



P F A U
B R A N D

Alois Gölles

Karl Holzapfel

Valentin Latschen

Hans Reisetbauer



UINTA ESSENTIA

Das Buch vom Edelbrand



Mit Fotos von Manfred Klimek

DIE GROSSEN VIER



VALENTIN LATSCHEN

Von den frühen Jahren der neuen österreichischen Schnapskultur und einem der auszog, die Botschaft in die Welt zu tragen. Von reinsortigen Bränden aus einem unbesungenen Tal und der Errichtung einer Brennerei an einem Ort mit kulinarischem Kultstatus. Und von der Metamorphose des Apfelbrands unter den Händen von Valentin

Latschen, die von duftigen Destillaten aus Tafelobst ihren Ausgang nahm und in unserer Zeit zu Schnäpsen mit ganz anderem Charakter führte mit unverwechselbarem Profil und aus Früchten, die es fast nicht mehr gibt und deren Namen man nicht mehr kennt.







Der Baum, dem Valentin Latschens Liebe jetzt gehört: großkronig, die Landschaft prägend, selten geworden und im Herbst herbsüße Äpfel tragend.





Ohne Titel! Nicht von allen Äpfeln, aus denen Valentin Latschen große Brände destilliert, sind die Namen noch bekannt.





In Klagenfurt

BRAND AUS SÜD

Valentin Latschens Schnapsgeschichte



Die Suche nach dem Ursprung führt oft in unvermutete Reviere. Wer nach den Ausgangspunkten der neuen österreichischen Schnapskultur sucht, wird erstaunlicherweise auch im Jauntal fündig. Im Jauntal – einer Region, die allenfalls für angenehme Ruhe und die höchste Eisenbahnbrücke Europas bekannt war, aber gewiss nicht für große Delikatessen aus der Landwirtschaft. Man wird in Kärnten fündig, das im Obstbau trotz seiner südlichen Lage und der vielen Sonnenstunden nie besonders auffällig geworden ist.

Im Jauntal begann Valentin Latschen zur Mitte der 1980er-Jahre mit der Schnapsbrennerei und fand zu Destillaten, die über allem standen, was bis dahin in den bäuerlichen Brennereien der region aus Früchten gewonnen worden war.

Der Kärntner Beitrag zur Erneuerung der österreichischen Schnapskultur nahm seinen Ausgang in einer Zeit, als in vielen Fragen des Genusses grundsätzlich umgedacht wurde. Zu Anfang der 1980er-Jahre entwickelte sich in Österreich eine „Gourmet-Szene“ und ein völlig neues Bild vom guten Essen. Die Heroen an den Herden wurden zu Stars erhoben und zu Stammgästen in allen Medien. Über Werner Matt im Hilton, Karl Eschböck am Mondsee, den Hubers in Bregenz, Rudolf Kellner in der Wiener Vorstadt, Reinhard Gerer im Wiener Zentrum und der Familie Reitbauer mit dem Steirereck erstrahlte das Licht von Glanz und Glamour. Der frisch gegründete und mit seinen Charts sensationell aufregende Gault-Millau Österreich blies Jahr für Jahr frischen Wind ins Feuer der Neugierde und entfachte immer neuen und stärkeren Entdeckerdrang. Die Auseinandersetzung mit Haute Cuisine wurde modern, das Studium der Weine nach und nach zur Pflicht für alle, die dazugehören wollten.

An Bränden waren lediglich internationale Markendestillate, Cognac und Armagnac im Umlauf. An Fruchtigem zierten allenfalls aus dem Elsass importierte Schnäpse die Digestivwägen, wobei man sich damals noch wenig Gedanken über Reintönigkeit und Nachdruck machte und die Freundlichkeit dieser Spirituosen am Gaumen und in der Nase nicht selten der beherzten Gabe von Zucker und Aromastoffen gestiftet war. Individuellen Schnaps aus kleinen Brennereien konnte man eventuell in Vorarlberg in Form des Subirers finden, oder in Tirol, wo das Schnapstrinken immer schon zu den Ritualen und Vergnügungen der g'standenen Mannsbilder gehörte wie das schneidige Schifahren und der Aufmarsch mit den Schützen. Jauntal? Von dort kam Kohl und Kukuruz.

Valentin Latschen war als eines von fünf Kindern in eine Land- und Gastwirtschaft in Untermittlerdorf hineingeboren worden. Der Ort zählte kaum mehr als hundert Einwohner. Er generierte mangels Seen und wanderbarer Berge keinen Tourismus. Kein größerer



Aroma vor Schönheit. Die Früchte der großen Apfelbäume sind nicht so attraktiv wie Tafelobst, dafür kräftiger und differenzierter im Geschmack.



Das Maischen. Dekonstruktion der Früchte vor der Erschaffung des Quintessenziellen.

Betrieb hatte sich dort angesiedelt. Die Untermittendorfer pendelten aus, um im Großraum Klagenfurt oder Völkermarkt zu arbeiten, oder sie betrieben Ackerbau und Milchwirtschaft; das war schon damals kein überragend lohnendes Geschäft.

Valentin Latschens Vater war trotz der beengten Möglichkeiten am Untermittendorfer Hof oder gerade deshalb ein weltoffener Mann. Er bereiste Europa und zeigte sich offen für neue Ideen. Als einer der ersten – vielleicht als erster überhaupt – legte er im Jauntal Apfelgärten an und belieferte die umliegenden Kaufhäuser von Spar und Adeg mit Tafelobst. Valentin Latschen, den er als Nachfolger am Hof auserkoren hatte, schickte er auf den Arlberg, den besten Platz, an dem man zu dieser Zeit in Österreich Gastronomie und Tourismus lernen konnte. Valentin Latschen absolvierte auch eine Ausbildung zum Obstbau, Weinbau- und Kellermeister. Derart gerüstet übernahm er 1984 das Wirtshaus und die Landwirtschaft in Untermittendorf.

Die reine Vielsortigkeit als Attraktion

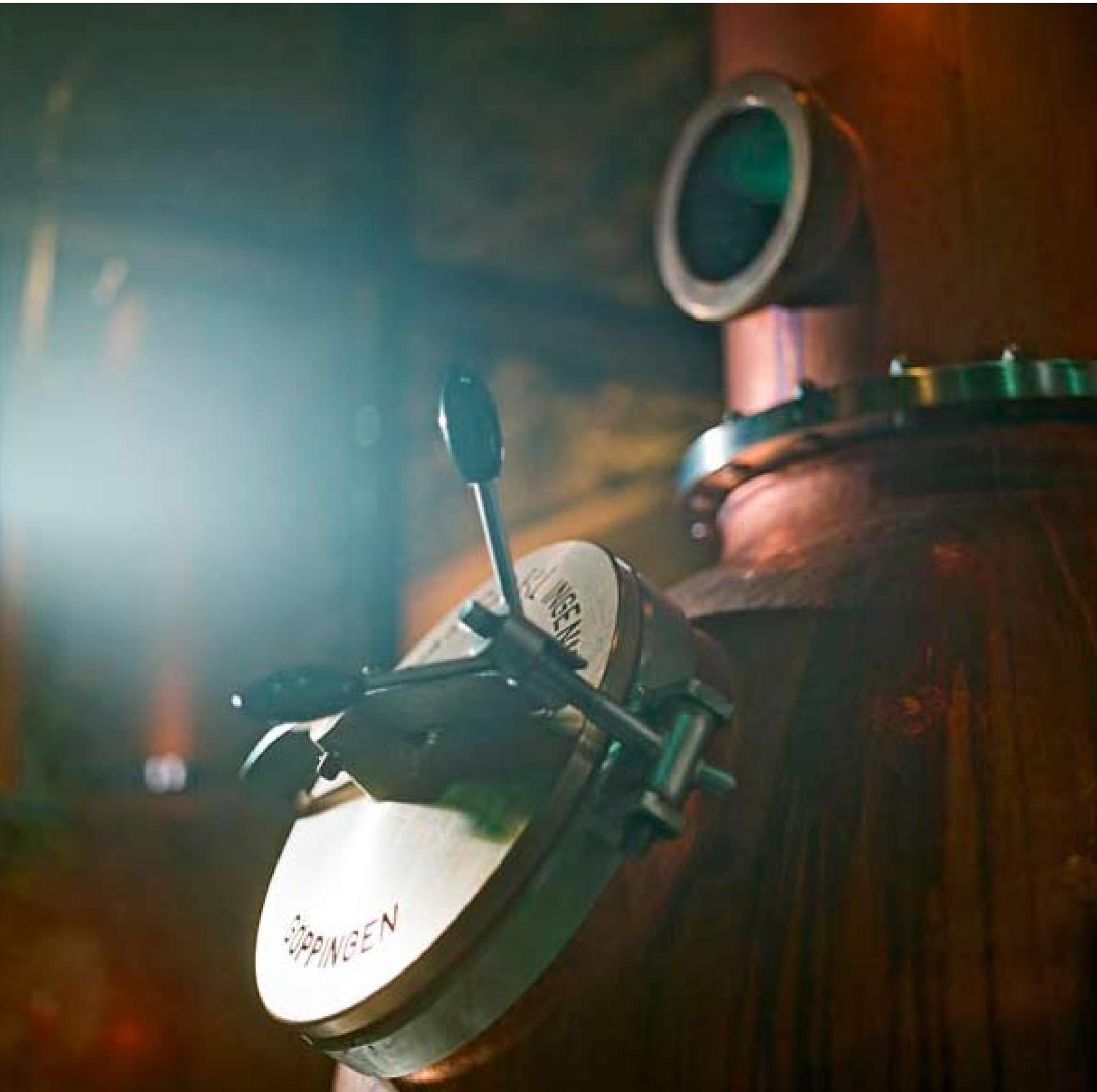
Der Hof und das Wirtshaus hießen seit man denken konnte „Pfau“. Zur Freude der Besucher wurden auch Pfauen am Hof gehalten. Zum Erstaunen der Dorfgemeinschaft ließ Valentin Latschen in einer seiner ersten Aktionen als Chef am Hof den Namen markenrechtlich schützen. „Die haben mich für blöd gehalten“, fasst Valentin Latschen die Reaktion der Nachbarschaft zusammen. Ganz so absurd war der Gang zum Patentamt freilich nicht, denn Valentin Latschen begann mit Marketing und entwickelte Produkte. Vermarktungschancen korrelieren mit dem Bekanntheitsgrad, hatte er erkannt, und lotste deshalb in einem Ausbruch an kulinarisch motivierten Aktionismus halb Kärnten auf den Untermittendorfer Hof. Valentin Latschen erfand die Apfelbaumpatenschaft und drückte die wehrlosen Gewächse Stück für Stück prominenten Besuchern an den Busen; der Pate kam in den Genuss von Urkunde und Fruchtgenussrecht, der Baum bekam ein hübsches Schild. Zum Beispiel mit der Aufschrift: Über diesen Baum hat Landeshauptmann soundso oder Schauspielerin soundso die Patenschaft übernommen. Nachdem die Zeitungen ausreichend darüber berichtet hatten, wer denn nun schon aller zur Schirmherrschaft gekommen war, gingen die Bäume zu Hunderten unter unprominentere Patronanz. Valentin Latschen erweiterte die Obstgärten ganz beträchtlich und erfand dabei die Viel- und Reinsortigkeit als Attraktion – an Elster, Jonagold, Golden Delicious, Boskoop, Cox Orange, Gloster, Idared und Äpfeln von zahlreichen weiteren Sorten konnten die Besucher des Pfau sich fortan delectieren und Erkenntnisse gewinnen, wie unterschiedlich doch Äpfel verschiedener Sorten schmecken. Vorerst waren nur die frischen Früchte Gegenstand solcher Studien, bald aber auch Äpfel in der überhöhten Form des Destillats.

