und anderen Sorten erzeugt wird. Die Reste dieses Mostes werden im Herbst vor der neuen Ernte gebrannt und ergeben den »Biereschnaps« für den das gleiche wie für den Obstler gilt.

Eine Birnensorte, die nicht nur einen guten Birnenmost ergibt, sondern auch als Destillat sehr begehrt ist, ist die Palmischbirne. Der »Ballmersbiramoscht« ist der erste Birnenmost im Jahr, da die Palmischbirnen schon Anfang August reifen und somit der Most auch früher von den schwäbischen »Wengertern« zum Durstlöschen im Weinberg geschätzt wurde. (G. Aldinger: »Wenn die Maura schwätza könntet«) Die relativ kleine bräunliche Frucht mit roten Bäckchen wächst meist an riesigen uralten Birnenbäumen. Neupflanzungen sind eher selten, da das Ernten oder Auflesen der kleinen Früchte sehr mühsam ist. Ihren Namen »Hutzelbirne« hat die Palmischbirne dadurch erhalten, dass sie in früheren Zeiten getrocknet wurde und einen wesentlichen Bestandteil des Hutzelbrotes bildete. Unser Palmischbirnenbaum ist etwa 20 m hoch und hat einen Stammumfang von etwa 3 m. Leider trägt er nur alle 5 – 6 Jahre so viele Birnen, dass es sich lohnt, sie separat zu brennen. Die Gärung verläuft oft unsauber, und die Destillation muss sehr langsam und sorgfältig geschehen, um ein reines Destillat zu erhalten. Bei der Prämierung im Jahr 2003 wurden wir für all die Mühen mit Silber belohnt. Vor einigen Jahren haben wir 3 neue Palmischbirnenbäume gepflanzt, die 2004 das erste Mal getragen haben. Insgesamt war die Palmischbirnenernte

2004 sehr erfreulich und das Destillat besitzt ein ausgezeichnetes Aroma, sodass, zumindest in den kommenden Monaten, von dieser Rarität genügende Mengen verfügbar sind. Bei der Prämierung 2005 wurde das Destillat sogar mit Gold ausgezeichnet.

Johannisbeerwasser

Das Johannisbeerwasser wird aus vollreif geernteten schwarzen Johannisbeeren gewonnen. Entscheidend ist eine saubere Gärung mit Reinzuchthefe unter Säureschutz bei nicht zu hoher Gärtemperatur und das sofortige Destillieren nach beendeter Gärung. Je nach Jahr variiert die Ausbeute und das Aroma in weiten Grenzen. In kühlen und regnerischen Jahren liegt die Ausbeute nur zwischen 2 bis 3 Liter Alkohol/100 kg Maische. In besonders sonnigen Jahren wie 2003 kann die Ausbeute fast doppelt so hoch sein.

Mirabellenwasser

Die berühmtesten Mirabellen für ein Mirabellenwasser stammen aus Nancy. Allerdings sind die Früchte nicht sehr groß, sodass das Destillat oft etwas kernbetont ist. Unsere Mirabellen stammen aus unserer Gegend und ergeben ein sehr typisches

Destillat. Die Gärung sollte bei möglichst niederer Temperatur erfolgen, da sonst die Gärung sehr stürmisch verläuft und der entstehende hohe Druck den Deckel des Gärfasses absprengt und sich die Maische an der Decke der Brennerei wiederfindet.

Obstler aus Äpfeln und Birnen

Im Herbst werden die vollreifen Äpfel und Birnen gemeinsam aufgelesen, gemahlen und gemeinsam vergoren. Es entsteht so der klassische Obstler, wobei wir darauf achten, dass ausschließlich vollreife, gesunde Früchte für den Obstler verwendet werden.

Pfirsichwasser

Die Früchte für das Pfirsichwasser stammen aus der Provence, wobei selbst vollreife Früchte im Destillat nur ein relativ schwaches Aroma ergeben. Allerdings gibt es auch für dieses Destillat einige Liebhaber. Da wir wissen wollten, ob es nicht doch Pfirsiche gibt, die ein aromatischeres Destillat ergeben, haben wir alle möglichen Pfirsichbrände überwiegend aus Italien probiert. Hier mussten wir aber leider feststellen, dass diese nicht nur mit künstlichen Aromastoffen aufgepeppt sondern auch noch gezuckert waren. Wir geben aber nicht auf und versuchen in künftigen Jahren eine Pfirsichsorte zu finden, die ein Destillat ergibt, das unseren Ansprüchen genügt.

