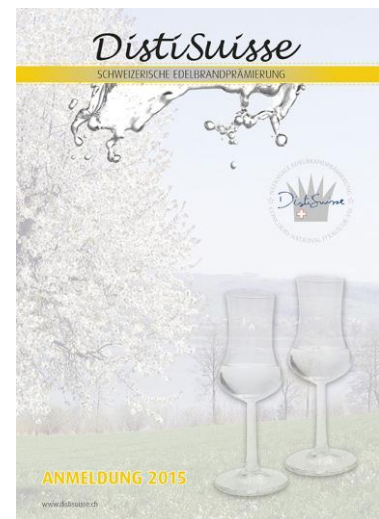


# Schnaps das war sein letztes Wort...

Zum Glück ist dieser Spruch nur ein Karnevalslied aus den 60er Jahren, gesungen von [Willy Millowitsch](#).

Alles andere als Fusel, auch keine Schnapszahl und schon gar keine Schnapsidee war die 3. Nationale Edelbrandprämierung der besten Schweizer Schnäpse. Organisiert alle zwei Jahre durch den Verein [DistiSuisse](#), vom 10. bis 12. Juni 2015 in Bern.



In den Räumen der Eidgenössischen Alkoholverwaltung trafen sich an diesen drei Tagen 28 Juroren zu der grössten [Edelbrandprämierung](#) der Schweiz. Aus der gesamten Schweiz wurden von 92 Brennereien 480 verschiedene Edeldestillate eingereicht. Die Präsidentin der DistiSuisse, Gabriela Perret freute sich über einen neuen Teilnehmerrekord.

Die im Vorfeld durch mehrtägige Prüfungen auf Herz und Nieren geschulten und getesteten Juroren kommen vorwiegend aus dem Brennereiwesen, der Forschung, dem Fachjournalismus, der

Gastronomie und der Konsumentenschaft. Weiter wird darauf geachtet, dass anteilmässig sowohl Deutschschweizer, Tessiner und Westschweizer wie auch Frauen und Männer dabei sind.



©DistiSuisse

Die Organisation und Überwachung der Verkostung stand unter der Leitung von Sonja Petignat und Martin Heiri von [Agroscope](#). In 4er Teams wurden jeweils die besten Brände aus 17 verschiedenen Kategorien nach objektiven und sensorischen Kriterien zuerst einzeln analysiert, geprüft, verkostet und anschliessend gemeinsam am Tisch besprochen. Hier aufgeführt in alphabetischer Reihenfolge: Absinth, Apfel, Aprikosen, Beeren, Birnen, Kirschen, Kräuter- und Wurzeln, Likör, Pflaumen- und Zwetschgen, Quitten, Sondersorten, Trauben, Trester, Vieille Produkte, Whisky-und Getreide, Waldfrüchte, Williams.

Als Grundlage für aussagekräftige Bewertungen und Beschreibungen wurden Tablets mit dem professionellen Programm von [SENSOplus](#) eingesetzt. Zusätzlich unterzog man jede eingereichte Probe einer chemischen-und physikalischen Analyse durch das Eidgenössische Institut für Metrologie ([Metas](#)).



©Metas

Die bereits angesprochenen Teams hatten also in diesen drei Tagen die anspruchsvolle Aufgabe, jedes einzelne dieser Produkte der 17 Kategorien verschlüsselt und blind unter folgenden Gesichtspunkten zu qualifizieren und zu bewerten: Aussehen (Farbe, Klarheit), Geruch (Dufttypizität, Duftstärke), Geschmack und Gesamteindruck (Harmonie). Jede Gruppe verkostete pro Tag etwa 50 Schnäpse. Bei uneinheitlichen Bewertungen oder Meinungsverschiedenheiten wurde die Probe an einem anderen Tisch nochmals verkostet.

