

Mehr Prozentpunkte

Die reinen Obstbrände aus dem Süddeutschen brauchen sich hinter Grappa und Calvados nicht zu verstecken. Das Destillieren beginnt schon am Baum **VON UWE STUDTRUCKER**

Der Sommer meinte es gut mit Alfred Zeiß. Die Septembersonne ließ die Williamsbirnen dieses Jahr zur Perfektion reifen. Die Früchte werden in der Destille des Obstbrenners seit Generationen in edle Brände verwandelt. „Sie waren lang am Baum. Da wird auch das Destillat besonders aromatisch“, sagt Zeiß.

Reifegrad und Zuckergehalt der Früchte sind entscheidend für die feinen Obstwässerchen von Zeiß und einer Elite von Destillateuren im Lande, die so genannte Einhundertprozent-Destillate herstellen. Diese reinen, trockenen Brände aus vergorenem Fruchtalkohol kennen weder künstliche noch naturidentische Aromen und jegliche Beigabe von Zucker ist verpönt. Zu diesem selbst auferlegten Reinheitsgebot gehört auch, dass nur unversehrte und vollreife Früchte gepflückt und eingemaischt werden, ein bis zwei Wochen nach der Ernte, wenn sich die Stiele lösen lassen. „Die geben eine holzige Note“, sagt Brenner Johannes Haas,

„Kenner schmecken einen einzigen mitvergorenen Stiel heraus.“

Die Edelbrenner haben, wie schon vor vielen Jahren die Winzer, die Bedeutung des „Terroir“ erkannt: Typizität von Früchten, Mikroklima und Boden. Bekannt sind Williamsbirne und Zwetschge, aber auch in manchmal etwas sperrigen „Exotenwässerchen“ aus Vogelbeeren, Kumquats oder fast vergessenen Wildbirnen spiegelt sich das einzigartige „Terroir“. Ein herbsüßer Brand vom roten Weinbergpfirsich, der auf fränkischem Eisen sandsteinhumus gedeiht, kommt deshalb noch eine Spur fruchtiger aus dem Glas als der vom Baum auf Moselschiefer.

Kenner schätzen die limitierten Jahrgangsbrände der Destillen. Renate Hölleins Mirabelle 2004 etwa geht mild und fein-pflaumig über die Zunge, Johannes Haas' „Gute Luise“ hat eine üppige Fruchtnase und zart-herbes Birnenaroma. Hubertus Vallendar, wie Kollege Dirker mehrfacher Medaillengewinner beim renommierten World Spirits Award, und experimentier-



Die **vergorene Birne** ist der bekannteste Vertreter, aber auch Vogelbeere, Kumquat und Pfirsich munden als Brand

freudig bis hin zum gewöhnungsbedürftigen Chicorée-Brand, empfiehlt ein trockenes Destillat von Nancy Mirabellen.

Einen „Mazerierten Apfel“ offeriert einzig Alfred Zeiß. Ungespritzter Elstar aus eigenem Anbau wird gedörft und für mehrere Wochen in Apfelfeststoff gelegt. Dort verleiht er dem Brand eine hohe Fruchtintensität mit einem Hauch von Zimt.

Gourmets bestellen wieder häufiger Gebranntes. Küchenchef Jürgen Beyer aus dem fränkischen Rückersdorf empfiehlt als Dessert gern einen mit Quittenbrand getränkten Savarin. Er beobachtet: „Die Gäste verlangen seltener nach reinen Spirituosen, aber die Premiumbrände sind hochwertige Digestifs und gehören zum Abschluss eines feinen Essens.“ Viele Feinbrenner bringen ihre Produktion bis auf den letzten Tropfen unter die Gourmets. Bei denen spielen die Obstbrände in einer Liga mit Premium-Grappa und Calvados und konkurrieren mit Edeldestillat-Pionieren wie Jean-Paul Metté aus dem Elsass, Florian Stetter vom Schliersee oder Josef und Matthäus Ziegler aus Freudenberg am Main.

Der Aufwand dafür ist bisweilen schon vor dem Einmischen enorm. Zeiß etwa hat für seine fußballfeldgroße Süßkirschplantage eine Konstruktion errichten lassen, die in den letzten beiden Wochen vor der Ernte das Kernobst bei Bedarf mit einem Dach vor Regenschauern schützt, damit es nicht aufplatzt und sich bis zur vollen Baumreife entwickeln kann.

Die geruchssensiblen Brennmeister gelten als veritable Kunsthandwerker. Mag allein der Duft in der Destille zum Probieren verführen, was ins Glas kommt, stammt nie frisch aus dem Brennkessel. Denn was zum Edelbrand reifen soll, muss mindestens übers Jahr nicht selten länger ins Holzfass. Wie gut das Endprodukt geworden ist, tritt exakt bei Zimmertemperatur zu Tage. Dann entfaltet das Destillat seinen vollen Geschmack und zaubert ein Strahlen ins Gesicht, wie es sonst nur die Septembersonne vermag.

Löschen mit Gebranntem Apfelbrand

Exquisite mazeriert, von Lindelberg-Brennerei Zeiß, 0,5 Liter, 15,15 €, www.lindelberg-brennerei.de;
Haselnussgeist, von Edelbrennerei Haas, 0,5 Liter, 22 €, www.destillerie-haas.de;
Zitronenbirnenbrand, von Edelbrennerei Arno Dirker, 0,5 Liter, 23 €, www.dirker.de;
Jahrgangsbrand 2004 Mirabelle, von Edelbrennerei Renate Höllein, 0,2 Liter, 16,90 €, Tel. 09502/74 59;
Elisier Mirabellenbrand, von Edeldestillate Heinz & Vallendar, 0,5 Liter, 36 €, www.heinz-vallendar.de.