

Hochprozentige Fortbildung 19.11.14

Frank und Meik Sartorius informieren Vinothekare über „Brand“, „Geist“ und „Likör“

Für die Freunde der Vinothek stand eine Fortbildung in Sachen Schnaps auf dem Programm. Frank und Meik Sartorius vom „Apfelland“ hatten in ihren Betrieb zur theoretischen und praktischen Beschäftigung mit dem Thema eingeladen.

Bönnigheim. Meik Sartorius konnte 20 Vinothekare begrüßen. Zunächst gab er einige Hinweise zu seinem beruflichen Werdegang und zum Betrieb. Sein Großvater, der weit über die Grenzen Bönnigheims hinaus bekannte Obst- und Weinbauer Adolf Sartorius, habe die Brennerei in den 60er Jahren in der Müllerhöhstraße gegründet und als Spezialität beispielsweise die gewachsene Williamsbirne in der Flasche entwickelt.

Meik Sartorius berichtete weiterhin, dass er selbst schließlich 2006 in den Betrieb eingetreten sei, den seine Eltern zuvor übernommen hatten. Meik Sartorius hatte in Geisenheim Weinbau und Kellerwirtschaft studiert, samt eines Praktikums in Australien und einer Vertiefung im Fach Spirituosen.

Meik Sartorius begann mit einer Auffrischung der Kenntnisse zu den Grundbegriffen des Schnapsbrennens, immer mal wieder sachverständig kommentiert von Schnaps-



Maik Sartorius (li.) und Frank Sartorius unternahmen mit den Freuden der Vinothek Bönnigheim einen Exkurs über das Schnapsbrennen.

Foto: Vinothek Bönnigheim

brenner Walter Prochnau.

Grundlage für die Herstellung von Branntwein sei das deutsche Branntweinmonopol, das nach den Vorgaben der EU allerdings 2017 auslaufe. In Süddeutschland gebe es etwa 23 000 sogenannte Klein- oder Abfindungsbrennereien mit eigenem Brennrecht. Diesen stünden die „Verschlussbrennereien“ gegenüber, deren Produktion unter zollamtlichem Verschluss erfolge. Die Besteuerung bei den Abfindungsbrennereien erfolge nach Ausbeutesätzen; für jede Obstart sei ein Ausbeutesatz festgelegt.

Grundvoraussetzung für ein gutes Brennergebnis sei gesundes und reifes Obst. „Für unsere Edelbrände verwenden wir nur selbst erzeugte

Früchte, die zum für die Verarbeitung günstigsten Zeitpunkt geerntet werden. So erreichen wir, dass die Aromen der einzelnen Frucht optimal zur Geltung kommen.

Durch eine langsame Vergärung der Obstmaische und durch schonende Destillation bleiben die Aromen erhalten“, so der Referent. Die entstehenden aroma- und alkoholhaltigen Dämpfe würden gekühlt und kondensierten zu einem hochprozentigen Destillat. Hier unterscheidet man je nach Alkoholkonzentration, Geruch, Geschmack Vorlauf, Hauptlauf und Nachlauf. Vor- und Nachlauf enthielten sogenannte Fuselstoffe, nur der Hauptlauf mit einer Konzentration von 70 bis 80 Prozent liefere das für Trink-

zwecke geeignete obsttypische Destillat, das mit enthartetem Wasser auf etwa 40 bis 45 Prozent verdünnt werde. So werde der „Brand“ erzeugt, der auch als „Wasser“ bezeichnet werde.

Demgegenüber würden Beeren, die nur einen geringen Zuckergehalt haben (wie beispielsweise Himbeeren und Brombeeren), in der Regel zu „Geist“ verarbeitet. Die Früchte würden dafür in unverdünntem Neutralalkohol eingelegt und das Extrakt zu einem „Geist“ gebrannt.

Eine weitere Variante im Bezeichnungsrecht stelle die „Spirituose“ dar, bei deren Herstellung Zucker sowie Aromen zugesetzt würden. „Bei uns wird für die Herstellung der Edelbrände auf den Einsatz von Aromen vollständig verzichtet“, so Meik Sartorius.

Liköre schließlich seien hocharomatische Spirituosen mit einem Zuckergehalt von mindestens 100 Gramm pro Liter, der Alkoholgehalt liege in der Regel zwischen 15 und 25 Volumenprozent, es gebe aber auch wesentlich alkoholhaltigere Liköre. Ursprung des Likörs, dessen Bezeichnung auf das lateinische Wort liquor (Flüssigkeit) zurückgehe, sei das Ansetzen von Kräutern in Alkohol zu Heilzwecken, das im 13. Jahrhundert aufgekommen und zunächst in Italien vorherrschend gewesen sei. bz