Eine Gold Auszeichnung erhält, wenn das Produkt zwischen 91 und 100 Punkten erreicht hat. Silber wird an Destillate zwischen 81 und 90 Punkten verteilt. Schnäpse unter 80 Punkten werden nicht ausgezeichnet. Das heisst aber nicht unbedingt, dass diese Brände nicht trinkbar wären. Manchmal scheitern solche gebrannte Wasser an Kleinigkeiten. Jedem Teilnehmer wird ein Datenblatt mit Analyseergebnissen und einer ausführlichen und detaillierten Bewertung der nicht prämierten Spirituosen abgegeben. Diese Brenner können somit aus gemachten Fehlern lernen. Den Titel „Brenner oder Brennerin des Jahres“ wird ausschliesslich

denjenigen Teilnehmern verliehen, welche mit mindestens vier eingereichten Proben mit Gold prämiert wurden. Diese vier Proben müssen zwingend verschiedenen Kategorien angehören. Mindestens zwei davon müssen Brände sein. Für jeden der 17 Kategoriensieger mit der höchsten Punktzahl wird der Titel „Edelbrand des Jahres“ mit dem Namen der jeweiligen Kategorie verliehen. Also beispielsweise „Kirsch des Jahres“.

Die Prämierungsfeier im Kursaal Bern vom 17. September 2015 findet mit Persönlichkeiten aus der Welt der Spirituosen, Vertretern von Verbänden, Politiker/innen wie Bundesrätin Eveline Schlumpf und Brennern statt.



Die Jury an der Arbeit

©DistiSuisse

**Die Edelbrandprämierung der DistiSuisse zählt heute zu den anspruchsvollsten der Welt. Nur die hervorragendsten Produkte werden ausgezeichnet.**

## Schnapsbrennen, was ist das?

Grundsätzlich gilt wie überall, nur aus besten und frischen Rohprodukten erzielt man eine aromareiche und sortentypische Qualität. Auf den Punkt gebracht heisst das: Je besser das Ausgangsmaterial, desto besser das Produkt. Ob nun Obst, Beeren, Wildfrüchte, Gemüse, Getreide oder Trester verwendet werden, müssen Gesundheit, Reife und Sauberkeit erste Priorität haben. Gute Brenner sind immer auch gute Kenner der Rohprodukte.



©Kirschstrasse Schweiz

Die **Gesundheit** des zu verarbeitenden Rohproduktes ist für den Geschmack und den Geruch eines Brandes entscheidend. Nur frische, saubere Produkte, so richtig zum hineinbeissen oder vollreif gepflückt garantieren eine Topqualität. Unreifes, krankes oder fauliges Rohmaterial bringt neben zu wenig Zucker und zu wenig Fruchtaromatik auch grasige und krautig anmutende Mufftöne in die Maische. Die Auswirkung ist eine schlechte Alkoholausbeute und sensorische Fehltöne.

Die **Reife** des zu brennenden Produktes sollte also einerseits ausbeutetechnisch als auch aus geschmacklichen Gründen für den Brenner erste Priorität haben. Unreife Rohstoffe ergeben zu wenig Aroma in die Maische oder in den fertigen Brand ab. Diese wirken durch den geringen Zuckergehalt wässrig und das Aroma ist verhalten. Überreife Produkte, welche zu spät geerntet wurden weisen in der Regel eine deutlich niedrigere Ausbeute auf. Die Aromen führen zu einem eher derben und breiten Brand.



©Humbel

Die **Sauberkeit** hat bei Rohprodukten absolute Priorität, denn es sind Lebensmittel. Die gesetzlichen Bestimmungen sind deshalb unbedingt einzuhalten. Wer unsaubere Rohware verarbeitet wird nie ein wirkliches Qualitätsprodukt erzielen können. Früchte, welche vom Boden aufgelesen oder Knollengemüse und Wurzeln sollten deshalb zuerst mit frischem Trinkwasser gereinigt werden. So werden Fehlgerüche durch Erdbakterien vermieden.