Quittenbrand

Es gibt Apfel- und Birnenquitten, wobei sich die Apfelquitten am besten für die Bereitung von Quittenbrand eignen. Die Frucht ist sehr trocken, und deshalb muss nach dem Einmaischen entweder Wasser oder - wenn vorhanden - Quittensaft zugefügt werden, um eine Gärung in Gang zu bringen. Die Alkoholausbeute ist gegenüber einer Apfelmaische eher gering, dafür wird man allerdings durch das gute Aroma des Quittendestillats entschädigt.

Kirschwasser aus Sauerkirschen

Sauerkirschen ergeben ein sehr aromatisches Kirschwasser, das sich aber im Geschmack deutlich vom Süßkirschwasser unterscheidet. Die Sauerkirsche stammt aus dem Kaukasus und bevorzugt trockene warme Standorte mit leichten, sandigen alkalischen oder leicht sauren Böden. Es gibt 4 Hauptgruppen: Weichseln, Amarellen, Süßweichseln und Glaskirschen. Die bekannteste Sorte ist die Schattenmorelle, die jedoch stark krankheitsanfällig gegen Monilia und Viruserkrankungen ist, aber zu den aromatischsten und ertragreichsten zählt. Unser Sauerkirschwasser wird überwiegend aus Schattenmorellenmaische gebrannt und sollte nach dem Brennen noch wenigstens ein Jahr reifen.

Wilde Mirabellen

Wilde Mirabellen (Prunus mirabolanum) wachsen an Waldrändern. Die Früchte sind relativ klein und haben im Vergleich zum Kern wenig Fruchtfleisch. Das Destillat ist kernbetont und erinnert an Marzipan.

Wildkirschen (Prunus avium)

Wildkirschen oder auch Vogelkirschen genannt wachsen in Wäldern auf Bäumen, die bis zu 25 m Höhe erreichen. Der Behang an Kirschen ist eher spärlich und manchmal erhält man von einem großen Wildkirschbaum nur 20 bis 30 kg Kirschen. Außerdem bestehen diese Wildkirschen überwiegend aus einem großem Kern und wenig Fruchtfleisch. Heute versucht man, Wildkirschplantagen anzulegen, aber auch hier ist die Ausbeute an Kirschen eher mäßig. Je nachdem, ob man die Kerne nach dem Vergären mitbrennt, oder ob man diese im Maischefaß belässt, erhält man einen Brand, der mehr oder weniger durch einen Kernton bestimmt ist

Williams Birnenbrand

Williams Christ ist ein Sämling unbekannter Abstammung und wurde 1770 in Berkshire, England gefunden. Verbreitet wurde die Sorte ab 1814 unter dem Namen »Williams Bon Chrétien« vom Baumschulenbesitzer Richard Williams aus Middleessex. Der Williams Birnenbrand gehört zu den beliebtesten Obstdestillaten. Dies ist auch der Grund, warum oft versucht wird dem Aroma etwas

nachzuhelfen. Das kann durch Zusatz von Zucker oder Birnensaft zum Destillat geschehen, aber auch durch Aromatisieren mit künstlichem Williams-Aroma, was leider auch von renomierten Brennereien gelegentlich schon praktiziert wurde.

Das Geheimnis eines guten Williamsdestillats sind reif geerntete Williamsbirnen, die zur gleichmäßigen Reife einige Tage nach der Ernte nachreifen. Die Birnen werden dann gekühlt eingemaischt und bei möglichst niederen Temperaturen unter Säureschutz mit Reinzuchthefe vergoren. Das Aroma kann jahrgangsweise etwas variieren. Wir beziehen unsere Birnen aus dem Vintschgau, wo wir über Jahre gleichbleibende gute Qualität bekommen oder aber in neuester Zeit aus der Gegend um Stuttgart, wo wir die Früchte vollreif in mehreren Durchgängen vom Baum pflücken können.

Wolfschlüger Kirschwasser

Das Wolfschlüger Kirschwasser wird aus Kirschen, die auf der Gemarkung Wolfschlugen wachsen und aus Bergkirschen gewonnen. Das Wolfschlüger Kirschwasser ist nicht so kernbetont wie das Kirschwasser aus reinen Bergkirschen und ist insgesamt etwas milder.

