

Die neue fahrbare Brennerei.

Eric Pigneret von der Domaine Pigneret Fils knüpft sehr wohl Kontakte zu Kollegen in anderen Ländern, unter anderem als Destillata-Prüfer.

Tresterbrennen hat in Frankreich, wie in vielen anderen Weinländern, eine lange Tradition. Schon der Großvater kaufte 1941 die erste fahrbare Brennerei der Familie Pigneret. Das Brennen für die Kollegen war in erster Linie eine Dienstleistung, um die Überschüsse aus der Weinproduktion zu verwerten. Das fertige Produkt, den Marc, lagerten die Winzer auf dem eigenen Hof in Holzfässern, bevor sie es verkauften. Zur Blütezeit des Burgunderweines geriet die Spirituose etwas in den Hintergrund, weil das Weingeschäft einträglicher war. Die Winzer vermarkteten ihren Marc nicht mehr selbst. Eric Pignerets Vater verkaufte schließlich das „Nebenprodukt“ zu 95 % an den Staat.

Für Eric, der den Betrieb zusammen mit seinem Bruder Joseph in der dritten Generation weiterführt, war weder die Direktvermarktung des Marc, noch der Verkauf an den Staat zu einem äußerst bescheidenen Übernahmegeld eine zukunftsstrahlende Lösung. Klar war für ihn eines von Beginn an: Nur Qualität hat Zukunft. Schon nach einem Jahr arbeitete er nicht mehr für den Staat. Stattdessen kaufte er die Rohstoffe bei den Weinbauern ein – sofern sie seinen Qualitätsansprüchen genügten. Damals wie heute legt er Wert darauf, dass Qualität mit dem Namen Pigneret in Verbindung gebracht wird. Mit dieser Zielsetzung war nach einigen Mühen auch die Partnersuche erfolgreich. Von den sieben renommierten Häusern, die aktiv mit Marc de Bourgogne im Geschäft sind, konnte er mit fünf Kooperationsverträge abschließen. Damit stiegen Image und der Verkaufserfolg. Heute bezieht der kleinste Kunde 1000 l Marc, der größte 20000 Liter.

MIT DER FAHRBAREN BRENNEREI UNTERWEGS

In den Monaten Oktober bis Dezember ist die fahrbare Brennerei der Familie Pigneret in heimischen Gefilden, an der Côte Chalonnaise, um die Rohstoffe der Region zu verarbeiten. Im Januar und Februar zieht sie in Richtung Puligny-Montrachet, wo die Edelweine des Burgunds wachsen. Rund 50 km in der Länge und 20 km in der Breite bearbeitet Eric Pigneret mit seiner fahrbaren Brennerei, von der Côte de Beaune, den Côtes du Couchois bis zur Côte Chalonnaise. Dazu gehören beispielsweise so renommierte Weindörfer wie



Fotos: Cernheid

TRESTERBRENNEN EINMAL ANDERS

Deutsche Technik für französische Brände

Die Klein- und Obstbrenner in Deutschland, Österreich, der Schweiz oder Italien sind sehr aktiv und pflegen einen regen Austausch. Die Brennerszene in Frankreich ist dagegen leider weitgehend unbekannt; vermutlich spielen auch Sprachbarrieren eine Rolle. So war die Einweihung einer im Schwarzwald gefertigten fahrbaren Lohnbrennerei für Kleinbrenner in Burgund ein willkommener Anlass, die Übergabe zu begleiten und einen Einblick in die Arbeitsweise der französischen Brenner zu geben.

Pommard mit dem Chateau de Pommard, das auch zu seinem Kundenkreis zählt. In den anderen beiden Gebieten (Hautes Côtes de Beaune und Hautes Côtes de Nuits) ist ein Mitbewerber tätig. In ganz Burgund (mit Chablis und Auxerre) sind etwa ein Dutzend Lohnbrenner angesiedelt, deren geographisches Einzugsgebiet in punkto Bewirtschaftung respektiert wird; in der Vermarktung herrscht dagegen messerscharfe Konkurrenz.

Heute werden sämtliche Rohstoffe je Kunde einzeln abgebrannt! Die Trestermengen schwanken bei den einzelnen Winzern zwischen zwei und 30 Tonnen. Der ausdestillierte Tresterbrand wird separat gelagert und die guten Qualitäten nach einer ersten Selektion auf den Betrieb nach Moroges gebracht, wo sie in 1000-l-Behältern gelagert werden. Nach einer erneuten Verkostung werden sie je nach Möglichkeit bzw. Qualität gemischt.