Valentin Latschen war in der Schnapsbrennerei nicht völlig ohne Erfahrung und hatte in den frühen Achtzigerjahren immer wieder ein paar Maischen gebrannt. Etwa Besonderes war dabei nicht entstanden, war man doch auch beim Pfau der allgemeinen Meinung, dass die Schnapsbrennerei zur Verwertung von zweitklassigem Obst geschaffen war – das schöne, makellose wurde als Tafelobst verkauft und brachte in dieser Form ungleich mehr ein als mit Bauerschnaps zu verdienen war.

Mit den Einsichten durch die Obst- und Weinbauausbildung, vor allem aber auch animiert durch seine Begegnungen mit steirischen Paradewinzern wie Manfred Tement oder Georg Winkler-Hermaden fand Valentin Latschen zu einem grundsätzlich neuen Ansatz in der Landwirtschaft. Nicht mehr der Ertrag war ihm wichtig. Nicht mehr der Handel mit unveredelten Produkten erschien ihm als Weg der Zukunft. Zu unverwechselbaren Spezialitäten wollte er finden. Die Schnapsbrennerei war die Möglichkeit dazu.

Was im Weinbau zu herausragenden Produkten führte, sollte beim Pfau auf die Schnaps-

Zurück in die Zukunft: Von Elster, Jonagold, Golden Delicious, Boskoop, Cox Orange, Gloster und Idared zu Boskion, Lavanttaler Bananenapfel, Bonapfel und Brümerling



Das Klare wird das Wahre. Im doppelten Brennverfahren verwandelt Valentin Latschen den Fruchtbrei in Schnaps von quintessenzieller Dichte.

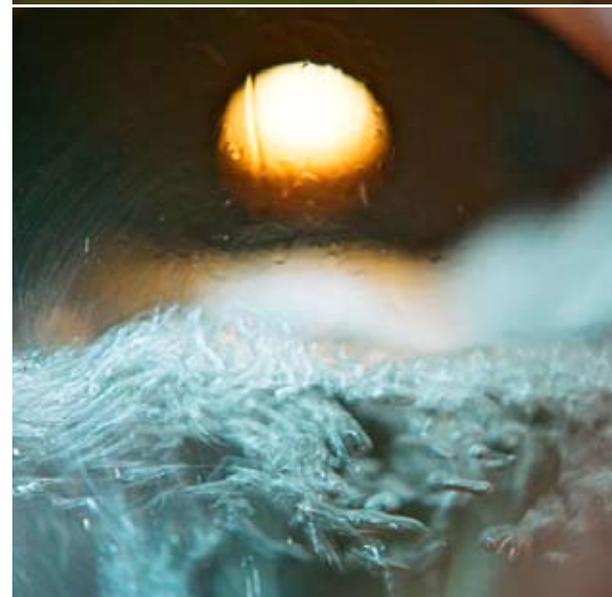
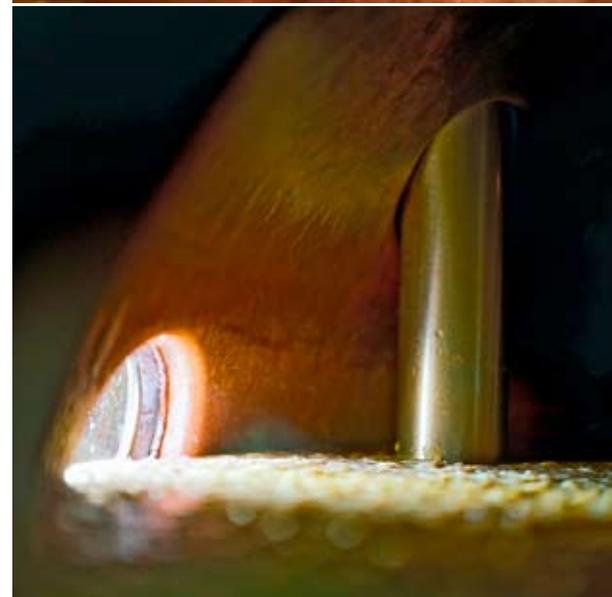
brennerei umgelegt werden. Erstens durch Berücksichtigung des Grundgesetzes, dass wahre Qualität weniger durch geschicktes Hantieren im Keller entstehen kann als sie vielmehr im Garten wächst – bei den Winzern im Weingarten, bei Pfau sollte die Qualitätsentfaltung in den Obstgärten geschehen. Valentin Latschen reduzierte deshalb die Erträge seiner Apfelbäume radikal. Er verzichtet weitgehend auf Düngung und verbannte den Stickstoffdünger komplett vom Hof, arbeitete beim Schnitt und der Pflege der Bäume konsequent auf geringen Ertrag, riss schließlich auch einen Teil der reifenden Äpfel von den Bäumen (die Winzer nennen das „eine grüne Ernte“). Die Radikalkur schlug gut an, die Bäume trugen danach gerade noch halb so viel als wie zuvor. Untermitteldorf machte sich angesichts der mutwillig herbeigeführten Missernten ein zweites Mal Sorgen um den Geisteszustand des jungen Latschen, doch den Schnäpsen bekam der obstbautechnische Paradigmenwechsel ganz vorzüglich.

Vom Baum zum Brand

Von 1986 auf 1987 baute Valentin Latschen mit begrenzten Technikenkenntnissen aber größtem Tatendrang und Optimismus den am Hof vorhandenen 100-Liter-Brennkessel zu einer Verschlussanlage um, meldete das Brennereigewerbe an und heizte am 17. August 1987 erstmals ein.

Aus den Äpfeln destillierte Valentin Latschen eine Serie von sechs reinsortigen Bränden, dazu noch Himbeeren, Zwetschken und schwarze Ribiseln. Die Schnäpse wurden im Gasthaus Pfau angeboten und äußerst freundlich aufgenommen. Valentin Latschen präsentierte sie der regionalen Spitzengastronomie im Rahmen eines Chaine-de-Rotisseur-Treffens am Feinschmecker-Treff Bleibergerhof und sorgte für Erweckungserlebnisse. Der Karnerhof am Faaker See (ein 5-Sterne-Haus), der Bleibergerhof in Bad-Bleiberg (eine der ersten Top-Gourmetadressen) und Sissy Sonnleitner in Kötschach-Mauthen (eine der ersten Starköchinnen in Österreich) kamen zuerst in den Genuss dieser Destillate, die sich durch Reintönigkeit und gewaltige Duftentfaltung so radikal von den üblichen Schnäpsen unterschieden. Übrigens auch im Preis, was die Freude über die Entdeckung ein wenig minderte: Für den Liter Himbeerschnaps von Pfau musste man 1.600 Schilling investieren – das lag deutlich über den Preisen der berühmtesten Markenschnäpse dieser Zeit. Das war ungefähr vier Mal so teuer wie die üblichen Schnäpse aus bäuerlichen Brennereien. Aber aus kalkulatorischer Sicht war es immer noch fast zu billig. Für den Liter Himbeerschnaps schickte Valentin Latschen mehr als 40 kg feinste Himbeeren durch den Brennkessel und das Kühlrohr. Dass ausreichend viele Menschen für einen Brand aus dem Lavanttal so viel mehr zu zahlen bereit sein würden als für einen Cassis des elsässischen Kultbrenners Jean-Paul Metté oder einen Armagnac aus der Zeit der Völkerwanderung war mehr als ungewiss. Valentin Latschen sollte es bald erfahren und in Schwierigkeiten ganz unerwarteter Art geraten.

Gegen Ende 1987 belud er seinen, mit 350.000 km auf dem Tacho bestens eingefahrenen Mercedes 220 und pilotierte ihn Richtung Norden, dorthin, wo der Wohlstand wohnte. Valentin Latschen präsentierte beim Delikatessenkönig Käfer in München, bei Kochkünstlern wie Jörg Müller und Johann Viehhauser, und wurde sogar von dem berühmten Jürgen Kowalke empfangen, der das Fischereihafen Restaurant in Hamburg betrieb und eine ausgesucht anspruchsvolle Klientel bewirtet. – Käfer bestellte, ohne nach dem Preis zu fragen. Die Superstars der deutschen Gastroszene platzierten Latschens braune Schlegelflaschen mit ihren kinderbuchbunten Etiketten neben die Cognac-Karaffen und Prestige-Singlemalts. Nicht zuletzt wegen Latschens Intervention wurde Fruchtbrand in Deutschland mit einem Schlag modern. Mit nicht nur angenehmen Aiuswirkungen auf







den Brenner aus dem Jauntal: Der hatte nun das Problem, viel zu wenig Schnaps und viel zu wenig Zeit zu haben. Nicht nur Latschens Schnäpse, auch er selbst war sehr gefragt: In Wien referierte Valentin Latschen vor einem begeisterungsfähigen Sommelier-Club. Auf Betreiben von weitsichtigen Agrarpolitikern tourte er durch die Landwirtschaftsschulen Österreichs, um die gute Botschaft vom reinen Schnaps zu verbreiten. Einladungen zu Präsentationen seiner Destillate waren an der Tagesordnung. Valentin Latschens Energieverschleiß in diesen Zeiten des Aufbruchs war beträchtlich, doch er war nicht allein in seinem missionarischen Werk.

Exodus aus dem Jauntal. Hin zum Bier.

Valentin Latschen fand rasch kongeniale Partner in der Gestaltung des neuen Bildes vom individuellen Brand. Alois Gölles war bereits mit einer attraktiven Range von bald nicht mehr als Schnaps bezeichneten, sondern mit dem Titel „Edelbrände“ sprachlich glorifizierten Destillaten unterwegs. Günter Rochelt aus dem Tiroler Fritzens kam wenig später mit seinen Destillaten auf den Markt und beglückte vor allem die Gourmetrestaurants des süddeutschen Raums und die wirklich teuren Hotels in Österreichs Westen mit seinen Bränden. Der Vorarlberger Karl-Hubert Gasser brannte großartige Schnäpse und verteilte sein großes Wissen über die Kunst der Schnapsbrennerei selbstlos an alle, die da guten Willens und Brüder im reinen Geiste waren.

