



Presseinformation

Woran man guten Schnaps erkennt

5 Tipps für Verbraucher und Genießer von Obstbränden

Über Geschmack lässt sich nicht streiten, heißt es. Über Qualität schon. Der Genusswert von Lebensmitteln wie auch von Schnaps ist aber nicht nur eine Frage von messbaren Werten, wie z.B. chemischen. In erster Linie bestimmen Geruch, Geschmack (Aroma), Aussehen und stoffliche Eigenschaften wie z.B. „zart schmelzend“ die Qualität.

Diese sensorische Bewertung ist Basis aller Verkostungen und Wettbewerbe um Qualitätssiegel wie etwa der DLG, des World Spirit Awards, der Destillata oder regionaler Erzeuger-Verbände. [Sensorik](#) gilt einigen Experten sogar als wissenschaftliche Disziplin. Auf alle Fälle hat für Verbraucher und Genießer die Sensorik, also das, was sie selbst mit den eigenen Sinnen erfahren können, die höchste Überzeugungskraft.

Wann ist ein Obstbrand perfekt?

Von Destillaten aus Obst und Wildfrüchten erwarten die Verbraucher in den letzten Jahren zunehmend volle und milde Aromen.

Tipp Nr. 1: Mildes Aroma allein ist noch kein Qualitätsbeweis. Vor allem [sortenreine Obstbrände](#) aus nur einer einzigen Apfel- oder Birnensorte oder von Schlehen, Wildkirsche, Zibarte und anderen Wildfrüchten zeichnen sich durch Frucht-typische Aromen aus, die der wenig erfahrene Genießer auch schon mal als scharf oder rau empfindet.

Gute Qualität hat vor allem drei Ursachen: bestens ausgereifte Früchte, ein kontrollierter Gärprozess und ein erfahrener, sorgfältiger Brenner. Kenner und Genießer feiner Obstbrände können natürliche Aromen recht eindeutig unterscheiden von einem unerwünschten „Neben“geschmack. Das gelingt am besten bei Zimmertemperatur und mit einem Nosingglas.



Presseinformation

Tipp Nr. 2: Fruchtaromen entfalten sich am besten bei Zimmertemperatur – deshalb werden Obstbrände, im Unterschied zu vielen Schnäpsen aus Korn oder Wachholder, nie gekühlt genossen.

„Damit auch die Nase auf ihre Kosten kommt,“ rät Oliver Kangal vom Obstbrand-Shop brandgeister.de allen Genießern, „sind sogenannte Nosing-Gläser zu empfehlen. Ihre Tulpenform sorgt für eine Konzentration der aromatischen Düfte im Glas.“

Wehe, wenn vom Schnaps die Zunge brennt

Um zu verstehen, was den Unterschied zwischen Masse und Klasse bei Schnaps aus Obst ausmacht, hilft ein Blick auf die Kunst der Destillation. Die feinsten Aromen eines Obstbrandes befinden sich nur im sogenannten Mittellauf des Destillats.

Der Vorlauf, also was zu Beginn aus dem Geistrohr der Brennanlage herausläuft, ist beißend-scharf in Geschmack und Geruch, außerdem gesundheitsgefährdend, und darf folglich nicht verwertet werden. Der Nachlauf dagegen beeinträchtigt „nur“ den Genuss. Geht es dem Produzenten um eine höhere Ausbeute, so könnte er z.B., ganz regulär, den Mittellauf „flexibel“ bestimmen, nach hinten ausdehnen.

Tipp Nr. 3: Wenn es auf der Zunge scharf brennt, aber in der Nase eher ein muffiger, schaler Geruch steht, kann das ein Zeichen dafür sein, dass u.a. sogenannte Fuselöle aus dem Nachlauf in den Brand geraten sind. Die Bezeichnung „Edelbrand“ verdienen solche Produkte wahrlich nicht mehr.

Dagegen können der Grund für leicht bitteren Geschmack die Kerne und Steine der Früchte sein – „Aber oft ist eine solche Geschmacksnote gewollt oder gehört einfach zum Typ sortenreiner Obstbrände dazu,“ erläutert Kangal. Ein Problem, vor dem kein professioneller Produzent restlos gefeit ist, sind Mikroorganismen, die sich im Gärvorgang einschleichen können. Auch wenn dadurch die Genießbarkeit meist nicht infrage steht, können sie für Geschmacksverfälschungen sorgen.



Presseinformation

Süße und klebrige Schnäpse sind auch keine Lösung

Übrigens ist Misstrauen gegenüber prall duftenden, süßen bis klebrigen Schnäpsen nie verkehrt.

Tipp Nr. 4: Schnäpse, die wie Fruchtbomben daher kommen, enthalten sehr wahrscheinlich Zuckerzusätze oder künstliche Aromen – reine Destillate, auch solche mit [Fruchtauszug](#), dagegen niemals.

Tipp Nr. 5: Mit einem einfachen Test können Verbraucher und Genießer Hinweise auf vermutlich getunte Billig-Obstbrände erhalten: Sie lassen ein Glas mit Schnaps über Nacht offen stehen. Ist das Aroma anderentags verflogen, handelt es sich höchstwahrscheinlich nicht um einen Edelbrand. Natürliche Aromen bleiben nämlich weitgehend stabil.

14. November 2014

Kurztext:

Für Verbraucher und Genießer hat die Sensorik, also das, was sie selbst mit den eigenen Sinnen erfahren können, bei der Bewertung von Schnaps wie Obstbrand und edle Destillate die höchste Überzeugungskraft. Fünf Tipps, wie jeder, ohne Experte zu sein, feinen Edelbrand von Durchschnittsware oder sogar schlechten Produkten unterscheiden kann.

Über brandgeister.de:

Auf der Internet-Plattform brandgeister.de kann man Obstler und Edelbrände aus vielen Regionen entdecken und online kaufen. Im Obstbrand-Shop stehen vor allem prämierte und sortenreine Destillate zur Auswahl. brandgeister.de ist seit Mitte Oktober 2014 live. Das Sortiment wird laufend erweitert und kann je nach verfügbaren Qualitäten und Beständen wechseln.

Kontakt und weitere Info:

brandgeister.de