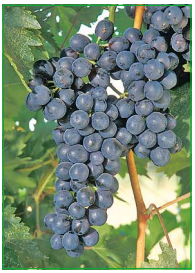
Zwetschgenwasser

Es gibt etwa 800 verschiedene Zwetschgensorten, die sich mehr oder weniger zum Destillieren von Zwetschgenwasser eignen. Manche Sorten haben ein etwas penetrantes Aroma, manche ergeben ein fremdes, fast ungenießbares Aroma. Berühmt sind die Zwetschgen (»Slivky«) aus Slowenien und der Slowakei, die den berühmten Slivovic ergeben. Seit einigen Jahren fahren wir nach Hornu Obdokowze in der Slowakei, um optimale Zwetschgen für unser Zwetschgenwasser zu erhalten. In jüngster Zeit erproben wir Schwäbische Zwetschgen und hoffen, ein adäquates schwäbisches Zwetschgenwasser zu erhalten.

Zwetschgenwasser 2 Jahre im Limousineichenfass gelagert

In den Jahren, in denen wir ein sehr aromatisches Zwetschgenwasser destillieren können, lagern wir dieses für etwa 2 Jahre im 55 l Limousineichenfass (Tonnelerie Claude Gillet, Saint Romain, Burgund). Das Zwetschgenwasser erhält dadurch einen Vanilleton und wird ingesamt viel harmonischer und findet sich damit in der Tradition der berühmten »Vieille Prune« aus dem Elsass.

Tresterbrand



Der in Deutschland erzeugte Tresterbrand leidet ein wenig unter der Tatsache, dass er sich nicht wie sein italienisches Bruder »Grappa« nennen darf. Die französische Bezeichnung »Marc« wäre zwar zulässig, aber das Renommee des Grappa ist deutlich größer. Tresterbrand, Grappa oder Marc werden aus den Rückständen nach dem Pressen von Weintrauben, also Traubenhäuten, Kernen und Stengel gewonnen. Diese Rückstände werden in Fässer eingestampft und mit Wasser und Reinzuchthefe versetzt. Die Gärung sollte – wie eigentlich immer – bei niedigen Temperaturen erfolgen und dauert dementsprechend oft bis zu 3 Monaten. In manchen Jahren, wenn die Trauben nicht ganz gesund sind, hat man große Probleme, dass die Maische nicht mit Schimmelpilzen wie Aspergillus oder Penicillium infiziert wird. Wenn dies geschieht, muss die ganze Maische entsorgt werden. Die Ausbeute liegt etwa bei 2 l Alkohol/100 kg Maische und die Destillation ist ausgesprochen schwierig. Wenn in der Maische noch die Stengel der Trauben vorhanden sind, muss man die Maische mit den Händen in die Brennblase einfüllen und unter Zusatz von viel Wasser destillieren. Meist kann man nur etwa 40 kg Maische zusammen mit 100 l Wasser destillieren. Nach dem Brennen beginnt dann das Hauptproblem mit dem Entfernen der abgebrannten Maische aus der Brennblase. Üblicherweise muß man zum Entleeren die große Abflusstür öffnen, und die gesamte Maische überschwemmt dann

den Boden der Brennerei und verstopft den Abfluß. Dies führt dazu, dass man an einem Brenntag von elf Stunden maximal 200 l Trester brennen kann, was auch den hohen Preis der Tresterbrände erklärt. Besser ist es, wenn der Winzer vor dem Keltern der Trauben diese entrappt, also von den Stengeln befreit. Dies führt zu einem deutlich milderen Tresterbrand. Viele italienische Grappe haben einen typischen Beigeschmack, der den Chemiker an den Geruch erinnert, der beim Durchleiten von Wasserdampf durch rote Gummischläuche entsteht (»Gummischlauchgeschmack«). In der Tat wird in den meisten Grappabrennereien der Trester in große Kupferzylinder gefüllt und der Alkohol mit Wasserdampf aus dem Trester ausgetrieben (destillato in vapore), was dann zu dem typischen italienischen Grappageschmack führt. Nur absolute Spitzengrappe wie z.B. von Nonino haben diesen Geschmack nicht. Auch in unseren Tresterbränden fehlt der »Gummischlauchgeschmack«. Außerdem setzen wir unseren Destillaten – wie es in Italien meist üblich ist – keinen Zucker zu, was die Rauheit einiger unserer Tresterbrände erklärt.

- Tresterbrand Riesling-Eiswein
- Trester Chardonnay
- Trester Dornfelder
- Trester Sauvignon blanc
- Trester Gewürztraminer
- Trester Silvaner
- Trester Müller Thurgau
- Trester Spätburgunder
- Trester Riesling
- Trester Weißburgunder

Bärwurz (Meum athamanticum)

Der Bärwurz ist eine Spezialität des Bayerischen Waldes. Meum athamanticum (Bärwurz) ist ein Doldengewächs, was nicht nur im Bayerischen Wald vorkommt. Die Wurzeln werden im Herbst ausgegraben, gewaschen und fein gemahlen. Danach werden sie mit Neutralalkohol versetzt und mit Wasserzusatz unter Abtrennung von Vor- und Nachlauf abdestilliert. Das so erhaltene Destillat wird mit Korn versetzt (ca. 3 – 5 % Destillat) und ergibt so den Bärwurzbrand. Der Geschmack von Bärwurzbrand erinnert an Sellerie und Liebstöckel.

