

● Edelbrände aus alten Obstsorten

In der Schweiz existieren über 2000 alte, vom Aussterben bedrohte Obstsorten. Sie bieten oft im Gegensatz zu Neuzüchtungen eine enorme Vielfalt an Formen, Farben und Aromen. In dieser Schatztruhe suchen Fachleute der Forschungsan-

menden Jahren weiterführen, um das Potenzial von alten Obstsorten für die Edelbrand-Herstellung und weitere Verwendungszwecke besser nutzen zu können. Neben qualitativen Aspekten werden dann auch die Brennausbeute, die Ertragsleistung und die Krankheitstoleranz der Bäume im Fokus stehen. Spezialitätenbren-



Legende

stalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW im Auftrag der Vereinigung Fructus nach geeigneten Sorten für die Herstellung von Edelbrand-Spezialitäten. Vierzig sortenreine Schnäpse wurden 2007 aus meist unbekanntem alten Pflaumensorten hergestellt. Es fanden aber auch einige klassische Steinobst-Vertreterinnen wie die «Löhrpflaume» oder die «Mirabelle von Nancy» den Weg in den Brennhafen. Fast die Hälfte der 40 Brände wurde als qualitativ gut bis sehr gut bewertet.

Vanille, Zimt und Minze

Eine kleine Pflaume aus Auvergnier (NE), treffend «Vieille prune» genannt, brachte einen sehr intensiven und aromatisch vielfältigen Obstbrand mit Vanille- und Dörrpflaumennoten hervor. Andere Edelbrände aus alten Sorten überraschen den Geruchs- und Geschmacksinn mit Minze-, Vanille-, Zimt-, Nuss- oder Bittermandelaromen oder mit fruchtigen Geruchsbestandteilen wie Pflaume, Birne oder Zitrone. ACW und Fructus wollen diese Versuche in den kom-

nerien, Direktvermarkter und Konsumenten haben Interesse an dieser Forschungsrichtung.

ACW