Es folgte der unerhörte Schnaps-Hype, den man mit den Jahren 1992 bis 1998 datieren kann. Fruchtbrand aus Österreich übernahm die Hauptrolle auf den Digestivwägen ambitionierter Gastronomen, und die Digestivwägen an sich wurden bis hinunter in die Kategorie des ambitionierten Landgasthauses zum scheinbar unentbehrlichen Inventar. Die Destillata – eine unter fachlicher Grundausstattung von Valentin Latschen 1991 aus der Taufe gehobene Leistungsschau in- und ausländischer Schnapsbrenner – verteilte Goldmedaillen und Ehrentitel wie „Schnaps des Jahres“ und „Brenner des Jahres“ ohne Zahl, und fast ohne Zahl waren auch die von der aufregenden Mode animierten Land-, Obst- und Gastwirte, die sehr plötzlich zu unerhörtem Destilliereifer entflammten. Ungefähr zweitausend derartiger Genusskreatoren entdeckten in dieser Zeit ihre Berufung zum Brennerhandwerk und bereicherten die Welt um eine fast unüberschaubare Menge mehr oder weniger gelungenener Destillate. Nichts, was sich brennen ließ, blieb ungebrannt. Das Publikum war nicht selten sehr erstaunt ob kurioser Destillate à la Topinamburgbrand und Tomatenschnaps.

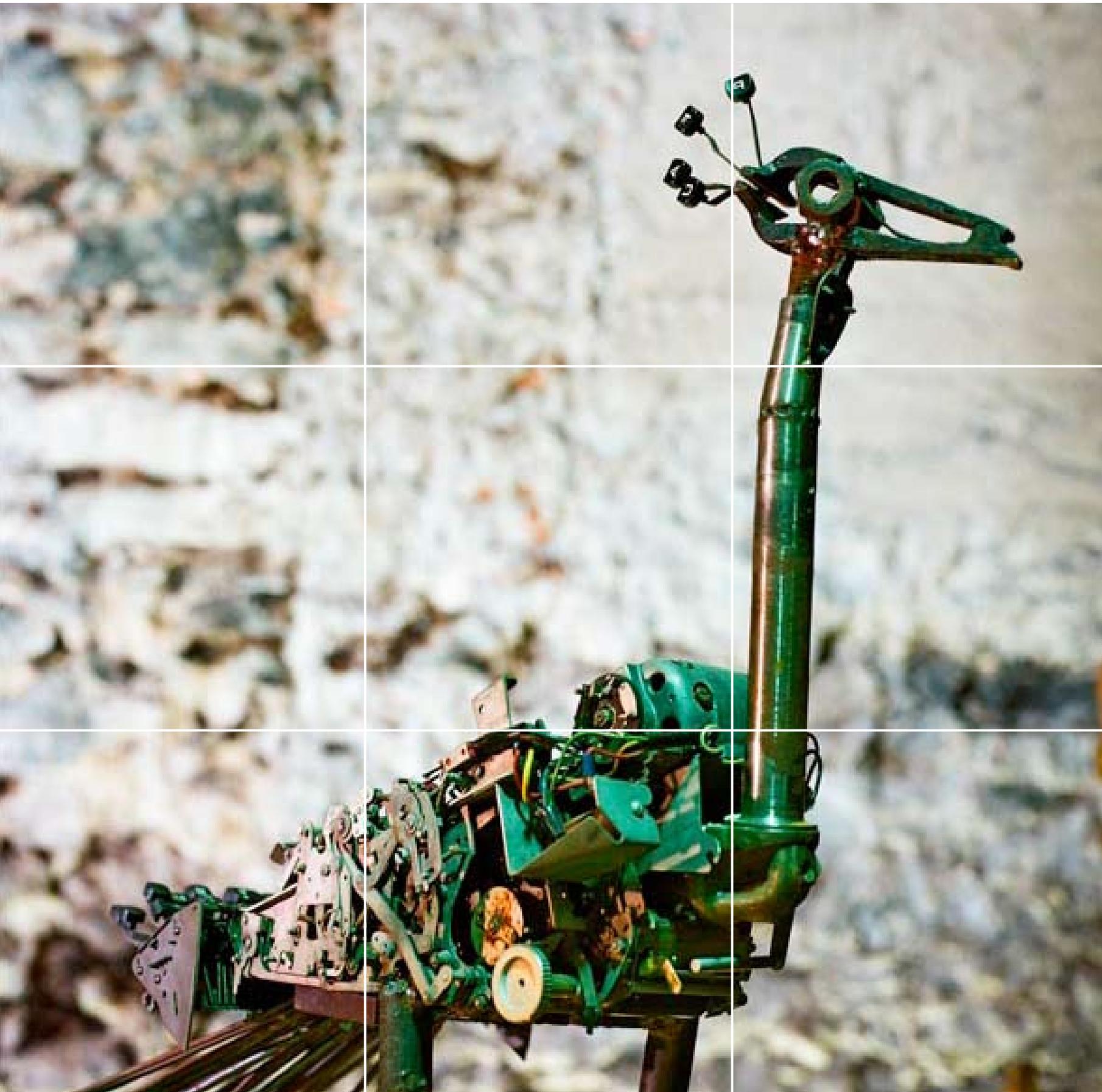
Tempora mutata sunt auch in diesem Fall. Um die Jahrtausendwende wurde beim Thema Edelbrand zu einem vernünftigen Maß zurückgefunden. Als Name mit Bestand erwies sich der von Valentin Latschens Brennerei.

Mit dem Jahrtausendwechsel wurde die Brennerei Pfau an einem anderen Ort und mit neuen Perspektiven tätig. Ende 1999 verließ Valentin Latschen den Hof und die immer zu kleine Brennerei im Jauntal und errichtete eine neue Brennanlage in den historischen Gewölben der Schleppe-Brauerei in Klagenfurt – somit an einem Ort, der für viele Kärntner wegen der großen Geschichte der Brauerei und der Lage an Klagenfurts einzigem Schihang fast kultische Bedeutung hat.

Valentin Latschen fand hier nicht nur ein besonders stimmiges Ambiente und ein von Genusskultur geprägtes Umfeld vor. Er fand auch zu neuen Rohstoffen für aufregende Destillate. Von der Braustätte lediglich durch eine Ziegelmauer getrennt und mit bestem Zugriff auf eine Vielzahl vorzüglicher Biere bereicherte er seine Kollektion um eine Serie von Bier- und in logischer Folge Getreidebränden. Für rustikalen Bockbierbrand, fruchtigen Weizenbierbrand, fein-malzigen Gerstenbierbrand, hefigen Roggenbierbrand, deftigen



Zeit der Reife. Die meisten von Valentin Latschens Bränden bleiben klar, Apfel und Zwetschke werden alternativ in Fässern ausgebaut, worin auch Roggenbierbrand und Rauchmalz liegen.





Keine echten Pfauen mehr am Hof: Seit 2000 brennt Valentin Latschen in der Schleppe-Brauerei.



Dinkelbrand und an frisches Brot erinnernden Roggenbrand ist die Brennerei Pfau jetzt auch bekannt, und natürlich für den dunklen „Rauchmalz“, der so schmeckt, wie er heißt, den Valentin Latschen aber mit Whisky nicht verglichen haben will, weil dieser doch etwas ganz anderes, nicht ganz so Lebendiges ist.

Zu alten Wurzeln

Dem Apfelbrand gehört aber nach wie vor Valentin Latschens besondere Zuwendung. Sein Apfelgarten liegt nicht mehr im Jauntal, sein Apfelgarten ist nun ganz Kärnten. Und nicht nur geografisch hat sich Valentin Latschen bezüglich der Apfelherkunft anders orientiert – weg vom Tafelobst, hin zu Früchten aus Streuobstlagen und aus alten Sorten, deren Namen oft überhaupt nicht mehr bekannt sind. Aus Äpfeln, deren Aromageflecht mehr Ecken und Kanten aufweist, die pikanter, rassiger und gerbstoffreicher sind als Golden Delicious oder Elster, zu Sorten, aus denen man Schnäpse brennen kann, die gewiss nicht so gefällig, aber von unverwechselbarem Charakter sind. Solche Äpfel werden nicht in Obstgärten gezogen, sie reifen auf großkronigen Hochstammbäumen, die das Bild der Landschaft prägen und die in den letzten Jahrzehnten aus der Kärntner Landschaft fast verschwunden sind – drei Millionen waren es 1930, nur noch eine Million 1990, Tendenz stark fallend. Solches Obst muss man erst finden und aus allen Teilen des Landes zusammenholen, wenn man eine nennenswerte Menge davon veredeln will. Die bekannten Sorten dieser Äpfel tragen so schöne Namen wie Boskion, Lavanttaler Bananenapfel, Bonapfel, oder Brümerling. Manche davon waren früher sehr begehrt; der Lavanttaler Bananenapfel wurde dereinst an den Kaiserlichen Hof nach Wien geliefert, weil man dort keinen anderen haben wollte. Bäume dieser und der unbekannteren Sorten werden weder mit Pflanzenschutz, noch mit Düngung, noch mit Baumschnitt verwöhnt, sie wachsen, wie die Natur es vorgibt und erbringen daher Früchte von maximaler Natürlichkeit und von differenziertem Geschmack. Valentin Latschen hat ihn studiert und kann daher sagen, ob ein Apfel aus einer höheren Lage kommt oder mehr vom Tal, ob er einem rauheren Klima ausgesetzt war oder ob er geschützt stand, und wenn er beim Verkosten der Äpfel das Bild vom Baum und seinem Standort hat, dann kriegt er auch ein Bild vom Schnaps, der daraus entstehen kann – ein immer anderer Schnaps, nach Jahr und Jahreszeit und dem Schicksal, das ihm heute die eine, morgen die andere Charge wild gewachsener Äpfel an die Brennkessel befördert.

Bei der Vorbereitung für das Brennen benehmen sich diese Äpfel handzahn. Sie beginnen wegen ihres hohen Zuckergehalts nach dem Einmaischen ohne weiteres Zutun bereitwillig zu gären. Sie brauchen – ganz anders als Pfirsich, Williamsbirnen oder Himbeeren – wegen ihres hohen Säureanteils keinen besonderen Schutz vor unerwünschten Mikroorganismen. Nach zwei bis zweieinhalb Wochen einer langsamen Vergärung ist die Maische in der Regel fertig und wird von Valentin Latschen auch gleich gebrannt. Ausschließlich von eigener Hand, weil trotz aller Mess- und Regeltechnik beim Schnapsbrennen immer noch der Geschmack und das Feingefühl des Brenners entscheidend sind.

Als Einzelkämpfer an den Kupferkesseln steht und lebt Valentin Latschen von Juli bis November in der Brennerei, um nach dem Rhythmus der Natur Marillen, Pfirsich, Äpfel, Zwetschken, Quitten, Vogelbeer und so weiter vom elementaren Naturzustand in den des Quintessenziellen zu erheben. Dann ist ein wenig Pause, bis im Hochwinter die Biere an die Reihe kommen und – die Erdäpfel. Nein, daraus wird in der Brennerei Pfau definitiv kein Wodka gebrannt sondern „Bramburi“. Valentin Latschens bisher originellster Streich in der Erneuerung der Destillatkultur. Ein köstliches und kostbares Getränk, das Kenner gern mit einem Zerstäuber hauchfein auf Räucherlachs verteilen oder mit Champagner vermählen. Das heißt dann: Pfau Royale.

Zum guten Schluss
„Pfau Royal“ – Champagner
wie gewohnt, veredelt mit
einem Hauch Kärntner
Kartoffelbrand.



