

Entscheidend ist die Kunst des Wartens

Experte forderte Pflege der Schnapsbrennertradition

Eine Rückbesinnung auf die Wurzeln des Schnapsbrennens im Schwarzwald forderte Destillateur Herbert Rösch aus Bühlertal bei einem Vortrag bei Kleinbrennern aus Stadelhofen und Zusenhofen.

Oberkirch-Tiergarten (rv). Schnapsbrennen hat im Schwarzwald eine lange Tradition. Das »Schwarzwälder Kirschwasser« hat gar einen Weltruf. Dass man sich auf den Lorbeeren auch als Kleinbrenner jedoch nicht ausruhen darf, vermittelte Destillateur Herbert Rösch, Spitzendestillateur aus Bühlertal, bei seinem Vortrag bei Kleinbrennern aus Stadelhofen und Zusenhofen an Rechenbeispielen. Früher habe der Kleinbrenner sein Jahreskontingent von 300 Litern reinen Alkohols pro Brennrecht »runtergebrannt« und als »Hochprozentigen« dem Schnaps Händler abgeliefert.

Die Marktentwicklung habe aber inzwischen dazu geführt, dass dieses Geschäft nicht mehr lukrativ sei, so der weit gereiste und erfolgreiche Kenner des Feinbrandes. Durch das Abliefern von »Hochprozentigem« sei laut Rösch viel Wissen ums Brennen verloren gegangen.

Attraktive Flaschen

Aber nur über die Qualität lasse sich der Feinbrand künftig rentabel vermarkten. Werde aus Frust das Brennen auf dem Hof beispielsweise auf zehn Jahre eingestellt, so geht das Brennrecht unwiderruflich verloren.

Abfindungsbrenner bestreiten drei Prozent des deutschen Schnapsmarktes. »Im Südwesten haben wir mit 20000 Brennern eine Brennerkonzentration«, stellte Rösch fest. Landschaftlich und kulturell gehöre das Brennen in die badische Region. Die Tradition müsse fortgeführt werden, indem man dem Endverbraucher feinen Schnaps, auf attraktive Flasche gezogen, anbiete. »Klappern gehört zum Handwerk«, also das Zugehen auf den Kunden, forderte der Destillateur. Daher bedarf es der Selbstvermarktung von Spitzenprodukten.

Pflege der Geräte

Um einen Spitzenbrand zu erzeugen, müsste einiges beachtet werden. Dazu gehöre penible Pflege der Gerätschaften und vor allem die sorgfältige Auslese des Brennguts. Nach dem Sortieren der Früchte sollte die Maische weder geschwefelt noch gesäuert werden und außer Reinzuchthefen keinerlei Zusatzstoffe erhalten. Entscheidend für die Qualität des Produkts sei laut Rösch die Kunst des Abwartens, die Aufmerksamkeit und Liebe, die der Brenner einbringen sollte.

Nach der Reifung der Maische können in mehreren Brennvorgängen die entscheidenden Bestandteile des Aromas der ursprünglichen Frucht im Destillat gewonnen werden. Ein wertvoller Tipp war das rechtzeitige, frühe Brennen der Maische. Probleme mit dem Einmaischen wurden von dem Experten nicht nur angesprochen, sondern anschließend ausführlich unter den Kleinbrennern diskutiert.



Spitzendestillateur Herbert Rösch aus Bühlertal informierte Kleinbrenner aus Stadelhofen und Zusenhofen über Qualitätssteigerung bei Schnapsbränden.

Foto: Roman Vallendor