

A B C D E F H I J K

Brenner-ABC

Brand

Unter Brand, als Kurzbezeichnung für Branntweine, versteht man im weiteren Sinne alle alkoholischen Flüssigkeiten, die durch Vergärung des Zuckers und anschließende Destillation gewonnen werden

Destillation

Unter Destillieren versteht man das Kondensieren (lat. Destilare – abtropfen) der Dämpfe, welche durch das Erhitzen einer Flüssigkeit über den Siedepunkt aufsteigen. Nach der Gärung der Maische wird destilliert. Der Zeitpunkt, wann dies geschieht ist von großer Wichtigkeit für das Endprodukt. Sofort destillierte Maischen ergeben einen Brand der sich früh entwickelt. Seine Aromatik ist vor allem durch die Primäraromen (Aromen welche die Frucht selbst mitbringt) geprägt. Wird die vergorene Maische dagegen mehrere Monate gelagert, entsteht eher ein vollerer, kräftigerer Schnaps. Der wichtigste Moment bei der Destillation ist die exakte Trennung des Mittellaufs oder auch Herzstück genannt, vom Vorlauf und Nachlauf (Kopf- und Schwanzteil). Das Fingerspitzengefühl und die Sensorik des Brennmeisters sind hier unersetzbar, auch wenn die Brenntechnologie heutzutage hochmoderne Hilfsmittel zur Verfügung stellt. Es kommt auf die Sekunde an.

Geist

Bei Geisten wird die Frucht nicht direkt gebrannt, sondern vor dem Brennen eine gewisse Zeit in hochprozentigen Alkohol eingelegt. Das ist vor allem bei Früchten notwendig, die für eine eigene Vergärung sehr wenig Zucker haben oder deren Aroma sich sehr leicht verflüchtigt wie zum Beispiel bei Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Holunder.

Gärung

Die Gärung sollte möglichst zügig und kontrolliert verlaufen. Die Maische verflüssigt sich durch die Gärung. Im Kurzen zusammengefaßt wird bei der Gärung der im Obst enthaltene Fruchtzucker durch die Hefen (meist Reinzuchthefen) in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt. Optimale Gärtemperatur liegt zwischen 14 und 20 Grad Celsius. In diesem Bereich ist eine aromaschonende und zügige Gärung gewährleistet. (Vergärt man zu heiß, verliert man Aroma, vergärt man zu kalt, zieht sich die Gärung zu lange hinaus – kann gar ganz stoppen – hierbei können nicht erwünschte Gärnebenprodukte auftreten.)

Maischen

Vorweg sei für alle Stationen der Brandherstellung erwähnt, daß Sauberkeit und Sterilität großes Augenmerk gewidmet sein muß, um keine fehlerhaften Schnäpse entstehen zu lassen. Das Obst wird nach gründlicher Reinigung zu einem feinkörnigen Brei gemahlen. Dadurch können die Fruchtsäfte austreten und der darin befindliche Zucker ist für die Gärung verfügbar. Kernobst (Äpfel, Birnen, ...) wird mit einer Obstmühle zerkleinert und gemahlen. Beerenobst (Himbeeren, Erdbeeren, ...) werden meist nur gequetscht oder zerkleinert. Bei Holunder-, Vogel- und Johannisbeeren muß zuvor gerebelt werden, hierbei werden die Fruchtbeeren von den Stielen, Rispen und Dolden sorgsam entfernt. Steinobst wird entsteint oder nur angequetscht, damit die Steine nicht kaputt gehen. Dies könnte zum einen dazu führen, daß das Endprodukt durch einen nicht erwünschten Bittermandelton aromatisch überdeckt wird.

Reife

Schnäpse werden meist in einem sehr jugendlichen Alter angeboten. Doch wie auch bei den großen Weinen, hat ein guter Brand die Möglichkeit durch Lagerung und Reifen zu gewinnen. Der noch rauhe, oft unharmonische Jungbrand kann durch chemische Prozesse beim Lagern milder werden und seine Aromatik verbessern. Natürlich sind für dieses Zusammenwachsen von Aromen, Säuren und Alkohol nur Destillate prädestiniert welche, so wie ein großer Wein, dichter im Extrakt, höher im Alkohol und niedriger in den Fuselölen sind.

Vermählung

Das Herabsetzen des Destillates auf Trinkstärke findet statt, bevor der Schnaps in die Flasche kommt. Dazu wird enthärtetes oder absolut härtefreies Quellwasser verwendet. Nach dieser Vermählung benötigt der Schnaps wieder einige Wochen Ruhe, um sich zu erholen.

Wasser

Ein Wasser wird hauptsächlich aus Steinobst hergestellt. Die Herstellung erfolgt durch Destillation der vergorenen Fruchtmaische, der keinerlei Beigaben zugesetzt werden dürfen.