METAMORPHOSEN

Von der Frucht zum Brand.



TERROIR Mineralreiche Böden, Sonne und markante Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht bringen beste Früchte.

Die Schnaps-Qualität wächst zuallererst im Obstgarten, sagen die kundigen Brenner, und sie sagen es ohne kokette Bescheidenheit. Denn tausendfach erwiesen ist: Nur wenn die Frucht gänzlich makellos ist, kann es später auch der Brand sein, dem sie Geschmack, Duft und Ausdruckskraft gibt.

Boden, Klima und Lage spielen eine maßgebliche Rolle, nicht viel anders als beim Wein. Durchlässige, mineralische Böden behagen den meisten Obstsorten mehr als ein schweres, lehmiges Terrain, auf Hanglagen gedeihen in aller Regel aromatischere Früchte als in reinen Tallagen. Reichlich Sonne ist unentbehrlich, damit Obst mit hohen Zuckergraden heranreifen kann, doch braucht es neben den heißen Tagen auch kühle Nächte, wenn neben der Süße auch Pikanz in der Frucht und dem daraus gewonnenen Destillat entstehen soll.

Das beste Terroir allein nützt allerdings wenig, wenn nicht zur rechten Zeit geerntet wird, denn der Schnaps ist heikel. Überreife Früchte behagen ihm genau so wenig wie er Grüntöne verabscheut. Zu früh geerntete Früchte ergeben zumeist blasse Brände mit schwächelnden Aromen. In Destillaten von zu spät geernteten Früchten finden sich meist muffige Nebentöne, die dem anspruchsvollen Genießer die Lust am Drink verderben können. Augen, Nase und Fingerdruck, nicht zuletzt aber ein unentbehrliches Quäntchen Intuition lassen den für die Lese idealen Reifegrad erkennen. Bei Beeren- und Steinobst fallen Pflückreife, Genussreife und Destillationsreife komfortablerweise zusammen. Beim Kernobst ist die Sache langwieriger. Manches muss nach der Ernte noch Wochen, mitunter auch einige Monate, lagern, ehe sich sämtliche Aromastoffe zur Gänze herausgebildet haben und die Verarbeitung beginnen kann.



ERNTE Auf den Tag kommt es an: Die Früchte für das Brennen müssen ideal gereift sein.

Vor dem Maischen prüfen sorgfältige Brenner die Früchte Stück für Stück, denn schon ein geringer Teil an angefaulten oder schimmlichen Exemplaren mindert die Qualität des Destillats erheblich. Was den Tauglichkeitstest bestanden hat, wird sorgfältig gewaschen und wenn notwendig von störenden Pflanzenteilen befreit. Bei Holunder-, Vogel- oder Johannisbeeren etwa werden alle Grünteile wie Kämme, Rispen und Dolden von den Früchten getrennt, denn ohne dieses „Rebeln“ würden Beerenbrände mit grünen und grasigen Nebentönen entstehen. Desgleichen verlangen Quitten nach besonderer Behandlung. Der Flaum auf ihrer Haut enthält Öle, die sich dem Schnaps in der aufdringlichsten Weise als ranzige Duft- und Geschmacksnoten mitteilen würden. Frucht für Frucht müssen die Quitten daher so lange mit einer speziellen Bürste bearbeitet werden, bis sich die feinen Härchen zur Gänze gelöst haben.

Vom Obst zur Maische

Im Verlauf der alkoholischen Gärung verwandeln Hefen den im Obst enthaltenen Frucht- und Traubenzucker in Alkohol. Um diesen Prozess in Gang zu setzen, müssen die Früchte zerkleinert werden, wodurch die Zellen aufgeschlossen und die darin enthaltenen Zuckermoleküle freigelegt werden. Je nach Obstsorte kommen bei der Bereitung dieses als Maische bezeichneten Obstbreis unterschiedliche Techniken zur Anwendung. Beeren werden gewöhnlich nur gequetscht oder mit einem Rührwerk zerkleinert. Kernobst bringt man mit

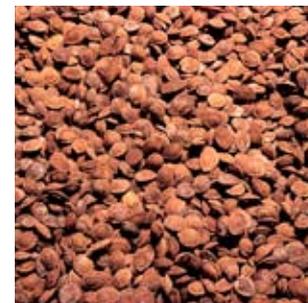
Obstmühlen in die gewünschte Konsistenz. Besonders Behutsamkeit ist bei der Verarbeitung von Steinobst geboten. Dieses darf beim Einmaischen nur angequetscht, keinesfalls zermalmt werden, denn die Steine müssen den Vorgang unzerstört überstehen. Beim Zerschlagen der Steine würde Blausäure und Benzoldehyd frei werden – beides Substanzen, die in größeren Mengen stark gesundheitsschädigende Wirkung haben. Bei intakten Steinen erfolgt die Freisetzung hingegen in so geringen Dosen, dass keinerlei Risiko besteht.

Auch in sehr kleinen Mengen machen sich die beiden Substanzen aber in Form von Bittermandeltonen bemerkbar. Sofern sie sich nicht zu aufdringlich in den Vordergrund schieben, kann dieses Aroma den Gesamtauftritt des Brands durchaus angenehm abrunden. Um eine derartige Wirkung zu erzielen, werden zehn bis dreißig Prozent der zuvor aus den Früchten ausgelösten Steine der Maische wieder zugesetzt und gemeinsam mit ihr vergärt. Mehr Steine sollten es keinesfalls sein, sonst überdeckt der Bittermandelton die sortentypischen Aromen der Frucht. Ob es sich um einen Kirsch-, Marillen- oder Pfirsichbrand handelt, ist dann kaum noch an den Geschmacks- und Duftnoten, sondern fast nur noch am Etikett erkennbar. Wieviel Steinton das Destillat am Ende haben soll, bestimmt also der Brenner.

Die in den Früchten enthaltenen Hefen, Hefenährstoffe und Enzyme bringen die Maische ohne weiteres Zutun des Brenners innerhalb von wenigen Stunden bis zwei Tagen zum Gären. Eine solche Spontangärung ist allerdings mit allerlei Unwägbarkeiten verbunden, denn Gärkraft und manch andere maßgebliche Eigenschaft differieren können von Hefestamm zu Hefestamm erheblich differieren. Manche Hefen besitzen nur eine eher bescheidene Fähigkeit, Alkohol zu bilden, andere bereiten Unfreude durch ihre übermäßige Neigung, Nebenprodukte wie Essigsäure oder Fuselöle zu entwickeln. Welche Hefen aber sich als dominant erweisen werden, lässt sich am Beginn der Gärung nicht vorhersagen. Überlässt der Brenner hier alles der Natur, geht er mithin ein kaum kalkulierbares Risiko ein. Nur Natur entspricht also im Fall der Gärung einem Gottvertrauen mit ungewissem Ausgang.

In früheren Jahrzehnten war Spontangärung der einzige Weg von der Frucht zum Fruchtwein, und auch die versiertesten Schnaps-Kreateure konnten in dieser sensiblen Phase nicht viel mehr tun, als auf ein gnädiges Geschick zu hoffen und sonntags bei der Kollekte reichlicher zu geben als sonst. Mittlerweile kann man der Gefahr, dass die weniger qualitätsvollen Hefestämme den Gärungsprozess entscheidend prägen, wirksam begegnen. Durch den Einsatz von hochwertigen Reinzuchthefen lassen sich die biochemischen Abläufe so genau steuern, dass am Ende eine Brennmaische von vorhersehbarer Qualität abgeschöpft werden kann – dies allerdings unter der Voraussetzung, dass nur erstklassige Früchte verwendet wurden. Minderwertiges Ausgangsmaterial kann auch die beste Reinzuchtheife nicht verbessern.

Weitgehend üblich ist heute auch der Einsatz von Pektin abbauenden Enzymen. Je fester und fleischiger eine Frucht ist, umso höher ist ihr Gehalt an Pektin, einem Polysaccharid, das in den Zellwänden lagert und festigende und wasserregulierende Funktionen hat. Aufgrund ihrer Fähigkeit, Gelee zu bilden, sind Pektine in der Nahrungsmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie für die Herstellung von Gelier-, Verdickungs- und Stabilisierungsmitteln sehr geschätzt. Bei der Maischeführung sind aber gerade diese Eigenschaften störend, weil sie die Verflüssigung des Obstbreis behindern. Zwar enthält jede Frucht auch Enzyme, die Pektin ohne Zutun von außen abbauen, doch verläuft dieser Prozess häufig langsamer, als es der Qualität der Maische förderlich ist. Mit synthetisch erzeugten Präparaten kann eine erhebliche Beschleunigung erzielt werden. Die Maische wird dadurch schneller flüssig, die Hefen gelangen besser an den Fruchtzucker, und die Gärung erfolgt rascher und vollständiger.



VORBEREITUNG

Steinobst muss besonders behutsam vorbereitet werden, damit die Kerne nicht zerquetscht werden. Die Auffälligkeit des Kerntons im Destillat bestimmt der Brenner.



MAISCHE Zerkleinerte Früchte, bereit für die Vergärung.

Auch beim Erreichen des optimalen pH-Werts der Maische kann der Natur heute gut zugearbeitet werden. Selbst gründlichste Reinigung befreit eine Frucht nicht völlig von verschiedenen Mikroorganismen wie Schimmelpilzen oder Bakterien. Bei absolut gesundem Obst spielt das zwar keine Rolle, wohl aber bei Früchten, die durch Hagel, Insektenstiche oder beim Entstielen auch nur geringfügig und mitunter für das menschliche Auge gar nicht wahrnehmbar verletzt wurden. In diesen winzigen Wunden finden die Mikroorganismen ein geradezu paradiesisches Umfeld für ihre Vermehrung, die sich in der Bildung von Milch- und Essigsäuren sowie weiteren der Maischequalität abträglichen Substanzen höchst nachteilhaft bemerkbar macht. Um die Maische vor derartigen Beeinträchtigungen zu bewahren, können Säurezusätze gegeben werden, die den natürlichen pH-Wert von 3,5 bis 3,8 auf 2,8 bis 3,0 senken. Auf diesem Level können sich die Bakterien nur mehr schlecht vermehren, eine reintonige Gärung wird dadurch begünstigt. Auch dieses Ansäuern muss mit Feingefühl geschehen, und wo es entbehrlich ist, werden anspruchsvolle Brenner im Sinne einer maximalen Natürlichkeit darauf verzichten.

Wichtig ist auch, dass die Temperatur im Gärbehälter konstant bei 15 bis 20 Grad gehalten wird. Geringere Temperaturen begünstigen die Entstehung von unerwünschten Gärungsnebenprodukten, ist es hingegen im Behälter zu heiß, läuft die Gärung zu schnell ab, was zum Verpuffen zahlreicher Aromastoffe und in der Folge zu dünneren Destillaten führt. Die durchschnittliche Dauer der Gärung liegt bei zwei bis drei Wochen, zuckerarme und gerbstoffhaltige Obstmaischen – etwa von der Quitte – benötigen etwas mehr Zeit, bis sie zum Brennen bereit sind.