Die drei regionaltypischen Produkte aus der Brennerei Pigneret sind Marc de Bourgogne, Fine de Bourgogne und Ratafia de Bourgogne.

Der französische „Marc“ ist in Deutschland als Tresterbrand bekannt, in Italien als Grappa. Rohstoffbasis des „Fine“ sind die Weinhefen, die bereits den ganzen Gärprozess der Weinherstellung durchlaufen haben, also die Rückstände von der Lagerung in Betontanks, Inoxtanks oder Holzfässern. Sie geben dem Produkt geschmacklich einen besonderen Charakter hinsichtlich Aroma und Weichheit. „Fine“ wird in der Schweiz als Weinhefebrand bezeichnet. „Ratafia“ ist eine Mischung aus einem Drittel Marc oder Fine und zwei Dritteln unvergorenem Traubensaft. Durch diese variierenden Anteile hat jeder Hersteller sein spezielles Produkt mit eigener Rezeptur. Im Betrieb Pigneret setzt man auf Rosé, um dieser Spezialität ihre eigene Note zu verleihen. Etwa 70% der Gesamtproduktion sind Marc, 20% Fine und 10% Fruchtspirituosen. Fine ist für viele Konsumenten eine würdige Alternative zum immer teurer werdenden Cognac. Aufgrund der seit einem Jahr enorm gestiegenen Nachfrage soll der etwas im Schatten stehende Hefebrand weiterent-

NACHGEFRAGT

Produzentenkategorien und gesetzliche Rahmenbedingungen in Frankreich

Als „Bouilleurs de cru“ (Hausbrenner) gelten Produzenten, Pächter und Winzer, welche ihre eigenen Rohstoffe (Wein, Saft, Most, Marc, Hefe, Kirschen, Pflaumen und Schlehen) brennen oder brennen lassen (Quelle: Artikel 315 des code général des impôts). Es handelt sich dabei ausschliesslich um Produzenten, welche in der Brennensaison 1959-1960 über ein entsprechendes Privileg verfügten und die Bedingungen immer noch erfüllen. Sie haben bis Ende 2007 pro Jahr Anrecht auf 10 Liter r.A. steuerfreien Alkohol. Gemäss Parlamentsbeschluss vom 30.12.2002 endet dieses Privileg per 31.12.2007 nach einer Übergangszeit von 5 Jahren und wird ersatzlos gestrichen. Ab 1.1.2008 haben die bouilleurs de cru Anrecht auf eine steuerliche Begünstigung von 50% auf die ersten 10 Liter r.A.

Als „Récoltants“ (Stoffbesitzer) gelten Produzenten, Pächter und Winzer, welche ihre eigenen Rohstoffe (Wein, Saft, Most, Marc, Hefe, Kirschen, Pflaumen und Schlehen) brennen oder brennen lassen (Quelle: Artikel 316 des code général des impôts). Gemäss Parlamentsbeschluss vom 30.12.2002 haben sie Anrecht auf eine steuerliche Begünstigung von 50% auf die ersten 10 Liter r.A.

Die „Bouilleurs ambulants“ (Lohnbrenner) produzieren für Dritte Spirituosen und verfügen in der Regel über eine fahrbare Brennerei. Bezüglich Produktionsstandorte besteht ein restriktives System, d.h. die Brenner haben u.a. jede Standortveränderung mindestens 48 Stunden im Voraus den zuständigen Zollbehörden zu melden und dürfen die Geräte nur an den im Voraus bewilligten Standorten aufstellen (Quelle: Artikel 327 und folgende des code général des impôts).

Die „Distillateurs de profession“ (gewerbliche Brenner) produzieren Spirituosen unter Verschluss und mit Zähluhren. Sie können die hergestellten Spirituosen in einem offenen Branntweinlager bis zum Verkauf steuerfrei lagern (Quelle: Artikel 332 und folgende des code général des impôts).

Sonderregelung: Für die Departements Corse, Bas-Rhin, Haut-Rhin und Moselle gelten bezüglich Spirituosenherstellung gemäss Artikel 518 des code général des impôts spezielle Regelungen.

Fiskalische Abgaben: Der Steuersatz beträgt 14,50 Euro pro Liter r.A. Bei sofortiger Bezahlung der fiskalischen Abgaben wird ein Rabatt von 10% gewährt (Quelle: Artikel 403 des code général des impôts)



Die Inbetriebnahme einer fahrbaren Brennerei ist nicht alltäglich und wurde so im Beisein zahlreicher Gäste gefeiert.

wickelt und seine Vermarktung gefördert werden. In der Vermarktung hat sich das Verhältnis von Selbstvermarktung und Ablieferung an den Staat völlig umgekehrt: 80% der eigenen Spirituosen werden selbst vermarktet, der Rest geht an den Staat.

