

Die Kunst der Destillation

Der Alkohol und besonders das Destillieren waren schon den Aegyptern und Griechen bekannt. Der Begriff Destillation stammt vom lateinischen Wort "destillare" und bedeutet abtropfen. Wer der erste Brenner war, kann nicht einwandfrei gesagt werden; sicher ist nur, dass schon die Naturvölker die Gärung und das Brennen kannten. Einigermassen gesicherte Belege für das was wir Destillationstechnik nennen, datieren aus dem 11. Jahrhundert. Irland und Schottland kannten schon damals den Kornbranntwein. Paracelsus war es, der den flüssigen Stoff, Alkohol nannte, und dessen Destillat als Heilmittel empfahl. Wenn der Schnapsherstellung heute noch immer etwas Mystisches anhaftet, darf man es dem Mittelalter zuschreiben, das ganze Landstriche voll stockbetrunkenener Bürger hervorgerufen haben soll.



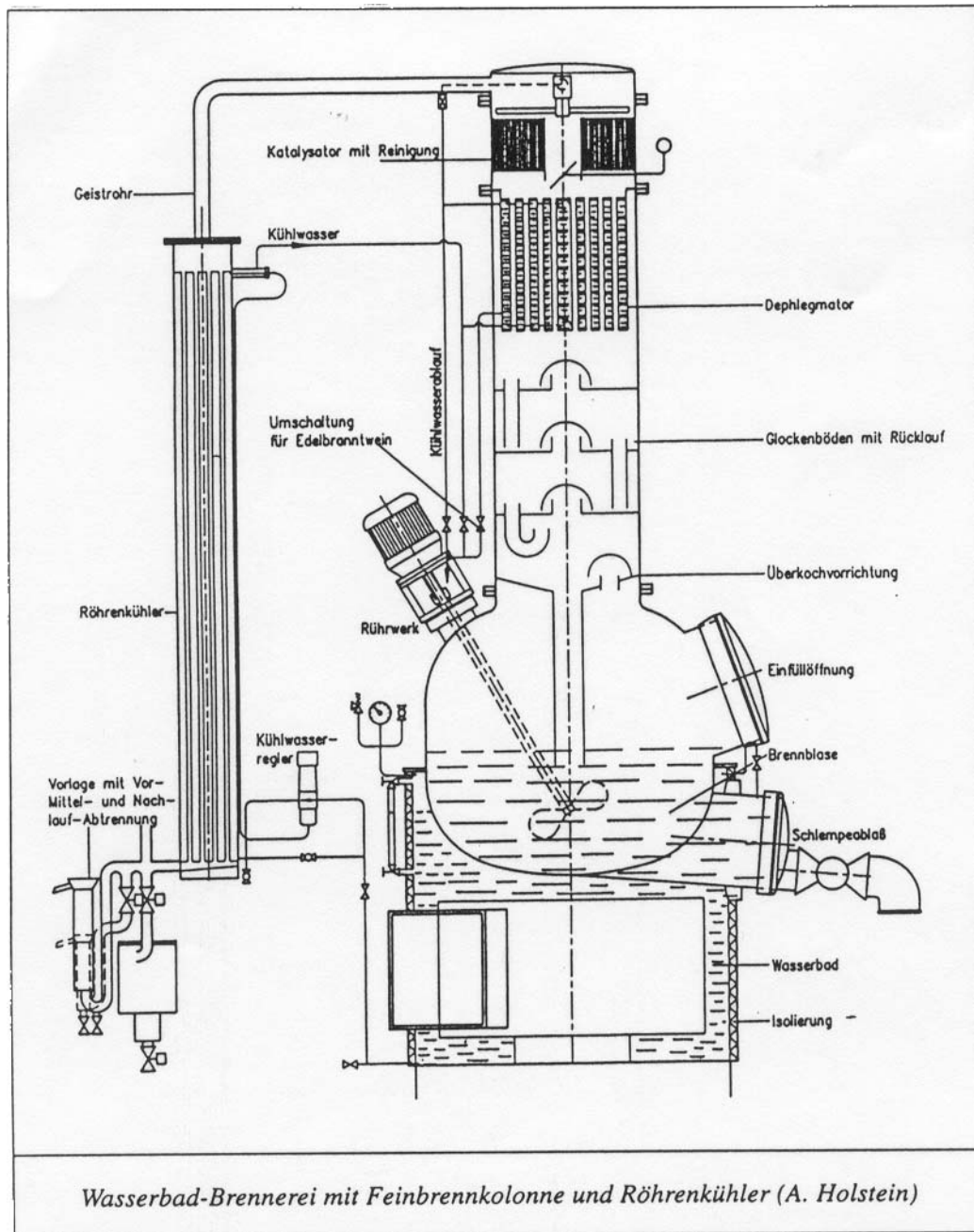
Schnapsbrennengerät mit direkter Feuerung und einem Fass als Kühler; um 1600 (aus Hieronymus Tragus' Kräuterbuch)