Von der Maische zum Raubrand

Wann die vergorene Maische in den Brennkessel befördert wird, hängt einestteils von der jeweiligen Obstsorte ab und zum anderen vom Charakter, den der Brenner dem Destillat zugedacht hat. Wird unmittelbar nach Gärungsende destilliert, erhält man im Regelfall Schnäpse mit ausgeprägt primärfruchtigen Aromen, allerdings auch mit generell eher geringer Lagerfähigkeit. Wartet man dagegen mit dem Brennen zu, gewinnt der Schnaps im Allgemeinen an Kraft und Fülle, präsentiert sich dafür aber meist um einiges weniger feinsensibel. Generell gilt, dass die Maische von Früchten mit besonders feinen Aromen – wie Williams-Christ-Birnen, Himbeeren oder Erdbeeren – innerhalb von wenigen Tagen nach Abklingen der Gärung gebrannt werden sollte und manche Brenner im Verzicht auf eine maximale Alkoholausbeute, aber im Streben nach frischen Tönen im Destillat Maische mit gerade abklingender Gärung verarbeiten. Zwetschken- oder Kirschenbrand kann hingegen an Qualität beträchtlich gewinnen, wenn die Maische nach der Gärung noch mehrere Monate in luftdichten Kunststoffbehältern gelagert wird.

Die Abläufe im Destillierapparat werden gelegentlich die Geburtswehen des Schnapses genannt. Das hat etwas fein Poetisches und passt also insofern sehr schön, als die edlen Brände die literarische Schöpferkraft ja mitunter durchaus kraftvoll zu beflügeln vermögen. Manches erhabene Stück Dichtung, etwa von Hemingway, Baudelaire oder Verlaine, wäre ohne die freundliche Mitwirkung eines hochprozentigen Destillats ungedichtet geblieben.

Physiker indessen haben berufsgemäß einen anderen Zugang zur Welt und zum Wort als die Dichter. Nicht die besonders geschmeidige Formulierung ist ihnen Standespflicht, sondern die möglichst exakte. Füglich sagen die Physiker nicht Geburtswehen des Schnapses, sondern lieber: ein thermisches Trennverfahren, mit dessen Hilfe sich ein flüssiges Gemisch verschiedener ineinander löslicher Stoffe in seine Bestandteile zerlegen lässt.

Auch sind die Physiker weniger geneigt als die Dichter, die Geheimnisse der Natur



MAISCHE BRENNEN

In einem ersten Destillationsvorgang wird aus der vergorenen Maische ein Raubrand mit 25 bis 30 Vol. % gewonnen.

in stiller Ehrfurcht zu bewundern, sondern eher beseelt vom Drang, sie zu ergründen, zu erklären und in ihnen die Gesetzmäßigkeiten des Universums zu erkennen. Also haben sie auch herausgefunden, dass die unterschiedlichen Siedepunkte von Alkohol und Wasser die Grundlage der Schnaps-Destillation sind.

Alkohol siedet bei 78,3 Grad Celsius, Wasser bei 100 Grad. Beim Erwärmen der Maische verdampfen die beiden Substanzen gleichzeitig. Weil der Alkohol jedoch den niedrigeren Siedepunkt aufweist, ist sein Anteil im Dampf vorerst höher als der Anteil des Wassers. Die Relation verschiebt sich allerdings umso mehr zu Gunsten des Wassers und zur Unfreude des Brenners, je weiter die Brenntemperatur den Siedepunkt des Alkohols übersteigt und sich dem Siedepunkt des Wassers nähert. Um die Temperatur möglichst exakt im gewünschten Bereich zu halten und gleichzeitig die Maische auf möglichst schonende Weise zu erwärmen, beheizt man heute meist über einem Wasserbad oder mit einem Niederdruckdampfmantel. Die traditionelle Direktbefeuerung mit Holz wird dagegen fast nur mehr von Hobbybrennern und in Schaubrennereien praktiziert, denn knisternde Holzscheite können zwar eine ganz wunderbare heimelige Romantik erzeugen, für die Qualität des Brandes birgt diese Art von Wärmequelle aber ein kaum kalkulierbares Risiko. Nicht selten führt hier die unzureichende Möglichkeit der Temperatursteuerung zum Anbrennen der Maische, was dem fertigen Destillat unter Umständen einen deutlich erkennbaren Fehlton vermittelt.

Damit ein wahrhaft reintoniges Produkt gelingen kann, müssen die Brennkessel zudem aus Kupfer bestehen. Während der Gärung entstehen in der Maische nämlich verschiedene Schwefelverbindungen, darunter auch Schwefelwasserstoffe, deren stechender Geruch nach faulen Eiern sich natürlich keinesfalls im Destillat wiederfinden darf. Besser als jeder andere Werkstoff bindet Kupfer diese Substanzen und bewirkt dadurch, dass sie die Brennblase nicht verlassen können, sondern in der Schlempe – dem sozusagen ausgebrannten Rest der Maische – zurückbleiben.

Sobald sich im Kessel Dämpfe bilden, gelangen sie über ein Steigrohr – auch Geistrohr genannt – in die Kühlvorrichtung, wo sie kondensieren und anschließend in einen Auffangbehälter abgeleitet werden. Von diesem Herabtropfen (lateinisch *destillare*) des verflüssigten Gemischs hat der ganze Trennvorgang seinen Namen erhalten. Ein in diesen wenigen Schritten gewonnener Brand hat allerdings bei weitem noch keine Genussreife erreicht. Erstens fehlt ihm die nötige Stärke, zweitens enthält er einen relativ hohen Prozentsatz an (giftigem) Methylalkohol sowie an sogenannten Fuselölen – das sind Alkohole, die erst bei 110 Grad und darüber zu sieden beginnen und sich durch eine unangenehme Schärfe im Geschmack und im Geruch zu erkennen geben.

Eine relativ einfache, kostenschonende und deshalb häufig genutzte Möglichkeit, die Destillatqualität auf einen zumindest lebensmittelpolizeilich unbedenklichen Status zu bringen, bietet die Kolonnendestillation. Bei diesem Verfahren wird die Destillationsapparatur mit einem Verstärker ausgestattet, der meist aus drei übereinander liegenden Glockenböden und einer darüber befindlichen Vorrichtung zur Teilkondensation – dem Dephlegmator – besteht. Durch Abkühlung und Erhitzung der aufsteigenden Dämpfe nimmt die Alkoholkonzentration von Boden zu Boden zu. Raubbrand und Feinbrand werden zeit- und energiesparend in einem einzigen Arbeitsschritt erzeugt. Die Crux dabei: Je alkoholreicher und sauberer das Destillat wird, umso geringer ist die Aromenfülle. Kolonnenbrände stellen daher in aller Regel einen wenig befriedigenden Kompromiss dar, bei dem weder Reintönigkeit noch Milde noch Haltbarkeit den Erfordernissen eines echten Spitzendestillats genügen.

Viel aufwendiger – und damit kostspieliger – läuft das klassische doppelte Brennverfahren ab, wie es auch in den Satzungen der Quinta Essentia vorgeschrieben ist.



TEMPERATUR Die Brennkessel werden gleichmäßig und temperaturkontrolliert im Wasserbad erhitzt. Die Temperatur im Helm gibt dem Brenner Auskunft über die Art des aufsteigenden Alkohols.



ALKOHOL Der Alkoholgehalt des aktuell aus dem Geistrohr fließenden Destillats kann an der sogenannten Spindel abgelesen werden.



FEINBRAND Die Reinigung des Raubbrands von allen unerwünschten Sorten Alkohol erfolgt in einem zweiten Destillationsvorgang.

Vom Rau- zum Feinbrand

In einem ersten Durchgang werden Alkohol und verschiedene Aromastoffe von den festen Bestandteilen der Maische getrennt, wobei noch nicht zwischen erwünschten und unerwünschten Alkoholarten unterschieden wird. Nach einer bis zwei Stunden ist der erste Brand entstanden – der Raubbrand (auch Rohbrand oder Lutter genannt). Je nach Sorte bewegt sich seine Stärke zwischen 25 und etwas über 30 Vol. %. Diesen Wert auf genussträchtiges Niveau anzuheben und gleichzeitig das Destillat perfekt von unerwünschten Alkoholen zu reinigen ist Aufgabe des zweiten Brenndurchgangs.

Die Transsubstantiation zur quintessentiellen Kostbarkeit erfordert höchste Aufmerksamkeit und geht nicht ohne Opfer ab. Vier Kessel Raubbrand braucht es, um einen Kessel Feinbrand zu gewinnen, und davon kommt wiederum nur ein Teil in die Ballons und später in die Flaschen. Beim Feinbrand wird der Kessel mit Feingefühl auf Temperatur gebracht, bis die alkoholisch-aromatischen Dämpfe aufsteigen und als feiner Faden vom Geistrohr in den Sammelbehälter laufen. Der Wohlgeschmack ist anfangs ein bescheidener, weil die ersten paar Prozent auch das bei niedriger Temperatur siedende Methanol enthalten – einen nach Klebstoff riechenden und überdies giftigen Alkohol. Das Umschalten von Vorlauf auf Mittelstück geschieht je nach Maischesorte nachdem 2 und 10 Prozent des zu erwartenden Volumens gebrannt sind. Der Zeitpunkt kann nach Messdaten bestimmt werden – etwa die Temperatur des Dampfes am Übergang zwischen Helm und Geistrohr –, oder auch nach optischen Eindrücken, dann nämlich, wenn das Destillat nicht mehr wie ganz am Anfang des Brennvorgangs leicht getrübt ist, sondern klar aus dem Rohr läuft. Tatsächlich sind aber beim wahren Edelbrand, der blitzsauber sein muss, in dem aber auch ein Maximum der feinen Aromastoffe gefangen sein soll, das Sensorium und die Erfahrung des Brenners von entscheidender Bedeutung.

Ebenso verhält es sich beim Abtrennen des Nachlaufs. Je nach Konstruktion der Destillationsanlage kann mehr oder weiter „nach unten“ gebrannt, also die Alkoholausbeute optimiert werden. Gegen Schluss des Prozesses werden ebenso wie zum Beginn unerwünschte Stoffe aus der Maische gelöst, in diesem Fall vor allem Ethylcarbamate. Üblicherweise wird der Nachlauf abgetrennt, wenn das Destillat mit nur noch 25 bis 30 Volumsprozent aus dem Rohr fließt. Der nutzbare Feinbrand weist je nach Sorte, Konstruktion der Brennanlage und Methodik des Brenners knapp 70 bis über 80 Vol. % Alkohol auf.

Nur im Mittellauf konzentrieren sich der Ethylalkohol und jene wertvollen Aromastoffe, um deretwillen das Brennerhandwerk recht eigentlich betrieben wird. Wie hoch der Anteil des Mittellaufs am gesamten Feinbrand ist, differiert von Obstsorte zu Obstsorte recht erheblich. Er pendelt sich im ergiebigsten Fall bei etwa vier Fünfteln, gelegentlich aber auch bei nur zwei Dritteln des gesamten Kesselinhalts ein.



REIFEZEIT Nach dem Brennen werden die Destillate zur Reifung in Glasballons oder Eichenfässer gelegt.