Bierhefebrand

Nach langem Suchen und vielen Telefonaten mit verschiedenen Brauereien war die Schönbuchbrauerei in Böblingen bereit, uns untergärige Bierhefe aus ihrer Produktion zu überlassen. Bierhefe schäumt beim Destillieren trotz Rühren und vorsichtigem Anheizen so sehr, dass Teile der Maische bis in die Destillationsvorlage mitgerissen werden. Dies bedeutet, dass das Destillat danach nochmals gebrannt werden muss. Bierhefebrand hat einen sehr charakteristischen Geschmack und ist nicht bei jedem beliebt. So wurde bei der Prämierung von 2 Prüfern über 18 Punkte (Gold) vergeben, ein Prüfer blieb aber bei 16 Punkten (Silber).

Wolfschlüger Bitter

Der Wolfschlüger Bitter entsteht durch Extraktion verschiedener Bitterdrogen wie Pomeranzenschalen, Zitronenschalen, Bitterklee etc. mit Neutralalkohol. Nach vierzehntägiger Mazeration wird abfiltriert und auf 40 % eingestellt. Nach ca. 6 monatiger Reifezeit ist der Bitter fertig. Der Wolfschlüger Bitter eignet sich ausgezeichnet zur Verdauungsförderung nach reichlichem oder fettem Essen.

Bockbierbrand

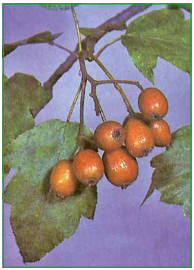
Brände aus Bier haben eine lange Tradition. Früher wurden zum Beispiel Tropfbierreste gerne zu Schnaps verarbeitet, wobei hier die Qualität der entstehenden Brände sehr mäßig war, weil diese Bierreste oft schon anfingen, sauer zu werden. Für den Bockbierbrand wird nach beendeter Lagerung des Bockbieres in Fässern das Bier sofort, d. h. in optimal trinkbarem Zustand destilliert. Das Aroma des Bockbierbrandes erinnert an Malz und Hopfenblüten.

Eibenbrand (Taxus baccata)

Die Eibe ist ein immergrüner Nadelbaum bis etwa 20 m Wuchshöhe. Sie blüht von Februar bis April und trägt charakteristischerweise rote Früchte. Alle Teile der Pflanze sind bis auf das rote Fruchtfleisch giftig. Die Früchte

werden durch ein Sieb passiert, sodass nur das Fruchtfleisch vergoren wird. Wegen des hohen Gehalts an ätherischen Ölen verläuft die Gärung sehr zögerlich. Das Destillat hat ein leichtes angenehmes Tannenaroma.

Elsbeerenbrand (Sorbus torminalis)



Die Elsbeere (Sorbus torminalis) wächst meist mitten im Wald und versteckt sich zwischen anderen Bäumen. Mit ihren kleinen Blättern, die denen des Bergahorns ähneln und der rauhen braunen Borke, die mit der Eiche verwechselt werden kann, ist sie unauffällig. Wegen ihres nur mittleren Wuchses wird sie oft von Buchen unterdrückt und entwickelt sich nur schlecht. Ihr Holz, das zu dem härtesten in Europa gehört, ist sehr begehrt und wird fast ausschließlich als Furnierholz verwendet. Kürzlich wurde in Esslingen ein Elsbeerenstamm von 1,26 Festmetern für 5750 Euro versteigert. Der Elsbeerenbaum trägt meist nur sehr wenige bräunlichrote Früchte und es kostet einige Mühe, um genügend für einen Brand zusammenzubringen. Ähnlich wie bei der Vogelbeere ist die Verarbeitung und die Gärungsführung schwierig und langwierig. Das Destillat erinnert entfernt an einen Vogelbeerbrand und ist leicht adstringierend. Der hohe Preis des Destillats erklärt sich durch die schwierige Ernte der Früchte und die geringe Alkoholausbeute.

