

Seltenes Kernobst und Beeren zum Brennen

Teil I

Brennen lässt sich alles, was Zucker oder Stärke enthält. Spannend wird es, wenn dazu ein interessantes Fruchtaroma kommt. Die Obstbrenner sind immer auf der Suche nach neuen Produkten. In diesem Artikel werden Früchte und die daraus hergestellten Brände vorgestellt, die als Spezialitäten am Markt ihre Chancen haben können. In der Natur (Gärten, Parks und Wald) finden sich noch einige Wildfrüchte mit Brennpotenzial. Die Abgrenzung in Wildfrüchte und züchterisch bearbeitete Formen ist nicht immer klar. In diesem Beitrag werden die seltenen Obst- und Beerenarten behandelt, die nicht zur Sorbusgruppe oder zum Steinobst gezählt werden. Zu dem Thema folgen in diesem Jahr zwei weitere Beiträge; einer behandelt Sorbusfrüchte und weitere Beeren, der andere seltenes Steinobst.

PETER DÜRR, FORSCHUNGSANSTALT AGROSCOPE
CHANGINS-WÄDENSWIL ACW, WÄDENSWIL
PETER.DUERR@ACW.ADMIN.CH

Zucker interpretierbare Werte. In der Tabelle werden auch die für das Einmischen wichtigen pH-Werte angegeben.

Vieles, das umgangssprachlich als «Wildfrucht» bezeichnet wird, erfuh schon Selektionen und züchterische Bearbeitung (Kornelkirsche, Holunder, Vogelbeere). Auch bei Zierpflanzen und -gehölzen finden sich Formen mit grösseren Früchten, die nutzbar sind (Scheinquitte, Felsenbirne). Umgekehrt wurden früher wichtige Früchte zu Zierpflanzen (Mispel) oder sie verwilderten (Kastanie). Auch sind die ursprünglichen Wildformen unseres Tafelobsts in der Natur recht häufig zu finden (Wildapfel, Wildbirne, Wildkirsche, Schlehe). Die für den Brenner wichtigen Angaben zur Alkoholausbeute sind in der Tabelle zusammengefasst. Dabei handelt es sich um praktisch erzielte Werte, die einem grossen Streubereich unterliegen. Die Brixmessung ergibt bei den extraktreichen Kleinfrüchten kaum als

Brennereitechnisch relevante Werte.			
Frucht	pH	Zucker %	Alkoholausbeute %
Berberitze	2.7-3.0	4-5	1-2
Hagebutte	3.2-3.6	4-10	2-3
Holzapfel	3.2-3.4	5-10	3-4
Kaktusfeige	5.0	7	2-3
Maulbeere, schwarz *		7	2-4
Mispel	3.7	8-14	3-6
Sanddorn	3.0	3-5	1-2
Scheinquitte	2.7	1-5	1-2
Weissdorn	3.6-4.0	3-7	1-2
Wildbirne	3.2-3.5	4-7	2-3

* 2 bis 3% Säure

Holzapfel oder Wildapfel (*Malus sylvestris*)



Der Holzapfel ist die Stammart aller Kulturäpfel. Der kleine Baum oder Strauch liebt kalkreichen Boden an lichten Lagen wie zum Beispiel das Gebiet am Jurasüdfuss. Er entwickelt sich sehr langsam. Die Früchte reifen im September, sind abgeplattet kugelig, grün-gelb und oft rotwangig. Sie sind ein wichtiges Wildfutter.

Gesammelte Früchte werden verlesen, wenn nötig gewaschen und mit einer Rätzmühle zerkleinert. Bei trockener Maische wird die Hefe mit viel Wasser zugemischt. Der Zuckergehalt und damit die Ausbeute ist etwas geringer als bei Tafeläpfeln.

Der Brand zeigt ein dichtes, leicht grasiges Apfelaroma und hat einen vollen apfelig-herben Geschmack mit langem Abgang. Von der Ausbeute und Aromatik her ein interessantes Produkt. Der Aufwand liegt beim Einsammeln der Wildäpfel.

Holzbirne oder Wildbirne (*Pyrus communis*)



Die Holzbirne ist die Stammart aller Kulturbirnen. Der sperrig verzweigte Busch kann sich langsam zum mittelgrossen Baum auswachsen und bis 150 Jahre alt werden. Er liebt tiefgründigen, kalkhaltigen Boden. Holzbirnen finden sich vielerorts, bekannt sind Standorte in Hecken und an Waldrändern im schaffhausischen Randen. Die Früchte reifen im September und sind ein wichtiges Wildfutter. Die Wildbirne findet derzeit spezielle Aufmerksamkeit in einem Naturschutzprojekt von Forstkreisen (www.wildbiss.ch).

Gesammelte Früchte werden verlesen und mit der Rätzmühle zerkleinert. Der Fruchtbrei ist recht trocken und muss mit viel Hefewasser eingesamaischt werden. Die Gärdauer ist mit drei bis vier Wochen bei 20 °C etwas länger als üblich. Die Alkoholausbeute ist deutlich geringer als beim Wildapfel.

