



Die Oberkircher Obstbrenner Georg Halter, Franz und Josef Benz sowie Franz Männle erzielen durch das Entsteinen von Kirschen und Pflaumen deutlich bessere Ergebnisse beim Schnapsbrennen. Foto: Hans Roschach

# Das Bessere ist der Feind des Guten

*Oberkircher Obstbrenner gehen neue Wege / Pures Aroma aus entsteintem Fruchtfleisch*

**Nichts ist so gut, als dass man es nicht verbessern könnte. Sogar beim Brennen von Kirschwasser, seit unzähligen Generationen Erwerbszweig der Winzer und Landwirte in der Ortenau, finden sich noch Möglichkeiten zur Qualitätssteigerung.**

VON HANS ROSCHACH

Oberkirch ist die Hauptstadt der Kleinbrenner in Europa. 900 Familienbetriebe destillieren im Stadtgebiet der Renchtalmetropole den Geist aus allen möglichen Früchten, und dieses Kulturgut wird nicht erst seit der Herrschaft der Straßburger Fürstbischöfe über die Region gepflegt. Jene sahen wohl in erster Linie die Steuereinnahmen, die sich solcherart erzielen ließen. Als Feigenblatt schoben die hochnoblen Gottesdiener den medizinischen Aspekt nach. Heute verzichtet man weitgehend auf das letztere Argument und beschränkt sich auf die Steuern.

Sei's drum, Alkohol in Maßen genossen ist Medizin,

daran beißt kein Gesundheitsapostel einen Faden ab. Viele Arzneien sind auf Alkoholbasis aufgebaut, der Verdauungsschluck nach dem Essen, das »Verrisserli«, oder, wem das zu vulgär klingt, der Digestif, verlangt nach höheren Prozentsätzen, die eben nur durch das jahrtausendealte Prinzip des Destillierens gewonnen werden können.

## Lebensgeister

Objektiv betrachtet dürfte der Schnaps, wie die klare Spirituose im allgemeinen Sprachgebrauch heißt, als Lebensmittel ausgespielt haben. Längst sind die Zeiten vorbei, als diese massive Kalorienzufuhr im Waldarbeiter bei klirrender Kälte die Lebensgeister wachrief oder die Mahlzeiten aufgrund höchster körperlicher Anstrengungen berechtigtermaßen so fett und üppig sein mussten, dass ohne ein entsprechendes Quantum an Hochprozentigem der Verdauungsapparat in die Knie gegangen wäre. Heute steht ausschließlich der Genuss im Vordergrund, und allenfalls das besagte »Verrisserli« darf als Grund für den unverzichtbaren Schnaps nach fettem Essen angeführt werden.

Auch alteingeführte Genüsse sind noch zu verbessern. Das beweisen Franz Benz, Georg Halter und Franz Männle aus Oberkirch. Dass Steine oder Kerne das Aroma von Kirsche, Mirabelle oder Zwetschge beeinflussen, ist sicher keine bahnbrechende Erkenntnis. Doch die Konsequenz, mit der die drei Kleinbrenner an das Thema herangingen, ist zumindest neu. Wo man bisher eher darauf achtete, dass beispielsweise die Kirschkerne beim Einmaischen möglichst unbeschädigt bleiben, werden hier die Früchte, vorzugsweise Hartwälder und Benjaminler, mittels einer Apparatur entsteint. Somit bleibt das Amygdalin, jener Stoff, der den typischen Mandelton verursacht, beim Gärungs- und Brennvorgang außen vor. Dadurch kann sich das eigentliche Aroma, das sich im Fruchtfleisch des Brennguts befindet, viel besser entfalten und wird nicht durch die kräftige Mandelnote übertönt. Das Ergebnis zeichnet sich durch einen deutlichen Fruchtgeschmack aus, süße Aromen kommen besser zur Geltung, der Schnaps wirkt auf der Zunge weicher und milder und

auch früher genussreif, wo klassisch gebrannte Produkte erst nach längerer Reifezeit zu ihrer endgültigen Form auflaufen.

Auch der Sortencharakter wird durch das Entsteinen der Maische stärker betont. Das erfordert aber auch einen hohen Qualitätsstandard beim Ausgangsprodukt. Nur bestes Obst kommt ins Fass, und mit minderwertiger Ware lässt sich auch durch das aufwändige Verfahren kein besseres Ergebnis erzielen.

## Unterschied

Natürlich kann solcherart produzierte Ware nicht billiger sein als der industrielle Massenbrand. Der Arbeitsaufwand insgesamt verdoppelt sich in etwa, und wenn dann noch der junge Schnaps im Holzfass, womöglich aus Kirschholz gefertigt, reift, dann berechtigt dies eben auch einen höheren Preis. Den wird der Kenner aber gerne entrichten, wenn er den Unterschied einmal geschmeckt hat. Und der vermittelt auch dem Genießer, der sich aus Schnaps eher weniger macht, bei der Vergleichsprobe ein überzeugendes Erlebnis.