Enzianbrand und Bayerischer Gebirgsenzian (Gentiana lutea)

Der Enzianbrand wird nicht - wie einige Etiketten verschiedener Bayerischer Gebirgsenzianflaschen uns glauben machen – aus dem Blauen Enzian (Gentiana clusii oder Gentiana alpina) sondern aus den Wurzelstöcken des Gelben Enzian (Gentiana lutea) gewonnen, der auf kalkhaltigen Böden im Gebirge bis zu einer Höhe von 2500 m wie z.B. im Berchtesgadener Land wächst. Da auch der gelbe Enzian unter Naturschutz steht, bedarf es einer Grabungsgenehmigung, die aber nur selten erteilt wird. Unsere Enzianwurzeln stammen aus dem Bayerischen Wald, wo sie für pharmazeutische Zwecke auf Feldern in etwa 800 m Höhe kultiviert und mit einem Vollernter geerntet werden. Der Gehalt an Aromastoffen und an Gentianose ist identisch mit dem wildwachsenden Gelben Enzian.

Die Herstellung von einem reinen Enzianbrand ist kompliziert. Zunächst müssen die Enzianwurzeln gründlich gewaschen und zerkleinert werden. Anschließend werden sie mit Wasser eingemaischt und mit Reinzuchthefe versetzt. Die Enzianwurzeln enthalten als Speicherkohlenhydrat die Gentianose, die aber nicht von der Hefe direkt vergoren werden kann. Sie wird durch die in der Hefe reichlich vorhandene Fructosidase und β-Glucosidase zunächst in Fructose, Glucose und Saccharose gespalten, die dann vergärbar sind.

Der Prozess verläuft auch bei optimalen Bedingungen sehr langsam, wodurch es leicht zu Fehlgärungen kommen kann. Das reine Destillat aus der Wurzelmaische (»Enzianessenz«) ist sehr aromatisch und im Mund sehr lange anhaltend. Der hohe Preis erklärt sich durch die Tatsache, dass 100 kg Wurzeln etwa 300,- € kosten und die Ausbeute bei dieser Menge nur 2 – 3 l Alkohol beträgt. Der »Bayerische Gebirgsenzian« wird durch Versetzen des Wurzeldestillats im Verhältnis 20:1 mit Neutralalkohol und erneutem Destillieren des Gemisches erhalten.

Hagebutten (Rosa canis)

Die Hagebutten (Rosa canis) werden im Herbst geerntet und mit einer Passiermaschine unter Abtrennung der Kerne und Stiele zerkleinert. Die sehr dickflüssige Maische muss mit Wasser verdünnt und mit Zusatz von Hefe vergoren werden. Hagebuttenmaische gärt sehr schlecht, und die Gärung zieht sich oft bis nach Weihnachten hin. Die Ausbeute ist eher mäßig. Für das aromatische Destillat gibt es eine ganze Menge von Liebhabern, deren Geduld machmal auf eine harte Probe gestellt wird, denn nicht in jedem Jahr reifen die Hagebutten so aus, dass sie sich zum Brennen eignen. Darüberhinaus muss das Destillat viele Monate reifen, bis es mit Genuss trinkbar ist.

Holunder (Sambucus nigra)

Holunderbeersträucher (Sambucus nigra) wachsen an Weg- und Waldrändern. Die traubenähnlichen Fruchtstände werden möglichst spät im Jahr geerntet. Die Ernte und die Verarbeitung darf nur bei absolut trockenem Wetter erfolgen, denn bei Feuchtigkeit tritt sehr leicht Fäulnis ein, was zu einem ungenießbaren Destillat führt. Man entfernt sorgfältig die Stiele von den Beeren und lässt die so entstehende Maische etwa vier Wochen gären. Die Alkoholausbeute liegt wie bei allen Beerenarten nicht sehr hoch. Mit Glück kann man auf 100 l Holunderbeermaische zwischen zwei und drei Liter Alkohol erhalten.

Korn aus Weizen

Kornbrände können mit mehr oder weniger guter Ausbeute aus allen Getreidearten hergestellt werden. Üblich sind Destillate aus Weizen, Roggen oder Gerste (Whisky). Der Stärkegehalt von Getreide liegt etwa bei 50 %. Stärke selbst kann nicht direkt vergoren werden, daher muss sie durch glycolytische Enzyme (Amylase) verzuckert werden. Das Getreide wird gemahlen und in auf etwa 70°C erhitztes Wasser unter heftigem Rühren suspendiert, anschließend wird auf knapp unter 60°C abgekühlt und fein geschrotetes Gerstenmalz (enthält die Amylase) zugesetzt. Danach lässt man etwa 2 Stunden bei dieser Temperatur verzucken, kühlt danach auf ca 25°C

ab und setzt Bäckerhefe zu. Die Gärung ist nach einer Woche beendet. Danach wird unverzüglich destilliert. Die Ausbeute liegt bei optimaler Verzuckerung je nach Qualität des Getreides zwischen 34 und 40 l Alkohol je Doppelzentner Getreide.