„DOMAINE PIGNERET FILS“ – VOM RINDERMASTBETRIEB ZUM WEINGUT

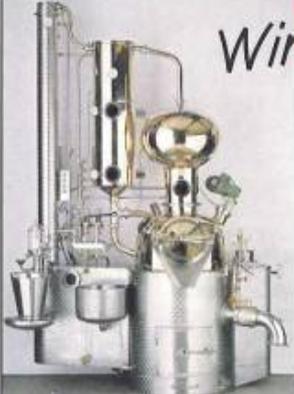
Seit 2001 sind die Brüder Eric und Joseph Pigneret je zur Hälfte an der Betriebsgemeinschaft beteiligt. Joseph begann seine Berufslaufbahn als Mechaniker, bevor es ihn wieder auf den Betrieb zurückzog und er eine einschlägige Ausbildung absolvierte. Die Spirituosen- und die Weinherstellung sind zwei separate Gesellschaften. Entsprechend ihrem Naturell haben die Brüder eine klare Rollenteilung: Eric ist im Wesentlichen für den Verkauf von Wein und Spirituosen zuständig, Joseph für den Anbau und die Weinherstellung. Der Betrieb umfasst heute 32 ha Weinbaufläche, auf der je zur Hälfte Trauben für die Rot- und Weißweinproduktion wachsen. Von den vier zugelassenen Appellationen an der Côte Chalonnaise verfügt der Betrieb über eine AOC-Produktion bei Givry. Rund 1800 hl Wein inklusive Ratafia werden im Jahr hergestellt und 150 000 Flaschen pro Jahr vermarktet. Die Erzeugnisse der Brennerei (40 000 l reiner Alkohol Jahresproduktion) werden dagegen offen an weiterverarbeitende Betriebe verkauft, nicht an End-

verbraucher. Als besonderes Vermarktungskriterium des Betriebes gilt die Düngung mit eigenem Kompost, der aus dem ausdestillierten Trester und anderen Naturprodukten gewonnen wird; dadurch entsteht ein geschlossener Kreislauf. Nur wenige Betriebe in Burgund setzen diese in Weinländern gängige Praxis um.

Heute verfügen die Brüder Pigneret über einen modernen Weinbaubetrieb mit Lohnbrennerei. Im Gegensatz zum Vater, der den Gemischtbetrieb mit der Mast von Charolaisrindern führte, galt Eric's Interesse dem Weinbau bzw. der Brennerei. Mit anfänglich nur 30 Ar Reben und viel Durchsetzungskraft trieb er die Betriebsentwicklung seit der Übernahme mit 19 Jahren und später in Zusammenarbeit mit Bruder Joseph voran.

DIE NEUE ANLAGE – TRADITION STEHT GANZ OBEN AN

Seit einigen Wochen ist neben der alten fahrbaren Brennerei eine neue deutsche Anlage in Betrieb. Sie stammt von der Firma Bernd Müller aus Oberkirch. Auf der



Wir sorgen für Aroma.

MÜLLER GmbH
BRENNEREIANLAGEN

D-77704 Oberkirch-Tiergarten
St.-Urban-Straße 17/19
Tel. (0049)78 02/93 55-0
Fax (0049)7802/61 22
www.brennereianlagen.de
info@brennereianlagen.de

Friedrichshafener Messe Fruchtwelt Bodensee suchte Pigneret einen Hersteller, der bereits über Erfahrung mit der in Frankreich, Italien und der Schweiz traditionellen Art des Tresterbrennens verfügt. Das trockene, nicht pumpfähige Material wird nämlich mit Körben in den Brennkessel gegeben und mit Dampf beheizt. Zudem sollte es eine kleine, flexible Firma sein, die auf seine Wünsche eingeht und nicht zu weit von seinem Standort entfernt ist.

Die Brüder Pigneret hatten ganz klare Vorgaben. Für die traditionelle Art des Brennens brauchten sie drei Kessel mit bis zu 600 l Füllmenge und eine Kolonne, damit sofort ein fertiges, hochprozentiges, reines Produkt entsteht. Dementsprechend wurden drei zylindrische Kessel, eine Rektifizierkolonne und ein Kühler gebaut. Die Kolonne ist mit fünf neuartigen Umkehrkochböden ausgestattet, einem Röhrendephlegmator aus Edelstahl und einer Hochdruckreinigungsanlage. Die ganze Anlage ist auf einem LKW-Anhänger installiert, der durch elektrohydraulische Abstützungen am jeweiligen Standort genau ausgerichtet werden kann.