Reife und Vermählung

In Glasballons oder Fässern wird der Brand anschließend zur optimalen Reife gebracht, was je nach Sorte und Stilistik zwischen einem Jahr und Jahrzehnten dauern kann. Mit der Reifung wird der Brand immer milder und harmonischer, verliert allerdings auch an jugendlicher Frische und an Alkohol, von letzterem bis zu ein Volumsprozent pro Jahr.

Letztendlich werden die Destillate – von jenen wenigen Ausnahmefällen abgesehen, in denen sie in sogenannter Fassstärke belassen werden – mit Wasser vermählt und auf die vom Brenner als angenehm erachtete Trinkstärke von zumeist 40 bis 50 Volumsprozent herabgesetzt. Sogar bei diesem letzten, scheinbar so simplen Schritt, kann die Qualität entscheidend beeinflusst werden – denn Wasser für Edelbrand muss wie das Destillat von makelloser Reinheit sein.

SCHNAPS NACH STICHWORTEN

Mehr Wissen, mehr Genuss

ABFINDUNGSBRENNEREI.

Eine Form des Brenngewerbes, bei der die Anlage nicht unter → Verschluss steht und der tatsächlich gewonnene → Alkohol zur Bemessung der Steuerlast herangezogen wird, sondern sich nach der Menge der für das Brennen eingesetzten Maische richtet. Dabei kommen amtlich festgesetzte Ausbeutesätze zur Anwendung. Beispielsweise nimmt man für Apfelmaische eine Ausbeute von 3,6 % an. Abfindungsbrenner sind üblicherweise landwirtschaftliche Betriebe, die das Schnapsbrennen als Nebenerwerb betreiben. Abfindungsbrenner dürfen ausschließlich Früchte aus eigener Erzeugung für das Schnapsbrennen verwenden.

ABGANG. Hiermit verhält es sich beim Schnaps gleich wie beim Wein: Auch der Geschmack eines Schnapses sollte lange am Gaumen bleiben. Die besten Schnäpse spürt man auch noch nach zehn Minuten klar und angenehm.

ALKOHOL. Allgemein bezeichnet der Begriff Alkohol eine Gruppe von Kohlenwasserstoffen, bei denen ein oder mehrere Wasserstoffatome durch Hydroxyl-Gruppen (d. h. OH-Gruppen) ersetzt werden. Im engeren Sinn ist damit Ethylalkohol (Trinkalkohol) mit der chemischen Formel C_2H_5OH gemeint. Durch Destillation kann er auf eine Konzentration von bis zu 97,2 vol% gebracht werden.

Die Trennung des Trinkalkohols von anderen – im Brand unerwünschten –

Alkoholen erfolgt aufgrund der unterschiedlichen Siedepunkte. Ethylalkohol siedet bei 78,3 °C, Methanol bereits bei 68 °C, die so genannten Fuselöle erst bei 115 °C und darüber.

ALTER. Die meisten Schnäpse haben nach ein bis drei Jahren ihren Höhepunkt an Duftigkeit erreicht. Bei weiterer Lagerung treten die frischen Aromen in den Hintergrund. Der Schnaps wird tiefgründiger, ausgewogener und voller. Sorten mit überwiegend primärem Bukett – wie Marille, Himbeere oder Weichsel – werden daher tendenziell früher getrunken, Sorten mit sekundärem Bukett – wie Kirsch oder Zwetschke – sowie fassgelagerte Schnäpse eher später.

AUSBEUTE. So unterschiedlich die zahlreichen für das Schnapsbrennen geeigneten Früchte in ihrem Charakter und ihrer Aromatik sind, so verschieden ist auch ihre Ergiebigkeit in der Destillation. Zuckerreiche Früchte wie Williamsbirnen und Zwetschken liefern in der Maische gut über 10 vol% Alkohol, weshalb man davon nur etwa xx kg benötigt, um einen Liter reinen Alkohol zu gewinnen. Säurereiche Früchte wie Himbeeren erfordern den Einsatz von bis zu 40 kg pro Liter reinen Alkohol, für einen Liter reinen Hollerbrand müssen ungefähr 28 kg Hollunderbeeren eingemaischt werden.

Ganz überwiegend hängt die Ausbeute auch von der Sorte Destillat ab, die aus den Früchten gewonnen wird:



Messen des Alkoholgehalts

Für echten → Brand benötigt man zum Beispiel zwanzig Mal so viel Himbeeren wie für → Geist.

AUSRAUCHEN. Es trifft nicht zu, dass eine angebrochene Flasche Schnaps zwangsläufig „ausraucht“. Dieses Schälwerden tritt nur bei minderwertigen Bränden auf, nicht aber bei hochwertigen Edelbränden, bei denen die problematischen Nachlaufstoffe im Destillationsprozess sauber abgetrennt wurden. Es ist daher völlig unnötig, hochwertige Brände luftdicht zu verschließen. Man gebe ganz im Gegenteil den Stöpsel locker auf die Flasche, so dass etwas Luft an den Brand kommt. Der Schnaps kann dadurch atmen und wird noch runder. Auch bei nur fallweisem Schnapsgenuss muss man daher vor größeren Flaschen nicht zurückschrecken – der Inhalt nimmt nicht nur keinen Schaden, sondern wird im Lauf der Jahre sogar immer harmonischer und reift in Würde.

BRAND. Eine Spirituose, die ausschließlich durch alkoholische Gärung und →Destillieren gewonnen und auf eine Stärke von weniger als 86 vol% destilliert wird, sodass das Aroma und der Geschmack der destillierten Frucht oder des destillierten Mosts erhalten bleiben. Somit wäre diese gesetzliche Definition ein Hinweis für das Echte und Reine.

Doch auch hier wird der Unklarheit bei der Benennung des eigentlich Klaren Vorschub geleistet, indem es gesetzlich gestattet ist, Spirituosen, die durch Einmischen von gewissen Beeren und Früchten in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs vulgo →Sprit und nachfolgender Destillation als Brände zu bezeichnen. Somit können so unterschiedliche Getränke wie das rein aus der Himbeere gewonnene Destillat und ein unter Verwendung von Sprit erzeugtes Getränk mit Himbeergeschmack den gleichen Namen „Himbeerbrand“ tragen. Für den Brand ohne Fremdkohol benötigt

man freilich zehn Mal mehr Himbeeren als für die unreine Spirituose gleichen Namens.

BRANNTWEIN. Früher Synonym für alle Arten von → Bränden, weshalb auch Gaststätten, deren Ausschank vor allem Hochprozentiges umfasste, Branntweiner genannt wurden. Branntwein ist heute per EU-Verordnung als Spirituose definiert, die ausschließlich aus Wein gewonnen wird. Mäßigen Gaben von Branntwein sagt der Volksmund therapeutische Wirkungen nach, eine wissenschaftliche Untermauerung dieser These kann nicht erwartet werden.

BRENNRECHT, Maria Theresianisches. Eine erstmals von Kaiserin Maria Theresia erteilte und geregelte Befugnis für das Brennereigewerbe. Inhabern eines solchen Brennrechts ist es gestattet, in einem über zehn Jahre berechneten Durchschnitt 600 Liter reinen → Alkohol pro Jahr zu brennen. Das Brennrecht muss bei sonstigem Verfall testamentarisch vererbt werden.

DESTILLAT. Von lat. destillare = herabtröpfeln. Eine durch Destillation gereinigte bzw. von anderen Stoffen getrennte Flüssigkeit. Bei der Destillation werden die verschiedenen Siedepunkte von Stoffen eines Gemisches dazu genutzt, um sie in einem Trennverfahren zu separieren. Abgesehen vom Brennen des → Alkohols wird Destillation vor allem in der Aufbereitung von Erdöl angewendet.

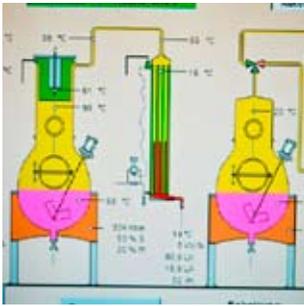
DOPPELT BRENNEN. Traditionreiche Brenntechnik, mit der in einem ersten Destillationsgang ein →Rauhbrand gewonnen wird, aus dem in einem zweiten Destillationsgang der →Feinbrand entsteht. Bei diesem Brennverfahren können im Gegensatz zur →Kolonnenbrennerei →Vorlauf und →Nachlauf sehr genau abgetrennt werden, und das bei gleichzeitiger Erhaltung von einem



Ausbeute: Himbeeren und Holunder liefern besonders wenig und daher teures Destillat.



Historisch wertvoller Destillationsapparat (Schaustück in der Manufaktur Göllles, Riegersburg)



Schematische Darstellung des doppelten Brennverfahrens

Maximum an natürlichem Aroma. Das doppelte Brennverfahren führt daher zu dichteren Bränden als die Kolonnenbrennerei.

DOPPELT GEBRANNTER. Große Schnäpse zeigen am Gaumen viel Körper, Fülle und Harmonie. Namentlich an der Fülle kann man die in traditioneller Weise doppelt gebrannten Schnäpse am besten von Destillaten aus der →Kolonnenbrennerei unterscheiden. Doppelt gebrannte Schnäpse entwickeln mehr Druck am Gaumen, weil durch den zweiten Brennvorgang die spezifische Fruchtigkeit besser in das Destillat eingebracht werden kann. Die leichte Flüchtigkeit und Leere vieler Schnäpse ist in den meisten Fällen auf die Brenntechnik in einer Kolonnenanlage zurückzuführen.

EAU DE VIE. Hauptsächlich in Frankreich gebräuchliche Bezeichnung für Destillate aus Obst, Obstmischungen oder Weintrester. Die Verwendung des Begriffs ist nicht an ein bestimmtes Herstellungsverfahren gebunden, entsprechend groß ist das qualitative Spektrum an Destillaten, die als „Eau de vie“ in den Handel kommen.

EDELBRÄNDE. Eine atmosphärische Bezeichnung, die den hohen Wert eines Destillats zum Ausdruck bringen soll. Eine gesetzliche Regelung für die Verwendung dieser Bezeichnung besteht nicht, sodass sie frei auf alle irgendwie mit dem Schnapsbrennen in Zusammenhang stehenden Substanzen straffrei angewendet werden darf und in Negierung der Tatsache, dass Unedles durch falsche Etikettierung nicht Edel werden kann, gerne auch angewendet wird.

FARBE. Klare Obstbrände müssen blitzsauber und farblos sein. Trübungen des Destillats weisen auf Fehlerhaftigkeit oder Zusätze hin. Das Gegenstück zum Klaren ist der Braune, der seine Farbe

durch Lagerung in Eichenfässern erhält. Für die Fasslagerung werden üblicherweise relativ neutrale Brände herangezogen, da sich diese mit dem starken Aroma des Holzes leicht arrangieren. Die häufigsten Brände, die ins Fass gelegt werden, sind daher Getreide- und Weinbrände. Bei ausreichender Reifezeit können fruchtige Destillate mit Fasslagerung wesentlich interessantere Brände ergeben, allen voran Zwetschken- und Apfelbrände.