Kornelkirsche (Cornus mas)

Die Kornelkirsche (Cornus mas) gehört zu den Hartriegelgewächsen. Ihr Holz ist das härteste, das in Europa vorkommt. Schon Homer erwähnt in den Gesängen des Odysseus die »Kornellen«. Die Odysseus´schen Lanzenschäfte waren aus dem Holz der Kornellkirsche. Den Früchten wurden im Altertum heilende Wirkung bei Katarrh und Fieber zugeschrieben, möglicherweise bedingt durch den höchsten Vitamin C - Gehalt aller Steinobstsorten. Der bis zu 10 m hohe Kornellkirschenstrauch fällt schon Ende Februar durch seine gelben Blüten auf. Die Früchte reifen im Spätsommer und schmecken süßsäuerlich. Nach dem Einmaischen der vollreifen Früchte werden diese mit Reinzuchthefe versetzt und bei ca. 20°C vergoren. Die Gärung verläuft recht langsam und die Alkoholausbeute ist gering (ca. 2 l Alkohol/100 kg Maische). Das Destillat hat ein typisches Wildfruchtaroma und gehört geschmacklich in die gleiche Reihe wie der Mispelbrand oder der Vogelbeerenbrand

Mehlbeere (Sorbus intermedia)

Die Mehlbeere ist ein immergrüner Baum, der bis zu 15 m hoch werden kann. Er wächst in lichten Laubwäldern und an Waldrändern. Die roten Beeren sind doldenförmig angeordnet und reifen im Oktober. Die Mehlbeermaische gärt nur sehr langsam und die Alkoholausbeute ist gering. Das Destillat erinnert an Vogelbeerenbrand.

Mispelbrand (Mespilus germanica)

Die Wildform der Mispel ist bei uns nicht anzutreffen. Schon Römer und Griechen hatten eine Kulturform, die auch bei uns gedeiht. Die strauchartige Kulturmispel wird in unseren Breiten bis zu 4 m hoch und trägt ca. 2 - 3 cm große birnenförmig/kugelige braunorangefarbene Früchte mit 5 kronenartig zusammenstehenden Kelchzipfeln. Die Früchte sind sehr gerbstoffreich und erst nach Frosteinwirkung oder längerer Lagerung genießbar. Gärung und Ausbeute ähneln der aller anderen Wildfrüchte. Das Destillat hat einen typischen, etwas erdigen Geschmack.

Reineclaudenwasser

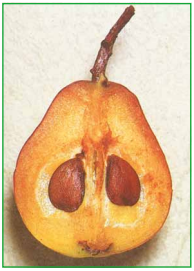
Die Reineclaude gehört zu den Pflaumengewächsen (Prunus domestica subsp. italica). Die Reineclaude wurde in Frankreich auf einem Gut in Ciligny um 1800 zufällig als Sämling entdeckt. Später wurde sie in einer Baumschule in Oullins (bei Lyon) als Reineclaude d'Oullins kultiviert. Der Name geht auf die französische Königin Reine Claude (um 1500), Mutter von König Henry II zurück. Die

Früchte sind groß mit grüngelber Haut und grünlichweißem aromatischem Fruchtfleisch. Der Geschmack des Destillats kann seine Verwandtschaft zu Zwetschgen- und Mirabellenbränden nicht verleugnen.

Schlehen (Prunus spinosa)

Schlehen wachsen auf Sträuchern mit zum Teil sehr langen und spitzen Dornen. Deshalb pflanzte man früher Schlehenhecken als wehrhaften Zaun, der vielen Vögeln und Schmetterlingen Schutz und Nahrung gibt. Man findet sie überwiegend an Wald- oder Wegesrändern, und sie sollten erst nach einigen Frostnächten geerntet werden. Schlehen vergären nur sehr schwer, da sie sehr viele Bitterstoffe und Gerbstoffe enthalten. Die Alkoholausbeute einer Schlehenmaische beträgt oft nicht mehr als 2 bis 3 l Alkohol pro 100 l Maische. Der Geschmack des fertigen Destillats erinnert an Kirschwasser.

Speierlingbrand (Sorbus domestica)



Der Speierling gehört zu den Ebereschen. Die Bäume werden bis zu 20 m hoch und tragen die typischen gefiederten Blätter. Die Früchte sind grünlichgelb und werden meist nicht größer als 3,5 cm. Der Speierling ist ein wichtiger Bestandeil des typischen »Frankfurter Äppelwois« Als Destillat erinnert er an die anderen Ebereschenarten.