## Aus Zucker wird Alkohol

Als Rohstoff für die Herstellung von qualitativ hochstehenden Destillaten kommen grundsätzlich alle zuckerhaltigen und gärfähigen Stoffe in Frage. Das können einheimische Früchte, Beeren, Gemüse, Getreidearten, Wurzeln oder Wildfrüchte und vieles mehr sein. Aber nicht jedes Produkt wird sofort eingemaischt. Zum Beispiel Früchte können auch noch etwas gelagert werden. Bei manchen Wildfrüchten wie Schlehe, Mispel oder Vogelbeere muss der erste Frost abgewartet werden. Der Zuckergehalt steigert sich danach und der Gerbstoffgehalt wird vermindert.

Vor dem einmischen werden die Früchte zerkleinert. Dafür stehen den Brennern je nach Grösse Walzenmühlen, Rätzmühlen oder Mixer zur Verfügung. Es ist wichtig, dass Kerne und Steine auf keinen Fall beschädigt oder zerstört werden. Das würde zur Folge haben, dass ein nicht gewollter Bittermandelton die Fruchtaromen überlagert. Der Maische wird nun eine passende Reinzuchtheife zugesetzt und diese in luftdichte, meist Kunststofffässern, abgefüllt. Dadurch wird der Zucker in Ethylalkohol und Kohlendioxyd umgewandelt. Bei einer optimalen Gärtemperatur von etwa 18 Grad steht einer sauberen, reintonigen Vergärung nichts mehr im Weg. Nach etwa 3 Wochen sollte die vergorene Maische gebrannt werden.

## Die Kunst des Destillierens

Der Vorgang des Brennens ist eigentlich ein Sieden der Maische. Dadurch wird der Trinkalkohol (Ethanol) zusammen mit anderen flüchtigen Stoffen bei einem Siedepunkt von 78.3° Celsius aus der Maische heraus destilliert. Dies geschieht in Brennanlagen mit Verstärker (Kolonne). So werden in einem Brennvorgang hochprozentige Destillate hergestellt. Dabei verdampft der leichtflüchtige Alkohol mit anderen flüchtigen Stoffen aus der Maische. Es entsteht ein intensiver Wärme- und Stoffaustausch zwischen zurückfliessen-

dem Kondensat und aufsteigendem Dampf und der Alkohol konzentriert sich beim Aufsteigen in der Kolonne. Die Kunst besteht darin, die in der Maische befindlichen Alkohole und Aromastoffe möglichst schonend zu destillieren. Mit anderen Worten, langsam, aber nicht zu langsam brennen. Wird zu schnell gebrannt können wertvolle Substanzen nicht sauber von den störenden Bestandteilen abgetrennt werden. Wird zu langsam gebrannt wird das Aroma durch die Hitze verkocht. Die beiden wichtigsten Arbeitsschritte folgen nun. Es ist dies das sensorische Abtrennen des Vorlaufes und des Nachlaufes. Wir wollen ja ausschliesslich den Mittellauf oder eben das Herzstück. Eine unsaubere Abtrennung des Vorlaufes hätte zur Folge, dass nicht wieder gutzumachende Fehlgerüche (Methanol) im Brand zurückbleiben. Beim unsauberen abtrennen des Nachlaufes sind unangenehme Fuselöle spürbar.

## Reifung und Lagerung

Ein frisch destillierter Brand ist noch unfertig und schmeckt alkoholisch scharf. Er ist auch noch nicht voll aromatisch und er wirkt rau. Eine mindestens 2-3 monatige Reifung, möglichst bei Zimmertemperatur und dunkel gelagert, gibt dem Brand ein harmonisches und abgerundetes Bouquet. Geeignete Gebinde sind hier Edelstahl- oder Glasbehälter. In diesen Gebinden findet nun eine



©Vallendar



©Ettler

Umwandlung von unerwünschten Stoffen statt und das Destillat wird geruchlich und geschmacklich angenehmer und feiner. Anschliessend wird der Brand auf eine Trinkstärke von etwa 40 % Vol. Alkohol herabgesetzt, gekühlt und filtriert. Üblicherweise verwendet man dazu entionisiertes oder destilliertes Wasser. So vermeidet man Trübungen des Produktes. Nun beginnt die richtige Lagerung der Edelbrände. Optimal in dunklen Flaschen und in kühlen und dunklen Räumen. Die meisten Destillate reagieren auf Luftkontakt empfindlich. Das (Frucht) Aroma verschwindet in einer offenen Flasche rasch oder bekommt eine ranzige Note.