FASSSTÄRKE. Bezeichnet den Alkoholgehalt des Brandes, bevor er durch →Hochzeit auf →Trinkstärke herabgesetzt wurde. Der Terminus wird auch auf klare Brände angewendet, deren →Lagerung und Reifung nicht im Fass, sondern in Glasballons vorstatten geht. Brände in Fassstärke sind eine rare Ausnahme und haben oft mehr als 60 % vol. Alkohol.

FLASCHENREIFE. Schnaps braucht zur Reife Sauerstoff. Davon ist in einer gefüllten Flasche nur wenig, aber doch ein gewisses Quantum enthalten. Schnäpse verändern sich in der Flasche daher langsam, aber stetig. Im Gegensatz zu Wein können hochklassige Obstbrände auch in einer angebrochenen Flasche noch viele Monate und über Jahre ihre volle Qualität behalten.

GEIST. Bezeichnung für ein Getränk, das durch Einmischen ganzer, nicht vergorener Früchte in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (→Sprit) und durch anschließendes Destillieren gewonnen wird. Durch die Zugabe von Alkohol kann aus derselben Menge Früchte ungleich mehr Geist als Edelbrand hergestellt werden. Während der Edelbrenner etwa aus 100 Kilogramm Himbeeren lediglich vier Liter Destillat mit 50 % vol. gewinnt, können aus derselben Menge Beeren und 100 Litern →Sprit rund 200 Liter aromatisierter Alkohol – eben „Himbeergeist“ – mit ebenfalls 50 % vol. erzeugt werden.

Der Alkoholgehalt von Geist muss mindestens 37,5 %vol. betragen.

GERUCHSPROBE. Bei zahlreichen Getränken hat das Schwenken des Glases vor dem Verkosten Sinn und Berechtigung – beim Edelbrand sollte dieses Verlangen nach Schwung im Glas tunlichst unterdrückt werden. Durch die Bewegung wird nämlich →Alkohol freigesetzt, dessen Gerüche die wahren Eigenschaften eines Schnapses überdecken können.

Primär geht es bei der Geruchsprobe um das Erkennen von Fehlern, weniger um das Ausloten von Qualitäten, die sich endgültig erst am Gaumen zeigen:

Im Destillat enthaltener Vorlauf verrät sich durch Gerüche, die an Lack, Klebstoff oder Lösungsmittel erinnern.

Nachlauf macht sich durch faulige, krautige und Ammoniak-ähnliche Gerüche bemerkbar. Solche →Schnäpse können über das fragwürdige kulinarische Erlebnis hinaus Kopfweh und Übelkeit verursachen.

Der dritte empfindliche Mangel, den man mit der Geruchsprobe feststellen kann, ist die Alkohollastigkeit eines Destillats. Wenn der Schnaps in der Nase aggressiv sticht, ist der Alkohol ungenügend eingebunden und das Destillat daher ein minderwertiges.

GLASKULTUR. Am besten genießt man edle Brände aus einem unten spitz zulaufenden, tulpenförmigen Glas. Die geringe Bodenfläche lässt wenig →Alkohol entweichen, sodass das Destillat nicht in der Nase sticht, ehe man noch die feinen Aromen riecht. Darüber wird das Glas bauchig ausladend und bildet eine Kammer, die den flüchtigen Düften Platz zur Entfaltung bietet. Idealerweise ist zudem der obere Glasrand nach außen gelippt. Damit bringt man den Schnaps direkt auf die sensiblen Bereiche im Mundraum, ohne dass man das Getränk ansaugen müsste, wie das bei nach innen geschweiften Gläsern – etwa

Cognac-Schwenkern – der Fall ist. Von Bedeutung ist nicht zuletzt der hohe Stiel, an dem man das Glas auch längere Zeit halten kann, ohne dass sich das Getränk dabei erwärmen würde. Die von der Vereinigung Quinta-Essentia entwickelten Gläser (im Bild rechts) erfüllen die Ansprüche an ein optimales Glas für Edeldestillate.

HALTBARKEIT. Entscheidend für die Haltbarkeit eines Schnapses ist der Anteil an höheren Alkoholen (den so genannten Fuselölen). Je mehr davon enthalten sind, umso schneller verdirbt das Destillat. Fuselöle täuschen in ihrer Jugend am Gaumen einen Körper vor, der tatsächlich jedoch nicht vorhanden ist. Solche Schnäpse werden rasch schal und brackig. Die Güte eines Destillats kann daher sehr gut beurteilt werden, wenn ein Rest davon schon längere Zeit in einer weitgehend geleerten Flasche gestanden hat: Duftet und schmeckt es frisch und sauber, dann ist der Schnaps von guter Qualität, wirkt es hingegen ausgeraucht, abgestanden und schal, handelt es sich ganz gewiss um keinen Edelbrand.

HOCHZEIT. Das Herabsetzen des Destillats auf →Trinkstärke durch die Beigabe von →Wasser wird nach der in Frankreich gebräuchlichen Bezeichnung dieses Vorgangs als „marriage“ gelegentlich „Hochzeit“ genannt. Geheiratet wird mit destilliertem, enthärtetem oder absolut härtefreiem Quellwasser. Hartes Wasser ist für die Vermählung wegen seines höheren Kalzium-Anteils ungeeignet. Kalzium ist nämlich in Alkohol nicht löslich und würde eine Ausfällung bewirken.

KASTELENER. Eine nur noch selten verwendete, vor allem in Tirol übliche Bezeichnung für Schnäpse, die im Kasten weggeschlossen wurden. Diese Ehre wurde vor allem solchen Bränden zuteil, die entweder länger reifen sollten, oder aber



Geruchsprobe: Das Schwenken des Glases ist bei Destillaten unvergleichbar weniger nützlich als beim Wein.



Ideal geformte Gläser für den Schnapsenuss (entwickelt von Quinta-Essentia)

von so herausragender Qualität waren, dass sie der Bauer, der über den Kastenschlüssel verfügte, mit keinem oder keiner anderen am Hof teilen wollte.

JAHRGANG. Die Unterschiede zwischen den einzelnen Jahrgängen sind beim Schnaps in aller Regel nicht so ausgeprägt, wie das mitunter beim Wein der Fall ist, aber für erfahrene Verkoster doch erkennbar. Auch bei den Bränden gibt es größere und kleinere Jahrgänge, wobei die Voraussetzungen von Obstsorte zu Obstsorte differieren. So kann sich ein verregneter Sommer ungünstig auf die Qualität von Marillen oder Himbeeren auswirken, ein darauf folgender sonniger Herbst dafür aber außerordentlich saftige und aromatische Äpfel und Birnen hervorbringen.



Mittellauf – das Herzstück des Destillats

LÜFTEN. Jeder Brand sollte vor dem Kosten ein paar Minuten Kontakt mit der Luft haben. Der erste Eindruck nach dem Einschenken kann nämlich täuschen. Hier können sich flüchtige Ester und spitze Alkoholtöne unangenehm bemerkbar machen, die sich aber binnen kurzer Zeit harmonisch in den Gesamtauftritt des Brandes einfügen. Andererseits können minderwertige Brände gleich nach dem Eingießen durchaus erfreulich duften, dieses Bouquet aber schon nach wenigen Minuten verlieren.

Besonders wichtig ist das Lüften bei jungen Bränden und bei frisch angebrochenen Flaschen.

LAGERUNG/REIFUNG. Frischer Schnaps weist 62 bis 65 vol.% Alkohol auf. Bei einfachen Bränden werden nun 55% Wasser beigegeben, um sie auf 40 vol.% Alkohol zu bringen, sodass sie bereits nach drei Monaten angenehm zu trinken sind. Spitzenbrände hingegen werden in oben offenen und nur mit Textil gegen Verschmutzen geschützten Glasballons gelagert, was zu einer jährlichen Alkoholreduzierung von rund

2 vol% Alkohol führt. Die anschließend beigegebene Wassermenge ist mit lediglich 15% deutlich geringer. Geht man beispielsweise von 40 Liter frisch gebranntem Schnaps mit 65 vol% Alkohol aus, so bedeutet dies, dass der qualitätsbewusste Brenner nach drei Jahren 46 Liter Schnaps verkaufen kann, der weniger anspruchsvolle Brenner jedoch 62 Liter – und das nach nur dreimonatiger Lagerung.

MITTELLAUF. Der auch Herzstück genannte, mittlere Teil des Feinbrands. Er enthält die wertvollen Bestandteile des →Destillats, also den Trinkalkohol und die Aromastoffe. Der Mittellauf beginnt mit 80 bis 70 vol% Alkohol, im Verlauf des Brennvorgangs nimmt dieser Wert langsam ab. Sind die Alkoholgrade auf 65 bis 55 vol% gesunken, muss laufend verkostet werden, damit die Brennanlage rechtzeitig auf Nachlauf umgestellt werden kann und keine Fuselöle in das Destillat gelangen.

NACHLAUF. Der letzte beim Brennvorgang entstehende Teil des →Destillats. Er enthält die erst bei hohen Temperaturen siedenden →Alkohole, die so genannten Fuselöle, die sich am Gaumen mit unangenehmer Schärfe bemerkbar machen. Qualitätsbrände sind gänzlich frei von Nachlauf, weniger ambitionierte Brenner verzichten hingegen aus wirtschaftlichen Gründe auf die konsequente Abtrennung. Schmeckt ein Brand erheblich schärfer, als es sein Alkoholgehalt erwarten ließe, ist meist Nachlauf im Spiel. Auch wenn Schnaps in der geöffneten Flasche rasch schal und brackig wird, ist dies ein Zeichen dafür, dass der Nachlauf nicht sauber abgetrennt wurde. Je nach Frucht macht der Nachlauf zwischen 10 und 30% des Feinbrands aus.

OBSTBRAND. Eine Spezialität unter den → Spirituosen, die vor allem im Alpenraum ihren Ursprung hat. Am welt-



Lang gereifte Brände; im Fall von Gölles XA: 20 Jahre im Ballon oder Eichenfass

weiten Gesamtaufkommen an starken Bränden hat Obstbrand nur einen Anteil von knapp 4%. Weinbrand ist mit über 20% die verbreitetste Spirituose.

OBSTLER. Traditioneller Name für einen Obstbrand aus verschiedenen Früchten, gewissermaßen also eine Schnaps-Cuvée. „Obstler“ (ebenso wie „Obstwasser“ oder „Obstschnaps“) ist jedoch keine offizielle Verkehrsbezeichnung und darf lediglich zusätzlich zur obligatorischen Bezeichnung „Obstbrand“ auf dem Etikett aufscheinen. Ergänzend müssen die verwendeten Fruchtarten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angegeben werden.

QUALITÄTSBRAND, österreichischer. Eine Bezeichnung, die tatsächlich auf Qualität hinweist, da sie nur für Destillate verwendet werden darf, die zu 100% aus Früchten gewonnen wurden. Achtung jedoch auf kleine Abweichungen! Wenn beispielsweise „Österreichischer →Edelbrand“ auf der Flasche steht, muss der Inhalt gar nicht edel sein.

SCHLEMPE. Der bei der Destillation einer alkoholhaltigen Gärflüssigkeit übrig bleibende Rückstand. Sie enthält Eiweißstoffe, Fette, Mineralstoffe und wird als Futtermittel verwendet.