Topinambur (Heliantus tuberosus)

Die Topinamburpflanze ist ein Sonnenblumengewächs und die Blüten ähneln sehr den Sonnenblumen. Topinambur wird vorwiegend im Badischen angebaut. Verwendet werden die Wurzelknollen, die idealerweise zwischen Februar und März ausgegraben werden. Die gekochten Knollen erinnern in ihrem Geschmack an Artischocken.

Traubenbrand aus Sauvignon blanc

Die reifen Sauvignon blanc Trauben werden entrappt, vorsichtig gemahlen und unter Hefezusatz vergoren. Das Aroma des Destillats erinnert stark an die Sauvignon blanc - Traube.

Traubenbrand aus Silvaner

Der Silvaner gehört zu den ältesten Rebsorten und ist nach dem 2. Weltkrieg mit einer Anbaufläche von 20000 ha die meist angebaute Rebsorte, vorwiegend in der Pfalz, Rheinhessen und Franken. Die Trauben für unseren Traubenband aus Silvaner stammen aus einer kleinen Parzelle in Rheinhessen, die wir 2000 gepachtet und abgeerntet hatten. Die Trauben wurden mit dem Vollernter geerntet und enthielten fast keine Stengel. Sie wurden leicht angepresst und unter Zusatz von Reinzuchthefe vergoren.

Traubenkirschen (Prunus padus)

Traubenkirschen gehören in die große Gruppe der Prunusgewächse, zu denen auch die Hauskirsche oder die Zwetschge gehören. Traubenkirschen haben ihren Namen von der Art der Fruchtstände, die ähnlich wie die Weintrauben aussehen. Traubenkirschen wachsen auf Bäumen, die zwischen 10 und 14 m hoch werden und bevorzugen als Standort Wegraine oder Waldränder. Als selbständigen Brand findet man sie selten. Das Aroma erinnert an ein sehr gutes, aromatisches Kirschwasser, eventuell auch an ein Wildkirschwasser. Gelegentlich kommen Verfälschungen von Wildkirschwasser mit Traubenkirschwasser vor.

Vogelbeeren (Sorbus aucuparia)

Vogelbeeren gehören zu den Ebereschen und wachsen als rote Früchte an Wald- und Wegesrändern. Der Vogelbeerbaum ist eine wichtige Futterpflanze für 31 Säugetier- und 72 Insektenarten. Von den Früchten leben 63 Vogel und 20 Säugetierarten. Nach der Ernte werden die traubenartigen Fruchtstände abgebeert und die Beeren gemahlen, wobei peinlich darauf geachtet wird, dass keine Stiele mit in die Maische gelangen. Vogelbeermaischen vergären sehr schlecht, und die Gärung kann sich über Monate hinziehen. Die Alkoholausbeute liegt zwischen 1 und 2 l Alkohol pro 100 l Maische. Es entsteht ein hocharomatischer Brand, manchmal an Marzipan erinnernd, der allerdings nicht jedermanns Geschmack ist.

Weinbrand

Frisch gepresster Traubenmost aus Silvanertrauben wird unter Hefezusatz vergoren und sofort nach beendeter Gärung destilliert. Das Destillat reift danach 2 Jahre in 55 l Limousineichenfässern und wird ohne Zusatz von Zucker oder Zuckercouleur (im Gegensatz zu Cognac) in Flaschen abgefüllt.

Weinhefebrand

Die bei der Gärung entstehende Weinhefe wird durch Filtration oder Zentrifugation vom Wein abgetrennt und ist eine feste weißgraue Masse. Bei der Destillation entsteht der typische Weinhefebrand.

Wolfschlüger Kräuterlikör

Seit einigen Jahren versuchen wir, einen Kräuterlikör herzustellen, der sich in die Reihe der traditionellen Klosterliköre einreihen lässt. Nach vielen Fehlversuchen hat uns dann das Herstellen von Einzelextrakten aus den Kräutern und das Assemblieren der einzelnen Extrakte zum Ziel geführt. Hauptbestandteile des Likörs sind Pomeranzenschalen, Vanille, Tausendgüldenkraut, Meisterwurz und Angelikawurzel. Daneben sind noch kleinere Mengen anderer Extrakte enthalten, die wir jedoch – wie es sich gehört - geheim halten wollen. Der Alkoholgehalt ist bewusst auf etwa 44 % vol. (wechselt etwas von Charge zu Charge) eingestellt, damit die Inhaltsstoffe der Extrakte in Lösung bleiben.