## Verkosten

Hier sind alle Sinne gefragt und das Ziel ist eine möglichst intensive und objektive sensorische Erfassung eines Brandes. Grundvoraussetzung dafür sind helle und nicht zu warme (20 Grad) Räumlichkeiten, ein optimales, wenn möglich langstieliges, kugelförmiges Glas mit Kamin, möglichst keine Fremdgerüche wie Parfüm bei den Juroren oder in den Räumen und eine ideale Trinktemperatur der zu verkostenden Brände von etwa 20 Grad. Zu warme oder zu kalte Destillate decken allfällige Brennfehler zu oder verhindern das Entfalten der Aromen.



©DistiSuisse

**Auge.** Als erstes werden die optische Reinheit, die Farbe, reine Brände sind immer glasklar (Ausnahmen sind Destillate mit Holzlagerung oder Liqueurs) und die Sauberkeit des Brandes geprüft. Edle Schnäpse lassen keine Fehler erkennen. Trübungen deuten auf Fehler hin.

**Nase.** Ein erstes durchziehen des Glases unter der Nase und ein Schnuppern darin ergibt erste wahrnehmbare Düfte. Es folgt ein weiteres Schnüffeln tiefer im Glas. Dadurch werden so bedeutend mehr Aromen aufgenommen. Zuletzt wird der Brand im Glas leicht geschwenkt und dann kräftig daran gerochen. So erhält man Aufschluss über die Frische des Produktes und über Stärke und Geschmack des Aromas. Ferner zeigen sich bestimmte Komponenten wie zum Beispiel ein massiver Steinton, der zu stark durchschlägt.

**Geschmack.** Nun nimmt man einen Schluck in den Mund und rollt ihn auf der Zunge von vorne nach hinten und wieder zurück. Dadurch steigen die Aromen in den Nasenraum auf (retronasale Wahrnehmung). Anschliessend wird das Produkt ausgespuckt und der Mund mit frischem Wasser gespült. Der geschulte Verkoster riecht allfällige Fehler, zum Beispiel Essig, Essigester, Schimmel oder Mufftöne. Ein kleiner Trick noch zum Schluss. Beim leeren Glas kommt nochmals die Nase zum Einsatz. Man wärmt den Bauch des Glases mit der Hand. Durch die so entstandene Wärme verdunsten die noch klar erkennbaren Fruchtaromen. Andererseits würde ein unangenehm spürbarer Geruch oder ein Fuselton ein schlechtes Produkt sofort verraten.

## Fazit

Für alle Brenner ist die Bewertung ihrer Edelbrände eine Standortbestimmung. Es gibt sonst keine Möglichkeit, diese von einer geschulten Jury beurteilen zu lassen. Die Prämierung trägt ferner dazu bei, ein schweizerisches Kulturgut zu bewahren und seinen Stellenwert in der Gesellschaft zu fördern. Mit innovativen und kreativen Ideen wie Obstbrände aus seltenen Sorten, spezielle Gemüsebrände, Zigarrenbrände oder gar Flambier-Grillbrände haben auch Schweizer Brennereien eine Zukunft. Solche anspruchsvollen Spirituosen werden gezielt als Premium Getränke positioniert, haben aber auch ihren Preis. Dazu passt ein Zitat von Wilhelm Busch: „Mit scharfem Blick, nach Kennerweise, sehe ich zunächst mal nach dem Preise, und bei genauerer Betrachtung steigt mit dem Preis auch die Achtung“.

Autor: Andi Spichtig  
7. Juli 2015

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.