



# Brennende Leidenschaft

Feine Obstbrände sind für Gourmets nicht mehr nur nach dem Essen ein Genuss

VON ANETTE TINZMANN

Ein erlesenes Destillat ist für den Genießer der krönende Abschluss eines opulenten Mahls. Heutzutage schon Tradition und von vielen genossen, sorgt ein Edelbranntwein für das leibliche Wohl. Schon Paracelsus mahnte: "jedes Ding ist Gift und kein Ding ist Gift. Allein die Dosis macht, ob ein Ding Gift ist." Das gilt auch für Schnäpse. Die Behauptung, der Teufel habe den Schnaps erfunden, ist wahrscheinlich dem übermäßigen Konsumverhalten einiger mittelalterlicher Genussmenschen zu verdanken. Vielmehr waren es Klosterbrüder im Mittelalter, die sich ganz und gar der Heilkunst verpflichtet hatten und mit dem Branntwein ihre heilenden Kräuter konservierten. Auf diese Weise sind wahrscheinlich die ersten



Kräuterliköre entstanden, da die zumeist bittere Medizin mit Honig oder Zucker versüßt wurde. So avancierte der Branntwein sehr schnell zum Volksgetränk, das in Zeiten wirtschaftlicher Not auch als Nahrungsergänzung dienen musste.

Heute ist ein feiner Obstbrand nicht nur in Gourmetkreisen ein Hochgenuss. Dennoch gibt es gewaltige Unterschiede. Tatsächlich musste sich der Obstbrand vom Klischee des „Rachenbutzers“, der vor Schärfe nur so strotzt, befreien, um sich beim Verbraucher und in der Haute Cuisine zu etablieren. Nicht nur der Schwarzwald ist für sein Kirschwasser bekannt - wobei Unternehmen wie die Edelbrandmanufaktur Weisenbach in der Ortenau längst auch auf andere

Pferde setzen und sich mit hochrangigen Edelbränden einen Namen machen, die ohne künstliche Zusätze und nach überlieferter Tradition hergestellt werden. Auch rund um den Bodensee gibt es zahlreiche Edelbrennereien, denn die Natur der Region bietet ideale Voraussetzungen. Hier reift dank der zahlreichen Streuobstwiesen der beste Rohstoff seit jeher in Hülle und Fülle. Meist sind es Familienbetriebe in vierter Generation, die sich mit speziellen Erzeugnissen und ihrer Philosophie einen guten Namen geschaffen haben und gegen Schwindelereien im Lagerkeller ankämpfen.

„Wichtigste Voraussetzung für unsere feinen Raritäten-Destillate sind erstklassige, sonnengereifte, hocharomatische Früchte. Und um diesen Qualitätsanspruch zu garantieren, habe ich mich meinem Beruf mit meinem Namen verschrieben“, sagt Edelbrenner Robert Gierer aus Bodolz bei Lindau. Als gelernter Obstbauer hat er sich zum Ziel gesetzt, die Schnaps-Kultur zu verfeinern. „Ich möchte dazu animieren, die Brände mit allen Sinnen zu genießen. Sehen, riechen, schmecken - eine Erlebnisreise ins Innere der Frucht“, beschreibt Gierer seine Philosophie. Seine hocharomatischen Destillate sind weit über die Bodensee-Region hinaus bekannt und stehen auf den Digestif-Karten mehrerer bekannter Gourmet-Restaurants. „Unser Haus zählt nicht weniger als 26 Edelbrände und -liköre. Darunter sind Raritäten wie Marc de Traminer, Marc de Chardonnay, Aprikosenbrand, Sauerkirsche, Quitten und Zibarten, um nur einige zu nennen“, erzählt der Destillateur. Sie alle werden nach altem Familienrezept hergestellt. „Meine Produkte überzeugen mit ihrer dezenten Süße und ihren fruchtigen Aromen.“

Obstrände sind Erzeugnisse, die viel Liebe zum Detail erfordern. „Das sind eben nicht nur die einfachen, oft kratzigen Obstlerverschnitte, die sich früher bei den Urlaubern in den Bergen oder auf dem Land großer Beliebtheit erfreuten“, sagt Edel-Destillateur Gierer. „Das Konsumverhalten hat sich geändert. Meine Kunden setzen auf Qualität, also sortenreine Brände, die mild auf der Zunge zergehen und deren Duft die Nase betört.“ Robert Gierer lebt und pflegt mit Leib und Seele die Schnaps-Kultur: Formvollendetes Genießen nennt er das. Das fängt bei der Lagerung des Brands an und hört beim richtigen Glas auf. „Ein Destillat darf nicht zu kühl getrunken werden. Die Lagertemperatur sollte bei 20 Grad liegen. Am besten können sich die Aromen in einem Nosing-Glas entfalten, das sind die langstieligen, tulpenförmigen Gläser“, empfiehlt Gierer. Sehen, riechen, schmecken - eine brennende Leidenschaft, die sich in der Wiege des Obstbrennens rund um den Bodensee auf vielfache Weise erleben lässt.

