

# DIE Wein KOLUMNE

VON ROMANA ECHENSPERGER



## GENIESSEN

# Feinste Frucht in Hochprozentigem

## Der Gravensteiner Apfelbrand ist ein Paradebeispiel für deutschen Obstler

So wie es in vielen Ländern ganz eigene und unverwechselbare Weine gibt, gibt es auch nationale Spirituosen, die typisch für eine Region sind. In Mexiko sind das Tequila und Mezcal, in Schottland Whisky, Spanien liebt den Brandy und im deutschsprachigen Raum ist man auf das Brennen von Obst spezialisiert. Vor allem in Süddeutschland gibt es unzählige Brenner. Viele davon sind Privatpersonen, die etwas rauhe „Obstler“ für den Hausgebrauch erzeugen. Zugleich gibt es immer mehr sogenannte Edelbrenner, wie zum Beispiel die Fichtenhofbrennerei der Familie Marder. Ihr gelingt es, feinste Fruchtaromen in hochprozentigen Elixieren einzufangen.

Für Obstbrände gibt es keine „gute alte Zeit“ der man nachtrauern müsste. Wer die hochmoderne Brennanlage von Destillateur Stefan Marder betrachtet und ihm zuhört, versteht, warum die Qualität noch nie so hoch wie heute war. Seine Brennerei steht im Südschwarzwald, in der Nähe von Freiburg und wird nun schon seit der dritten Generation geführt. Ausgangsmaterial für die exzellenten Brände sind die Früchte, die Stefan Marder von festen Zulieferern bezieht. Besonders begehrt sind die alten Obstsorten von den Streuobstwiesen. „Die alten Hochstämme haben ein ausgeprägtes Wurzelsystem, das mehr Mineralien aufnimmt. Auf diese Weise werden die Früchte aromatischer und sortentypischer als die von modernen Buschbaumanlagen“ erklärt er. Ein Beispiel

dafür ist der besondere Apfelbrand aus der Sorte Gravensteiner. Es gibt noch einen weiteren Grund, warum dieser Brand so aromatisch ist: Die Sorte ist früh reif und verfügt über viel weniger Fruchtzucker als später reifende und süßere Apfelsorten. Weniger Zucker bedeutet zugleich geringere Alkoholausbeute. Man braucht also viel mehr von den aromatischen Äpfeln, um einen Liter Brand zu erzeugen. So entsteht ein stärkeres Aroma.

Die Früchte werden sorgsam geerntet und die Maische mit Reinzuchthefen temperaturkontrolliert und sauber vergoren. Danach wird mit einer Kupferbrennblase destilliert. Erst bei 78,3 Grad verdampft der Alkohol. Was sich davor verflüchtigt, ist ungenießbar und wird als Vorlauf getrennt. Dann folgt der Mittellauf, das begehrt „Herzstück“. Schließlich, wenn Alkohol- und Aromagehalt sinken, beginnt der Nachlauf, der ebenfalls abgetrennt wird. Der fertige Brand wird anschließend abgelagert und auf Trinkstärke herabgesetzt.

Wer den Gravensteiner Apfel kennt, findet in diesem Destillat die feine Frucht mit ihrem grün-grasigen Duft und einen Hauch Zitrone wieder. Der Brand schmeckt sehr mild, angenehm wärmend und verfügt über einen langen fruchtigen Nachhall. Ein kleiner Schluck reicht für den Genuss.

Gravensteiner Apfelbrand / Marder-Edelbrände / 200ml / 11 Euro  
[marder-edelbraende.de](http://marder-edelbraende.de)