Seitdem hat sich aber vieles in positiver Richtung geändert. Musste früher ein Schnaps beim Trinken brennen, so werden heute besonders Aromen und Milde beim Trinken erwartet. Bei den Schnapsbrennern wie bei den Konsumenten sind neue Trinkkulturen entstanden. Was macht nun die Bekömmlichkeit und Aromen eines Destillates aus. Das wichtigste für den Schnapsbrenner ist sauberes Obst. So sauber, dass man es gerne selber essen würde. Die Lage, der Boden, das Klima beeinflussen die Aromabildung. Zur Alkoholerzeugung können grundsätzlich alle zuckerhaltigen Früchte sowie alle alkoholartigen Flüssigkeiten verwendet werden. Die Ausbeute an Alkohol hängt vom Zuckergehalt der Früchte ab. Wurde früher in Holzfässer eingemaischt, werden heute Kunststoffässer oder Edelstahlbehälter verwendet. Diese müssen luftdicht verschlossen sein.

Die süßen Früchte speichern ihren Fruchtzucker in den Zellen. Für die Vergärung ist ein stark zerkleinerte Maische günstig. Alle Früchte sind von Natur aus mit einer grossen Menge an Hefen und Enzymen ausgestattet. Sie sind einzellige Kleinlebewesen, die zur Gruppe der Pilze gehören. Ihr Durchmesser beträgt 0.004 bis 0.014 mm. Auch ohne besondere Anstrengung tritt binnen Stunden eine Spontangärung ein. Die von Natur aus in den Früchten vorkommenden Enzyme beginnen diese zu zersetzen. Die alkoholische Gärung setzt Wärme und Kohlendioxid frei. Durch den Zusatz von Reinzuchthefer und Enzym lenken wir den Garverlauf schneller und gleichmässiger in die von uns gewünschte Richtung. Die Gardauer beträgt zwischen vier und sechs Wochen.

Brennengerät

Lange Zeit war der einwandige Brennkessel die einzige Bauart. Zwischen Feuer und Maische war nur das Blech. So stark sich die verschiedenen Destillationsapparaturen auch unterscheiden mögen, ist doch der prinzipielle Aufbau mit Blase, Helm, Geistrohr und Kühler überall weitgehend derselbe. Bei uns ist die Brennblase aus Kupfer. Sie ist gegen Säuren unempfindlich und hat eine gute Wärmeleitfähigkeit. Die Hauptbestandteile der vergorenen Maische, Wasser und Alkohol haben verschiedene Siedepunkte. Wasser siedet bei 100° C und Alkohol bei 78.3° C. Beim Erwärmen der Maische verdampft Wasser und Alkohol gleichzeitig. Da aber der Alkohol einen niedrigen Siedepunkt hat, verdampft im Verhältnis zum Wasser immer mehr Alkohol.



Die kulinarische Seite des Schnapses

Noch immer macht der Anteil von echten Schnäpsen lediglich 3-4% am Gesamtspirituosenmarkt aus. Mit dem bewussten Genießen und der Suche nach Qualität und Aromen möchte ich Sie in die Welt der Feinschmecker überführen. Zu den schönen Seiten des Schnapses darf auch die enge, sich ergänzende Beziehung zur Küche gezählt werden. Das volle Fruchtaroma eignet sich zur geschmacklichen Bereicherung von Speisen, Saucen, Dessert aber auch Patisserie und Kaffee. Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 15 und 18 Grad. Schnaps ist aber auch eine Produkt, das lebt und sich in einem ständigen Prozess des Wachstums und der Veränderung befindet. Schnaps wie Wein muss reifen, einen Charakter entwickeln und an Individualität gewinnen. Harmonie und Sortentypizität sind jene Eigenschaften die bei Bränden am meisten geschätzt werden. Ein langer, tiefer Abgang beeinflusst Stimmung, weckt Erinnerungen an Früchten, an Sommer und Herbst. Kommt der Gedanke auf: "Den merk ich mir", dann habe ich das Ziel erreicht.

Brennerei Hans Erismann