

Verlockende Waldgeister

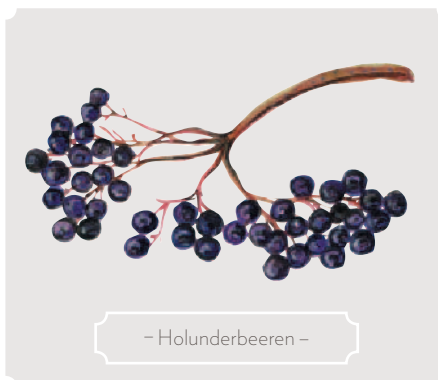
Schnäpse aus Früchten, die im Wald wachsen, sind rare Spezialitäten. Wildkirsch, Schlehenbrand, Steinpilzdestillat oder Himbeergeist finden jedoch eine stetig zunehmende Fangemeinde.

Wildkirsch ist in der Schweiz der Star unter den Destillaten aus Waldfrüchten. Produzenten wie Etter Söhne in Zug und Arnold Dettling in Brunnen holen damit an nationalen und internationalen Wettbewerben regelmässig goldene Auszeichnungen. Dazu kommt eine mikroskopisch kleine Nischenproduktion von Holunder, Wildbirne, Wildpfümli oder Enzian.

Eine Nische, jedoch mit grösserem Fenster, nehmen destillierte Waldfrüchte in Deutschland und Österreich ein. Nahe der Schweizer Grenze, im deutschen Albrück-Unteralpen im Kreis Waldshut, steht die Destillerie von Stefan Marder. Sein Grossvater beginnt 1953 mit dem Brennen im Nebenerwerb. In dritter Generation übernimmt auch Stefan Marder die Brennerei vorerst im Nebenerwerb und widmet sich seit 2011 hauptberuflich den Schnäpsen, Geisten und Likören. 40 verschiedene Destillate hat er im Angebot. Darunter solche aus Haselnüssen, Schokolade, Kaffee oder Steinpilzen. Erfahren und mit geschickter Hand, verarbeitet er alle Arten von Wildfrüchten zu edlen «Waldgeistern». Stefan Marder ist Mitglied beim Schweizer Schnapsforum und zählt zahlreiche Schweizer zu seiner Kundschaft.

Obstbrände haben mit 90 Prozent den grössten Anteil an seiner Produktion. «Wir haben eigene Hochstammbäume und verarbeiten was uns Nachbarn liefern», sagt Stefan Marder. Wer ihm und seinem Vater Edmund genau zuhört merkt bald, dass bei Marders selbst im Alltäglichen viel Leidenschaft steckt. «Gravensteiner von Hochstammbäumen sehen optisch weniger schön aus als solche aus Kulturen. Dafür haben sie viel mehr Aroma. Zudem passen Hochstammbäume besser ins Landschaftsbild als mit Hagelnetzen geschützte Monokulturen.» Was für das traditionelle Kulturobst gilt, hat erst recht für alle Arten von Beeren seine Richtigkeit. «Wildfrüchte sind viel aromatischer als Zuchtbeeren.»

Dabei ist es enorm aufwändig und teuer, ein Destillat aus Wildbeeren herzustellen. Das beginnt mit der Beschaffung des Rohmaterials, der Früchte. Nicht alle Brände werden jedes Jahr hergestellt. Bei Wildfrüchten schwanken Qualität und Mengen weitaus häufiger als bei Kulturfrüchten. «In manchen Jahren verzichten wir ganz auf einzelne Früchte. Stimmt die Qualität jedoch kaufen wir grosse Quantitäten ein und produzieren dann Mengen, die für zwei oder mehrere Jahre reichen», erklärt Stefan



- Holunderbeeren -



- Kornellkirsche -



- Vogelbeeren -



- Traubenkirsche -

Marder. 2013 brannte er keinen Wildkirsch. Heuer aber ist ein gutes Jahr für Wildkirschen. Zwar fehlt es den Früchten etwas an Saft, das spielt jedoch eine untergeordnete Rolle. Wichtig ist der Geschmack. «Die optimale Reife erreichen Wildkirschen jeweils einen Tag bevor die Vögel kommen», sagt Stefan Marder. «Wann das ist, weiss man nie so genau.» Wer nicht aufpasst, kann keine Früchte ernten. Und davon braucht es jede Menge. 100 Kilo Wildkirschen ergeben bis zu fünf Liter reinen Alkohol. Bei anderen Früchten oder Beeren sind es noch viel weniger. Das gilt übrigens auch für Schlehen, Vogelbeeren, Traubenkirschen und die meisten Waldbeeren.

