

FRUCHTWELT BODENSEE – NEWS AUS DER BRENNEREIBRANCHE

Die Fruchtwelt Bodensee stellt nicht nur für den Erwerbsobstbau und die Fruchtsaftherstellung einen wichtigen Treffpunkt dar, sondern auch für die Brennereibranche.

Die Fruchtwelt Bodensee ist für viele Brennerinnen und Brenner ein Pflichttermin in der Agenda. So war dies auch mit der 41. Ausgabe, die zwischen dem 13. und 15. Januar 2023 stattfand (s. «Obst+Wein», Heft 2). Wiederum gab es einiges zu entdecken. Auffallend waren die schon von weitem glänzenden Destillationsapparaturen der Firmen Arnold Holstein GmbH, Carl GmbH, Kothe und Müller (Abb. 1 und 2). Daneben konnten auch nützliche Brennerei-Zubehörartikel erkundet werden. Inspirationen für Brennerinnen und Brenner boten auch Glasproduzenten, die Flaschen und Verschlüsse in verschiedensten Formen ausstellten.

VORBELEGTE FÄSSER

Ein interessanter Aspekt für Kleinbrennerinnen und Kleinbrenner, der an der Messe gezeigt wurde, ist die Möglichkeit des Umbaus von vorbelegten Fässern. Dabei werden frisch entleerte und aromatische Originalfässer, in denen zuvor zum Beispiel Rum, Bourbon oder Sherry gelagert wurde, demontiert. Daraus werden dann Fässer als kleinere Varianten neu angefertigt. So kann auch bei kleineren Destillatmengen vom Aromaspektrum der Vorbelegung profitiert werden.

RAHMENPROGRAMM

Ein Highlight der diesjährigen Fruchtwelt Bodensee stellte das Rahmenprogramm dar. Zum einen waren dies Vorträge am zweiten



Abb. 1: Gleich mehrere Hersteller zeigten ihre Destillationsapparaturen. (© O+W)

Messtag und zum andern die «Brennertag-Podiumsdiskussion» am letzten Messtag.

Im Vortrag «Herstellung von hocharomatischen Whiskys durch Verwendung von Spezialmalzen» thematisierte Philipp Schwarz (Brennereiexperte und Fachbuchautor) den Einsatz und die Anwendung von gerösteten Malztypen in der Whiskyherstellung. Die Verwendung solcher Malztypen hat den Vorteil, dass bereits vor dem Fassausbau ein interessantes Aromaprofil geschaffen werden kann. Arthur Nägele (Ausbildungsleiter, «Die Spirituosenakademie») bezeichnete in seinem Vortrag «The next big thing» den Gin-Boom aufgrund des übersättigten Markts als vorbei. Er appellierte dabei an die Brennerinnen und Brenner, sich bereits jetzt Gedanken für eine neue Trend-Spirituose zu machen. Aus seiner Sicht besteht die Möglichkeit, sich mehr auf die

Verwendung der Destillate in Cocktails zu konzentrieren. In diesem Zusammenhang mahnte er zu einem Umdenken in der Branche, dass die Verwendung von Edelbränden in Cocktails nicht als Entwertung der Destillate angesehen werden darf. Am Beispiel des Weinbrands «Pisco» aus Peru versuchte er aufzuzeigen, dass die Traube mit ihren vielen verschiedenen Möglichkeiten der Herstellung von Destillaten vielleicht das nächste «big thing» werden könnte. An der Podiumsdiskussion des Verbands der Klein- und Obstbrenner E.V. Südwürttemberg-Hohenzollern wurden vor allem die Wichtigkeit der Brenner als Erhalter der Kulturlandschaft sowie damit einhergehende politische Vorstösse thematisiert.

AGROSCOPE UND «OBST+WEIN»

Des Weiteren war auch der Bereich Destillate von Agroscope am Stand der Zeitschrift «Obst+Wein» vertreten (Abb. 3). Dabei konnten den Besuchenden neben der Funktion von «DARF» (Destillate Agroscope Régie Fédérale des alcools) auch die Projekte «NUVOG II – Destillate aus alten Apfelsorten» und «Robinienholz für den Grappa-Ausbau» nähergebracht werden. Das Interesse war sehr gross und zeigte auf, dass viele Besuchende wissensbegierig sind und den Austausch unter Fachleuten schätzen. 



Abb. 2: Auch eine Augenweide: Glänzende Destillationsapparate. (© O+W)



Abb. 3: Angeregte Diskussionen am Stand der Obst+Wein. (© O+W)

Thomas Blum, Agroscope