Die fahrbare Brennerei wird mit Dampf beheizt. Der auf dem Anhänger montierte Dampferzeuger wird mit einem Gasbrenner betrieben und bringt genügend Dampf für den gleichzeitigen Betrieb aller drei Brennkessel (zum Beheizen und Destillieren). Die kupfernen Brennkessel sind mit Klappdeckeln verschlossen und mit drei Körben ausgestattet. Sie werden nacheinander mit dem trockenen Trester befüllt, bis etwa eine halbe Tonne Trester im Brennkessel liegt. Die Befüllung erfolgt mit einer speziellen Förderanlage, die den Trester mittels Förderband direkt in den Brennkessel bringt. Dieses Brennverfahren ist die einfachste und schnellste Art, den Trester zu entalkoholisieren. Es wird kein Wasser gebraucht, um ihn pumpfähig aufzubereiten. Der Alkohol geht aus dem Trester in den Dampfstrom, nimmt die Aromastoffe komplett mit, trockener Trester bleibt zurück. Nach einer Stunde wird der Deckel geöffnet, mit dem Kran die Körbe wieder herausgehoben und ausgekippt.

Die fahrbare Brennerei ist keine High-Tech-Anlage, sondern so traditionell, wie die Franzosen immer gearbeitet haben. Nicht nur die interessante Anlage, vielmehr der Erfahrungsaustausch und das Kennenlernen der Franzosen, ihrer Arbeitsweise und ihrer Kultur war für den Anlagenbauer und seine Mitarbeiter das Spannende am Auslandsauftrag. Nun hofft B. Müller auf weitere Kontakte zwischen deutschen und französischen Brennern.

Anette Gerhold, Dornbirn



Fotos: Jung

QUALITÄTSWETTBEWERB DER VERBÄNDE

Streuobstdestillate stark im Kommen

Der diesjährige Qualitätswettbewerb der Landesverbände der Klein- und Obstbrenner in Nord-Württemberg e.V. und Süd-württemberg/Hohenzollern e.V. zeigte einen positiven Trend: Der Anteil der aus alten heimischen Streuobstsorten gewonnenen Destillate stieg deutlich an. Da gerade diese Spezialitäten mit ihrer Vielfalt den Kleinbrennern die Möglichkeit bieten, sich am Markt erfolgversprechend von ausländischer Massenware abzuheben, könnte sich dies in Zukunft auch positiv auf Pflege und Erhalt der landschaftsprägenden Streuobstwiesen auswirken.

Bereits zum sechsten Mal führten die beiden württembergischen Kleinbrennerverbände ihre im zweijährigen Turnus stattfindende, weltweit zweitgrößte Prämierung dieser Art in Aichwald-Schanbach im Landkreis Esslingen durch. Vom 12. bis 14. Juni war die Schurwaldhalle mit ihren idealen Arbeitsbedingungen für Prüfer und Organisatoren drei Tage lang „das sensorische Zentrum“, so Bürgermeister Nicolas Fink.

Eines der wichtigsten Anliegen dieser vom Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg und der Universität Hohenheim unterstützten Veranstaltung sollte auch dieses Mal wieder

sein, interessierten Verbandsmitgliedern die Möglichkeit zu geben, ihre in den letzten beiden Jahren selbst erzeugten Brände und Liköre einer neutralen und sachkundigen Beurteilung unterziehen zu lassen.

1912 LANDESTYPISCHE PRODUKTE

Damit diese Prämierung auch dem ursprünglichen Sinn des Abfindungsbrennens gerecht werden konnte, durften nur landestypische Produkte angestellt werden. Dies waren vor allem die „Klassiker“ unter den Obstdestillaten, die Stein- und Kernobstbrände. Dazu kamen noch Obstgeiste, Kornbrände, Kräuter- und andere Spirituosen.

Bei den Likören wurde vorausgesetzt, dass diese mit eigenen Säften oder Konzentraten aus natürlichen Früchten hergestellt worden sind. Nicht zugelassen waren dagegen Destillate und Liköre aus exotischen Früchten, Whisky, Wodka und Spirituosen aus Knoblauch, Bärlauch, Meerrettich oder Ginseng.

WEB www.kleinbrenner-verband.de

TIPP www.kleinbrennerverband.de

Die Prämierungsergebnisse sind auf den Websites der beiden Landesverbände einzusehen