

1. Brennertreff: 01.02.02

Williams – „Schnaps oder Edelbrandwein ?“



Foto: Roman Vallendor

Fr. Kacprowski mit Brenner

Im Mittelpunkt der Veranstaltung ging es um die Erreichbarkeit einer hohen Qualität des Destillats, die die Abfindungsbrenner in die Lage versetzt, ihr Produkt besser zu vermarkten, um somit von der Ablieferung des Alkohols an das deutsche Brandweinmonopol wegzukommen. - und so die eigenen Erlöse zu steigern. In einem weiteren Seminar sollen Strategien zur Selbstvermarktung erörtert werden.

Um überzeugende Produkte herzustellen, müssten hohen Anforderungen an die Qualität der Williamsbirnen gestellt werden, sagte Önologin Monika Kacprowski. Die Früchte müssten gut und sauber sein, da sie dann ihr Aroma reich entfaltet. Faule oder schimmelige Früchte seien wegen der Bakterienbildung auszusondern. Beim Einmaischen sei die Zugabe geeigneter Säure unbedingt erforderlich, da die Williamsbirne von Natur aus wenig Fruchtsäure besitze. Damit erreiche man die Absenkung des pH-Werts. Bei einem pH-Wert 3 bis 3,2 werde die Bakterientätigkeit zugunsten der Aromaentfaltung unterdrückt. Zur optimalen Gärführung müsse das Destillat auf 18 bis 20 Grad Celsius gekühlt werden. Um Gärfehler zu vermeiden, dürfe nur Reinzuchthefer verwendet werden.

Copyright: Acher-Rench, Zeitung

... lautete das Thema eines Seminars beim "Brennertreff" in den Räumen der Tiergartner Firma Müller-Brennereianlagen. Monika Kacprowski vom Institut für Önologie Trier gab Abfindungsbrennern wertvolle Tipps zur Qualitätsverbesserung. Vermarktungsprobleme der Eigenbrände regionaler Abfindungsbrenner nahm Bernd Müller, Geschäftsführer der gleichnamigen Tiergartner Firma für Brennereianlagen, zum Anlass, Williamsbrenner durch eine exzellente Kennerin der Schnapsszene zu informieren. Der Informationsbedarf ist da stellte Müller fest, der nur eine begrenzte Zahl der Zielgruppe "Williamsbrenner" beim Brennertreff in seinen Räumen berücksichtigen konnte.

"Fehlgärungen verursachen regelmäßig sensorische Fehler." wies Kacprowski auf die geschmackliche Komponente des Destillats hin. Bei der Destillationsführung gelte es, "Handarbeit mit Fingerspitzengefühl" walten zu lassen. Vor- und Nachlauf müssten ausreichend getrennt werden, um ein fruchtiges Destillat zu erhalten. Die Reifung des Edelbrands sollte zwei bis drei Monate unter Sauerstoffabschluss in Glas- oder Edelstahlbehältern erfolgen. "Eine Lagerung des Williamsbrands über zwei bis drei Jahren macht keinen Sinn" sagte die Referentin und widersprach dem landläufigen Urteil "Je älter der Schnaps, desto besser." Und welcher Alkoholgehalt "steht" dem Williams?" warf Kacprowski die Frage auf nach der Trinkstärke auf. Die Bandbreite für ein gutes Aroma betrage 40 bis 45 Prozent Alkoholbestandteil. Hoher Alkoholanteil wirke dominant. Die Richtung gehe zu 40 Prozent. Seit kurzem sei in Deutschland die Zusetzung von zehn Gramm Zucker pro Liter beim fertigen Destillat ohne Herkunftsbezeichnung zugelassen. Aber ein echter "Schwarzwälder Williams" benötige schließlich aufgrund seines vorzüglichen Aromas keine Zuckeringung, fand die Expertin. Beim ersten Brennertreff in der Tiergartner Firma Müller-Brennereianlagen gab's von Önologin Monika Kacprowski wertvolle Ratschläge zur Qualitätssicherung des Williams-Edelbrands. Bei den Schnapsproben konnten sich die Brenner von den Qualitätsunterschieden überzeugen.