Der Brand zeigt ein zartes, fruchtiges Birnenaroma mit würzig-birnigem Abgang und unterscheidet sich kaum von einem dezenten Birnenbrand aus Mostbirnen.

Mispel (*Mespilus germanica*)



Die strauchartige Mispel hat ihre Heimat im Mittelmeerraum. Sie wächst bevorzugt auf nahrhaftem Boden in halbschattigen Lagen. Nördlich der Alpen ist die Mispel als Zierpflanze in Gärten zu finden. Die gerbstoffreiche Frucht reift spät und ist erst nach dem Teigigwerden geniessbar. Das Teigigwerden wird durch Frost oder Lagern der Mispel zusammen mit Äpfeln gefördert. Je nach Reife und Jahrgang können die Früchte recht zuckerreich sein.

Mispeln können erst eingemaischt werden, wenn sie teigig sind. Die Stärke ist dann zu Zucker abgebaut. Es reicht ein leichtes Quetschen durch Stampfen und Beimischen von viel Hefewasser. Für eine saubere Gärung muss die Mispelmaische enzymiert und angesäuert werden (mittlere Dosis). Die Gärung dauert drei bis vier Wochen bei 20 °C. Die Ausbeute ist je nach Reife sehr variabel.

Der Brand hat ein typisches, kräftiges, an Mostbirnen erinnerndes Aroma. Wenn genügend Früchte verfügbar sind, ist der Mispelbrand von der Ausbeute und der Aromatik her interessant.

Heckenrose, Hagebutte (*Rosa canina*)



Die Heckenrose, ein stacheliger Strauch mit überhängenden Ästen und Seitenwurzeltrieben, findet sich an sonnigen, kalkhaltigen Standorten in vielen Aarten. Im Jura werden wild gewachsene Hagebutten gesammelt und zu Buftenmost (Hagebuttenmark) verarbeitet, der zur Konfitüre weiterverarbeitet wird. Heckenrosen können in Heckenreihen gezogen werden und die reifen Hagebutten werden maschinell geerntet. Zum Brennen eignet sich nur die haselnussgrosse, längliche Hagebutte. Die grossen, runden Früchte vom Typ *Rosa rugosa* sind zu wenig aromatisch.

Das Einsammeln von Hagebutten kann sich über einen längeren Zeitraum im Spätsommer und Herbst hinziehen. Die gesammelten Früchte können tiefgefroren werden, bis die ganze Ernte zusammen ist. Frische wie aufgetaute Hagebutten werden am besten mittels der Rätzmühle unter Zugabe von etwas Wasser zerkleinert. Die Maische ist recht trocken und muss mit viel Hefewasser und Pektinase etwas verflüssigt werden. Ansäuern ist in der Regel nicht nötig. Die Gärung läuft recht zügig. Die Ausbeute kann je nach Jahr und Standort recht gut sein.

Der Brand hat ein intensives, fruchtiges, komplexes Aroma nach gekochter Hagebutte (Hagebuttenmark). Er findet als sparsam zu dosierendes Würzmittel in der Küche Verwendung. Gute Hagebuttenbrände sind wegen des Ernteaufwands leider selten zu finden.

Weissdorn (*Crataegus laevigata*)



Der zweigriffelige Weissdorn wächst als domiger, sperriger Strauch und gedeiht auf kalkhaltigen Böden im Halbschatten. Er ist in der Natur weit verbreitet. Seine Beeren reifen im September. Neben den wilden Formen gibt es zahlreiche Gartenvarietäten mit teils grösseren Beeren (Hahnenorn). Der Weissdorn hat derzeit einen zweifelhaften Ruf als Wirt des Feuerbrandbakteriums.

Die Früchte können wie die Hagebutte nach und nach eingesammelt und eingefroren werden. Nach den Zerkleinern in der Rätzmühle muss die Maische nach dem Ansäuern mit Pektinase und Hefewasser verdünnt werden. Die Gärung dauert wegen der Gerbstofflastigkeit vier bis fünf Wochen bei 20 °C. Die Ausbeute ist gering.

Das Destillat hat nach dem Brennen einen ausgesprochen krautig-grasigen Charakter. Erst nach langer Lagerung des hochprozentigen Destillats im Dunkeln entwickelt sich ein typisch beerig-fruchtiges, würziges Aroma.

Berberitze, Sauerdorn (*Berberis vulgaris*)

Die Berberitze ist ein mittelgrosser stacheliger Strauch mit rutenförmig hängenden Zweigen. Die kleinen gelbroten, länglichen Früchte bleiben im Winter hängen und erfreuen damit die Vögel. Die Beeren sind sauer und enthalten etwas Zucker. Der Brand ist eher aromaschwach und uninteressant. Hingegen taugen die Beeren gut als «kulinarisches Dekorationsmaterial» und als Säurelieferant.