Waldhimbeeren zum Beispiel ergeben nur noch ein bis eineinhalb Liter reinen Alkohol. Früchte bester Qualität bezieht Stefan Marder aus Rumänien. Nicht frisch, sondern tiefgekühlt. Das Tiefkühlen der Beeren hat gleich mehrere Vorteile. So baut die Kälte Bitterstoffe ab, lässt Zellen aufplatzen auf und gibt Aromastoffe frei. Nicht zuletzt sei es besser eine grössere Menge zu vergären, als viele kleine Tageschargen. «Waldhimbeerbrände sind spannender als solche aus Kulturhimbeeren», sagt Edmund Marder. «Kulturhimbeeren ergeben pure reine Frucht. Bei den Waldhimbeeren bleiben etwa 60 Prozent der weissen Zäpfchen stecken und die verleihen dem Brand zusätzlich eine feine Zitrus- und grüngrasige Kräuternote.» Bei Marder wird der Waldhimbeerschnaps zu Hundert Prozent aus Früchten destilliert. Dies obwohl das EU-Gesetz eine Maische aus 100 Kilo Früchten und 20 Litern Alkohol erlauben würde, das destilliert immer noch als Brand gilt. Auch wären 10 Gramm Zucker pro Liter Endprodukt ohne Deklaration erlaubt. «Wir arbeiten absolut sauber und haben keine Fehltöne zu verstecken. Deshalb süssen wir unsere Destillate nicht», sagt Stefan Marder. Bis zu 800 Euro bezahlt er für 100 Kilo erstklassige Waldhimbeeren. Diese ergeben rund 1,5 Liter reinen Alkohol oder 3,7 Liter mit einer Trinkstärke von 40 Volumenprozenten. 40 Volumenprozent bieten ein optimale Verhältnis zwischen Alkohol und Aromen.

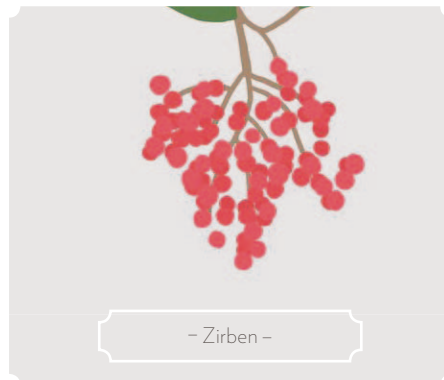
Bei der Verarbeitung aller Früchte gilt es darauf zu achten, dass diese nicht oxydieren, rasch durchgären und gleich nach der Gärung destilliert werden. Stefan Marder arbeitet mit Reinzuchthefen. «Eine Spontanvergärung mit wilden Hefen ist heikel. Das Risiko ist hoch, dass bei den teuren Früchten Fehltöne entstehen, die dann ins Destil-



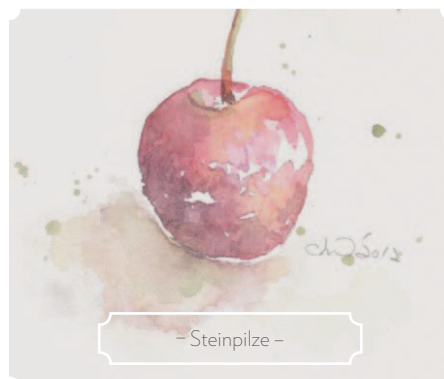
- Waldhimbeeren -



- Zibarte (Wildpflaume) -



- Zirben -



- Steinpilze -

lat gelangen», sagt er. Zudem ist eine blitzsaubere Gärung sehr wichtig. Auch dass die Maische gleich nach der Gärung destilliert wird. «Steht das vergorene Fruchtmus mehrere Wochen herum, können sich Schimmel bilden und die verursachen bleibende Fehler», ergänzt der Brenner.

Jedes Destillat hat seine Besonderheiten: Vogelbeere duftet nach frischen Kräutern, Schlehenbrand riecht nach Marzipan, Traubenkirsche schmeckt nach Bittermandel und Waldhimbeeren betören alle Sinne.

Feinste Aromen lassen sich auch bei den Schnäpsen, Geisten und Likören von Josef Farthofer aus dem österreichischen Öhling erschnuppeln. Sein Sortiment ist ähnlich breit wie das von Stefan Marder. Neben sortenreinen Birnen-, Zwetschgen- und Beerenbränden ist der Zirbenschnaps eine Spezialität aus Josef Farthofer's Bio-Sortiment. Zirben sind die kleinen Zapfen der Kiefern-bäume. Sie wachsen in den (österreichischen) Alpen, können bis zu 25 Meter hoch werden und ein Alter von 1.000 Jahren erreichen. Für sein Destillat mazeriert Josef Farthofer violette weibliche Zapfen in reinstem Korn. Verfeinert mit Bio-Rübenzucker und auf Trinkstärke eingestellt duftet der Zirbenschnaps nach Harz und frischer Baumrinde. Am Gaumen schmeckt er erst süsslich und nach einer Mischung aus Pinienkernen, Zimt und Gewürznelke. Mit angenehmen und verdauungsfördernden Bitternoten hallt der Zirbenschnaps sehr lange nach. X

Bezugsquellen für Wildkirsch:

www.dettling.ch, www.etter-distillerie.ch, www.fassbind.ch (destilliert auch Wildpflüml), www.heiners-destillate.ch (brennt auch Wildbirnen), www.zraggen.ch und www.lakeland-whisky.ch (produziert auch Holunder und Enzian).

www.marder-edelbrände.de brennt Alpenkräuter, Brombeere, Haselnuss, Himbeere, Holunderblüten (Likör), Holunder, Kornelkirsche (Dirndl), Schlehen, Steinpilze, Traubenkirsche, Vogelbeere, Wildkirsche und Zibarten (Wildpflaume). Stefan Marder hat keinen Schweizer Importeur.

www.edelschnaps.at produziert Bergheuschnaps, Brombeerlikör, Dirndlgeist (Kornelkirsche), Enzian, Haselnussgeist, Heidelbeerlikör, Himbeergeist, Holunder, Wilde Zwetschke und Zirbenschnaps.

Die Destillate von Josef Farthofer sind in der Schweiz erhältlich bei: www.haus-oesterreich.ch