

## Edle Tropfen vom Mittellauf

*Schnapsbrenner gibt es in Baden-Württemberg wie Kieselsteine am Bodensee. Doch Schnaps ist nicht gleich Schnaps.*

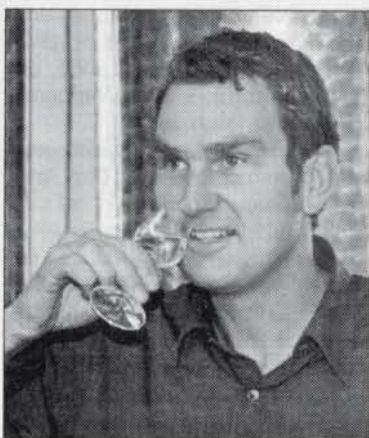
Beim Zwetschgen- und Kirschwasser, Mirabellenbrand und Himbeergeist, Williams oder Obstler gibt es gewaltige Unterschiede. Der eine ist ein Rachenputzer, weil zu scharf, der andere ist mild und geht runter wie Öl. Während der einfache Obstbrand als Zugabe in den Kaffee oder zum Einreiben von Prellungen verwendet wird, ist der edlere ein köstlicher Gaumenkitzler, ein krönender Abschluss nach einem guten Essen oder ein Trösterli nach einem anstrengenden Arbeitstag.

„Wichtigste Voraussetzung für einen guten Schnaps sind erstklassige, sonnengereifte, hocharomatische Früchte“, sagt Robert Gierer aus Bodolz bei Lindau. Der 32-Jährige gehört zu den wenigen Brennern im Bodenseeraum, die sich auf Edelbrand-Spezialitäten konzentrieren. Die Herstellung eines solchen Schnapses ist eine Wissenschaft für sich. Wie beim Weinbau braucht man Erfahrung, Fingerspitzengefühl und gute Geschmacksnerven. „Die Birnen für einen erstklassigen Williams zum Beispiel müssen so reif sein, dass die Oma genussvoll reinbeißen kann“, sagt der gelernte Obstbaumeister. Doch auch auf andere Dinge kommt es an: Maischebehälter aus Edelstahl sowie ein Raum mit gleich bleibender Temperatur zwischen 18 und 20 Grad Celsius, in dem das zermanschte Obst je nach Frucht bis zu vier Monate gärt, sowie ein pikobello sauberes Brenngerät. „Beim Brennen muss man darauf achten, dass die Destillation langsam und gleichmäßig verläuft“, betont Robert Gierer. Nur so lasse sich Vor-, Mittel- und Nachlauf sauber trennen.

Im Vorlauf befinden sich leichtflüchtige, ungenießbare Alkohole, im Nachlauf zwar Alkohole mit höherem Siedepunkt, aber auch Fuselöle mit unangenehmem Ge-

schmack. Das Herzstück eines Schnapses ist der Mittellauf. Er enthält Äthylalkohol, Ester, Säuren, ätherische Öle und Aromakomponenten der Frucht. Robert Gierer entscheidet zusammen mit seinem Vater Friedrich anhand der Geschmacksprobe, wann der Mittellauf beginnt und aufhört.

Bis zu eineinhalb Jahre lagern in dem Familienbetrieb in Bodolz die guten Geister in Edelstahl tanks, ehe sie mit weichem Wasser auf Trink-



Robert Gierer

Foto: amma

stärke – sprich 40 Prozent Alkohol – verdünnt und in Flaschen abgefüllt werden. Doch Robert Gierer geht auch neue Wege. Drei lange Jahre hat er an einem besonderen Tropfen getüftelt, bis er zufrieden war. Herausgekommen ist ein weicher, hoch aromatischer, honiggelber Edelbrand namens „Elvados“, der nur aus Elstaräpfeln gebrannt wird. „Seine Farbe erhält der Elvados, indem er nach dem Destillieren über mehrere Jahre in französischen Limousin-Eichenfässern reift“, erzählt Gierer.

Einen guten Schnaps trinkt man übrigens bei Zimmertemperatur, damit er sein Aroma voll entfalten kann. Dieses Geschmackserlebnis unterscheidet ihn von schlechten Produkten – die sollten nur kalt runtergekippt werden. (amma)