Gleiches ist zu sagen vom amerikanischen Verwandten des Sauerdorns, der Mahonie (*Mahonia aquifolium*). Diesen Strauch findet man häufig in Hausgärten. Die blauschwarzen Beeren hängen in Trauben. Sie sind ebenfalls sauer, haben aber mehr Zucker.

Sanddorn (*Hyppophae rhamnoides*)

Der natürliche Standort des Sanddorns sind die Fluss-Auen Europas und Asiens. Die gelben Beeren sind reich an Ascorbinsäure, Vitamin A und öltigen Komponenten (bis zu 7% Fett). In Ostdeutschland wurde der Sanddorn züchterisch bearbeitet und die maschinelle Ernte entwickelt.

Wegen des geringen Zuckergehalts von drei bis fünf Prozent und des hohen Fettgehalts eignet sich der Sanddorn kaum zum Vergären und Brennen. Hingegen gibt das Ansetzen von Sanddornbeeren mit Alkohol einen zarfruchtigen Geist.

Felsenbirne (*Amelanchier ovalis*)

Die heimische Felsenbirne bildet einen mittelgrossen Strauch auf steinigen Kalkböden an sonniger Lage. Man findet sie meist als Ziergehölz in den Gärten. Die erbsengrossen rot bis blauschwarzen Beeren reifen schon im Juni/Juli und sind zuckersüss. Der pH-Wert liegt bei 3.6.

Das Sammeln von genügend Beeren ist schwierig. Aber der hohe Zuckergehalt und der aromatische Geschmack der Beeren könnten einen Brenn-Versuch rechtfertigen. Ebenfalls in Gärten und nicht in der Wildnis recht häufig ist die amerikanische Verwandte, die Kupfer-Felsenbirne (*Amelanchier lamarckii*).

Schwarze Maulbeere (*Morus nigra*)

Der schwarze Maulbeerbaum stammt aus Asien. Der frostempfindliche Strauch oder Baum bildet schwarz-violette, brombeerartige Sammel Früchte von zwei bis drei Gramm. Die Fruchtreife zieht sich über Wochen hin. Die reifen Früchte fallen vom Baum und sind nicht haltbar. Reife Früchte können durch leichtes Schütteln geerntet werden. Sie enthalten um 7% Zucker und einen farbkräftigen Saft. Der Brand hat eine dezent beerige Aromatik.

Scheinquitte (*Chaenomeles japonica*)

Diese japanische Zierquitte wird häufig der attraktiven Blüten wegen in Gärten angepflanzt (Feuerbusch). Es gibt aber auch nach der quitteähnlichen Frucht selektionierte Sorten wie die stachellose und selbststerile «Cido». Die apfelgrossen Früchte haben viel Säure und wenig Zucker (2 bis 3%). Das intensive Aroma nach Quitte und Ananas kommt im Brand wie im Geist deutlich zur Geltung.

Kaktusfeige (*Opuntia ficus-indica*)

Die im Mittelmeerraum häufige Kaktusfeige hat feigenähnliche, feinstachelige Früchte. Sie müssen mit Handschuhen geerntet werden. Die saftige Frucht hat ein hohes pH von etwa 5, also kaum Säure, aber genug Zucker zum Vergären. Die Gärung verläuft zügig. Der Brand ist ein schwach grasiger Alkohol, der zum Mischen von Drinks durchaus brauchbar ist.

Literatur

- Albrecht H.J. (Hrsg.): Anbau und Verwertung von Wildobst, Bernhard Thalacker Verlag, Braunschweig, ISBN 3-87815-044-x, 1993.
 Amman G.: Bäume und Sträucher des Waldes, Naturbuchverlag, Augsburg, ISBN 3-89440-558-9, 1993.
 Franke W.: Nutzpflanzenkunde, Georg Thieme Verlag, Stuttgart, ISBN 3-13-530406-x, 1997.
 Kremer B.P.: Wildfrüchte, Kosmos Naturführer, Franckh-Kosmos, Stuttgart, ISBN 3-440-06416-6, 1982.
 Neuwiler R., Röthlisberger K., Rusterholz P. und Terretaz R.: Beeren und besondere Obstarten, Landwirtschaftliche Lehrmittelzentrale, Zollikofen, ISBN 3-906679-75-6, 2000.
 Zeithöfer A.: Die obstbauliche Nutzung von Wildobstgehölzen, <http://www.zeithoefer.de/garteninfos/index.html>

RÉSUMÉ**Fruits à noyaux et baies rares pour la distillation**

Les distillateurs sont toujours à la recherche de nouveaux produits. Peu de fruits connus ainsi que les distillats dont ils sont le produit ont la chance de percer sur le marché en tant que spécialités.

Dans la nature, les jardins et les parcs ainsi que dans la forêt, on trouve encore quelques fruits sauvages avec de grands potentiels de distillation. Les fruits et les baies sont décrits, du point de vue des distillateurs, par des données appropriées (taux de sucres, acidité, pH). Les difficultés de récolte sont bien souvent les éléments pénalisants la production de telles distillations. Certains rares distillats qui n'existent qu'en petites quantités, trouvent cependant leur clientèle.