SCHNAPS. Eine Bezeichnung, die etymologisch auf „schnappen“ und „Schnabel“ zurückgeführt werden kann (siehe dazu auch Seite 8 in diesem Buch). Wurde über Jahrhunderte auf reine Brände angewendet, vom aktuellen Gesetz jedoch als Qualitätshinweis entwertet. Als Schnaps darf demnach auch eine → Spirituose bezeichnet werden, in der nicht mehr als 33 % des darin enthaltenen Alkohols aus der namensgebenden Frucht stammt. Mit anderen Worten: Es können bis zu 67 % an Fremdkohol zugesetzt werden, womit beispielsweise ein als Marillenschnaps deklariertes

Getränk wesentlich minderwertiger sein kann als ein Marillen →brand. Im Hinblick auf die große Tradition und den schönen Klang der Bezeichnung wird das Wort Schnaps nach wie vor auch in Verbindung mit Quinta-Essentia-Bränden verwendet; im Vertrauen darauf, dass der kundige Genießer sehr wohl zwischen Schnaps und Schnaps zu unterscheiden weiß.

SCHNAPSFEHLER. Minderwertiges Ausgangsmaterial, Fehler bei der Maischebereitung, bei der Gärführung und beim Brennen sowie die Verwendung ungeeigneter Werkstoffe sind die häufigsten Ursachen, wenn ein Brand keine oder keine ungetrübte Trinkfreude bereitet. Besonders häufig treten folgende Mängel auf:

Ein Essigstich im Schnaps geht auf unsaubere Maischebereitung und/oder Gärführung zurück.

Schimmelig-muffiger Geruch und Geschmack stammt meist von fauligem Obst, gelegentlich auch von schlecht gereinigten Gärbehältern.

Riecht und schmeckt der Brand nach faulen Eiern, wurde vermutlich die Maische zu lange gelagert.

Ein aufdringlicher Bittermandelton entsteht, wenn die Obststeine nicht mit der notwendigen Sorgfalt aus der Maische entfernt wurden bzw. wenn zu viele Steine beim Einmaischn zerschlagen wurden.

Grasige Nebentöne sind meist die Folge von unreif verarbeitetem Obst. Überreifes Obst hingegen hinterlässt häufig einen teigigen Beigeschmack.

Unangenehm herb präsentiert sich der Schnaps meist dann, wenn zu viele Blätter, Stiele und Stengel mit eingemischt wurden.

Metallgeschmack stellt sich ein, wenn die Brennanlage nicht für jede Destillierstufe mit dem richtigen Werkstoff ausgestattet ist.

Ungstüme Schärfe in der Nase und am Gaumen weist ganz besonders bei



Qualitätsbrand, österreichischer: Aus nichts anderem als aus den namensgebenden Früchten oder Rohstoffen gewonnen und unverfälscht zur Reife gebracht.

Getränken mit unverhältnismäßig niedrigem Alkoholgehalt darauf hin, dass sich Nachlauf im Destillat befindet.

SPIRITUOSE. Als Spirituosen werden alkoholische Getränke bezeichnet, die destillierten Alkohol von mindestens 15 Volumsprozent enthalten. Sie werden entweder durch Destillation eines vergorenen Saftes, durch Einmischen von pflanzlichen Stoffen, durch Mischung von Alkohol mit anderen Zutaten oder durch die Verbindung der genannten Methoden hergestellt. Die Beigabe von Aroma- und Süßstoffen ist zulässig. Spirituose ist daher ein Begriff für eine Vielzahl von Getränken, deren Qualität und Herstellungsweise aus der Bezeichnung allein nicht ablesbar ist.

SPRIT. Auch Monopolsprit oder Weingeist genannt. Ein hochprozentiger Alkohol, der meist aus Holz oder Zellulose gewonnen wird und geruchs- und geschmacksneutral ist. Spirit wird von der Monopolverwaltung des Landes in Handel gebracht und dient unter anderem für das Ansetzen von →Geist und die Herstellung mancher internationaler Spirituosen.

STÄRKE. Der Alkoholgehalt ist unmittelbar nach der Destillation am höchsten und sinkt mit der Lagerzeit. Reiner Schnaps mit 60 vol% Alkohol ist üblicherweise kein wirklicher Trinkgenuss, weshalb die Destillate im Regelfall durch Zugabe von klarem Wasser auf →Trinkstärke gebracht werden. Bei sehr langer Lagerung können manche Schnäpse aber auch ohne Beimengung von Wasser angenehme Trinkstärke erreichen.

SÜSSUNG. Ein per EU-Verordnung auch bei →Obstbränden erlaubter Vorgang, bei dem durch Zugabe von Zucker oder Stärkederivaten wie Glukosesirup die →Spirituose geschmacklich abgerundet wird. Bei Cognac ist eine Zugabe von bis

zu 40 g pro Liter üblich, bei Brandy können es auch 80 g sein. Bei Obstbränden ist die Süßung gesetzlich auf 4 g pro Liter limitiert, es muss diese Verfälschung des Naturgeschmacks aber nicht am Etikett deklariert werden. Quinta-Essentia-Brände sind frei von jeder Zugabe und daher auch ungesüßt.

TRINKSTÄRKE. Der Alkoholgehalt des konsumfertigen Brandes. Trinkstärke wird durch die Zugabe von →Wasser zu einem in →Fassstärke vorliegenden →Destillat erreicht (→Hochzeit). Üblicherweise werden →Obstbrände in einer Trinkstärke zwischen 38 und 50 %vol. in den Handel gebracht.

TRINKTEMPERATUR. Der Brauch, Schnäpse eiskalt zu trinken, ist nach wie vor relativ weit verbreitet, aber ein arger Verstoß wider den guten Geschmack – es sei denn, es handelt sich um minderwertige Destillate, bei denen die Kälte gnädig den Mangel an Aromen und die ganze Palette von Maische- und Brennfehlern überdeckt.

Als Richtlinie für das wohltemperierte Schnapstrinken kann man sich an folgendes halten: Hochwertige klare Obstbrände spielen ihre Vorzüge am souveränsten bei 15 bis 18 °C aus, bei fassgelagerten Schnäpsen liegt die ideale Temperatur zwischen 16 und 20 °C.

VERKOSTEN. Wenn ein →Schnaps in der Nase Dichte, Fülle und Satttheit verspricht, so ist das zweifellos ein gutes Vorzeichen. Doch erst am Gaumen erweist es sich, welches Potenzial ein →Obstbrand wirklich hat. Manche Schnäpse versprechen beim Riechen mehr, als sie beim Trinken einlösen können. In seltenen Fällen erlebt man es, dass ein in der Nase eher verschlossenes Destillat am Gaumen zu unerwarteter Größe aufgeht.

Schnaps sollte man trotz seines beträchtlichen Alkoholgehalts niemals in



Süßung: Zucker und verwandte Stoffe dürfen Destillaten in erstaunlich großen Mengen zugegeben werden

homöopathische Dosen verkosten. Am besten einen ordentlichen Schluck in den Mund nehmen, in der Mundhöhle kreisen lassen und danach schlucken.

Wenn man eine große Anzahl von Schnäpsen verkosten will, kann man das Destillat nach der Probe im Mundraum wieder ausspucken. Nach ein wenig Übung lässt sich auch mit dieser Methode feststellen, welche Qualität das Destillat anbietet.

VERSCHLUSSBRENNEREI. Eine Destillationsanlage, bei der im Gegensatz zur →Abfindungsbrennerei für die Berechnung der Steuerlast die Menge des gewonnenen Alkohols gemessen wird und die während der Betriebszeit per Plombierungen aller Leitungen und Flansche vollkommen unter Zollverschluss steht.

VORLAUF. Der am Beginn des Brennvorgangs entstandene Teil des →Destillats. Der Vorlauf enthält einen hohen Anteil an (giftigem) Methanol und muss daher zur Gänze abgetrennt und entsorgt werden. Er ist auch für Laien relativ leicht am stechenden Geruch nach Lösungsmittel oder Klebstoff zu erkennen. Je nach Obst macht der Vorlauf zwei bis zehn Prozent des gesamten Feinbrands aus.

WASSER. Mit Ausnahme von Bränden in →Fassstärke wird bei der →Hochzeit jedem Brand Wasser zugesetzt, um ihn auf →Trinkstärke herabzusetzen. Das Wasser muss ganz speziellen Kriterien genügen, wenn der Brand hochwertig bleiben soll (siehe →Hochzeit).

„WASSER“. Für Obstbrände ist laut EU-Recht bei Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht auch die Bezeichnung „Wasser“ zulässig. Zwischen „Kirschbrand“ und „Kirschwasser“ muss also keinerlei Unterschied bestehen, allerdings ist die Bezeichnung „Wasser“ in diesem Zusammenhang in Österreich kaum gebräuchlich.

ZUSATZSTOFFE. Das EU-Recht erlaubt es, dass Schnäpse mit Hilfe von Zucker, Stärkederivaten (wie z. B. Glukosesirup), Aroma-, Farb- und Geschmacksstoffen „abgerundet“ werden. →Obstbrände dürfen beispielsweise bis zu 4 g Zucker oder zuckerähnliche Süßstoffe je Liter enthalten. Eine spezielle Kennzeichnungspflicht besteht erst, wenn diese Grenze überschritten wird.

Ebenfalls ohne Kennzeichnung ist – innerhalb festgelegter Maximalmengen – der Einsatz von so genannten Bonifikateuren und Typagestoffen zulässig. Das sind zum Beispiel Extrakte, die mit Weindestillaten aus Eichenholzspänen, getrockneten Mandelschalen oder unreifen Walnüssen gewonnen werden.

Quinta-Essentia-Brände sind frei von derlei und allen weiteren denkbaren Zusätzen.

ZIGARRENBRAND. Bezeichnung von Destillaten, die besonders gut mit Rauchwaren harmonieren. Dazu zählen vor allem rauchig-würzige Bierbrände mit gut eingebundener Holzcharakteristik, aber auch höher gradierte, fassgelagerte Obstbrände. Aber nicht alle Zigarren vertragen in gleicher Weise die Zusammenführung mit mächtigen Getränken wie dem Fruchtbrand. Während man zu leichten Zigarren besser einen Longdrink oder Port nimmt, sind Havannas prädestiniert für den wechselweisen Genuss mit Zigarrenbrand. Auch andere Rauchwaren als die Zigarre lassen sich mit starkem Brand gut kombinieren. Pfeifentabak harmoniert zum Beispiel exzellent mit Bierbrand, und zu Zigaretten eignet sich – allein wegen der ähnlichen Art des Einverleibungstempos – jeder Schnaps: Unter den Rauchwaren ist die Zigarette das kurzweiligste Vergnügen, und auch den Schnaps muss man nicht lang anschauen und studieren, bevor man ihn seiner endgültigen Bestimmung zuführt, sondern kann ihn noch heute wie zu den rustikaleren Zeiten: einfach kippen.



Verschlussbrennerei. Behördlich plombiert für genaue Feststellung der gewonnenen Alkoholmenge



Zigarrenbrand: am besten fassgereifer Obst- oder Bierbrand