Wolfschlüger Wodka

Bei den Kartoffeln für den Wodka handelt es sich ausschließlich um mehlige Sorten mit einem Stärkegehalt zwischen 14 – 17 %. Die Kartoffeln werden gewaschen, gemahlen

und unter Rühren bei etwa 60°C mit Amylase verzuckert. Die Gärung erfolgt nach dem Abkühlen auf ca. 25°C mit Bäckerhefe. Im Gegensatz zu dem im Handel erhältlichen Wodka hat unser »Wolfschlüger Wodka« ein typisches Kartoffelaroma.

Zibartenwasser (Prunus cerasifera)

Zibarten sind die Früchte der im Schwarzwald wild wachsenden Kirschpflaume (Prunus cerasifera). Steine von Zibarten wurden schon in spätkeltischen Siedlungen gefunden. Die gelbgrünen, auf der Sonnenseite auch leicht rötlichen Früchte ergeben ein sehr aromatisches Destillat, das seine Verwandtschaft mit der Pflaume nicht verleugnen kann.

Index

Amarellen 20
Angelikawurzel 38
Apfelquitten 20
Apfeltrester 9
Aprikosenbrand 13
Bärwurz 26
Bayerischer Gebirgsenzian 29
Bergkirschwasser 13
Bierhefebrand 26
Birnenquitten 20
Bitter 27
Bitterklee 27
Bockbierbrand 27
Brettacher Apfel 9
Brombeerwasser 14
Cornus mas 32
Destillation 6
Ebereschen 37
Eibenbrand 27
Elsbeerenbrand 28
Elstar 10
Enzianbrand 29
Enzianessenz 30
Erdbeerwasser 14
Geißhirtle 15
Gentiana alpina 29
Gentiana clusii 29
Gentiana lutea 29
Gewürzluikenapfel 11
Glaskirschen 20
Golden Delicious 11
Grappa 24
Gravensteiner Apfel 12
Haferpflaumenbrand 15
Hagebutten 30
Heliantus tuberosus 35
Himbeergeist 16
Himbeerwasser 16
Holunder 31
Holzfass 8
Hutzelbirnenbrand 17
Johannisbeerwasser 18
Karl Zorn 10
Kartoffeln 38
Kirschwasser 13, 22
Korn aus Weizen 31
Kornelkirsche 32
Kräuterlikör 38
Kulturmispel 33
Limousineichenfässern 8
Luikenapfel 11
Marc 24
Mehlbeere 33
Meisterwurz 38
Mespilus germanica 33
Meum athamanticum 26
Mirabellenwasser 18
Mispelbrand 33
Nancy Mirabellen 18
Obstler 19
Pfirsichwasser 19
Pomeranzenschalen 27, 38

Prunus cerasifera 39
Prunus domestica subsp. italica 34
Prunus padus 36
Prunus spinosa 34
Quittenbrand 20
Reineclaudenwasser 34
Richard Williams 21
Rosa canis 30
Rubinette 12
Sambucus nigra 31
Sauerkirschen 20
Schattenmorelle 20
Schlehen 34
Slivovic 23
Sorbus aucuparia 37
Sorbus domestica 35
Sorbus intermedia 33
Sorbus torminalis 28
Speierlingbrand 35
Süßweichseln 20
Tausendgüldenkraut 38
Taxus baccata 27
Topinambur 35
Traubenbrand aus Sauvignon blanc 35
Traubenbrand aus Silvaner 36
Traubenkirschen 36
Tresterbrand 24
Tresterbrand Riesling-Eiswein 25
Trester Chardonnay 25
Trester Dornfelder 25
Trester Gewürztraminer 25
Trester Müller Thurgau 25
Trester Riesling 25
Trester Sauvignon blanc 25
Trester Silvaner 25
Trester Spätburgunder 25
Trester Weißburgunder 25
Vanille 38
Vieille Prune 23
Vogelbeeren 37
Vogelkirschen 21
Weichseln 20
Weinbrand 37
Weinhefebrand 38
Whisky 8
Wilde Mirabellen 21
Wildkirschen 21
Williams Birnenbrand 21
Wodka 38
Wolfschlüger Apfelbrand 9
Wolfschlüger Bitter 27
Wolfschlüger Kirschwasser 22
Wolfschlüger Kräuterlikör 38
Wolfschlüger Whisky 8
Wolfschlüger Wodka 38
Zibartenwasser 39
Zitronenschalen 27
Zwetschgenwasser 23

© VERA '01

BRENNEREI
Dr. Dr. Hans-Otto Frey

Am Grünen Weg 5
D-72649 Wolfschlugen

Telefon +49 (0) 711 / 90 33 - 162
Fax +49 (0) 711 / 90 33 - 164
www.schnaps-net.de