

Brennendes Interesse

Stetten. Die IG Streuobst besucht ein Schaubrennen bei Dieter Schmid. *Von Michael Käfer*

Das Interesse an der Herstellung von Bränden, Geisten und Likören unter den Mitgliedern der Interessengemeinschaft (IG) Streuobst Kernen ist offenbar groß. Zu dieser Erkenntnis ist der IG-Vorsitzende Karl-Heinz Schmid nicht nur durch eine kleine Umfrage unter seinen Mitstreitern gekommen, sondern sie bestätigte sich auch am Samstagnachmittag bei einem Schaubrennen. 16 Mitglieder und Gäste ließen sich von dem Stettener Brenner Dieter Schmid vier Stunden in die Geheimnisse der Destillation einweihen.

Rund ein Drittel des Obstes von deutschen Streuobstwiesen wandert in Maischefässer. Qualitativ hochwertige Ware, die nicht angefault sein darf: „Die Qualität, die in den Behälter kommt, muss schon stimmen“, sagt Dieter Schmid, 43, der als Kleinbrenner ausschließlich eigenes Obst verarbeitet. Beim Schaubrennen für die IG Streuobst war es die Maische einer besonderen Frucht, die in der 149 Liter fassenden Brennblase destilliert wurde: Die Walsche Schnapsbirne pflanzte Schmid vor rund zehn Jahren an, um eine Alternative zum oft angebotenen Birnendestillat aus der Sorte Williams Christ zu erhalten.

Vor dem eigentlichen Brennvorgang ist jedoch einiges an Arbeit und Bürokratie zu bewältigen. Ähnlich wie bei der Mostherstellung muss das Kernobst grob gemahlen



Dieter Schmid (re.) füllt beim Schaubrennen Maische in die Destille.

Foto: Michael Käfer

werden, bevor es in die teilweise mehrere hundert Liter fassenden Gärbehälter wandert. Nachdem Schmid Hefekulturen zugesetzt hat, gärt die bräunliche Masse mehrere Wochen. Mindestens fünf Werkstage vor dem Brennen muss er beim Stuttgarter Hauptzollamt den Antrag für einen Brenntag einreichen. Schwarzbrennern, die 10,22 Euro Branntweinsteuer pro Liter reinem Alkohol sparen wollen, soll durch detaillierte Vorgaben das Handwerk gelegt werden. „Relativ oft“, sagt Schmid, schaut dann ein Zöllner bei ihm vorbei, um sich von der Rechtmäßigkeit zu überzeugen. Die Steuerhöhe berechnet sich dabei übrigens nicht nach der tatsächlich erzeugten Alkoholmenge. Feste Prozentsätze je nach durchschnittlichem Zuckergehalt der Fruchtarten ergeben die zu zahlende Steuer. Inzwischen rinnt der erste Alkohol aus einem Edelstahlröhrchen. Es ist unge-

nießbarer Vorlauf, der nach und nach in den aromatischen Mittellauf übergeht. Den richtigen Zeitpunkt zum Trennen zu erwischen, ist Erfahrungssache: Schmid's feines Näschen ist dabei das entscheidende Hilfsmittel. Probieren sollte man den nach Klebstoff schmeckenden Vorlauf besser nicht. Wann der wertvolle Mittellauf in den ebenfalls nicht zum Genießen geeigneten Nachlauf übergeht, entscheidet der Fachmann jedoch mit dem Gaumen, um die Fuselalkohole zu schmecken.

Zu schmecken bekamen die Stoffbesitzer – jeder Grundstücksbesitzer kann eigenes Obst brennen lassen – von Dieter Schmid natürlich auch noch etwas. Elf verschiedene Brände, Geiste und Liköre schenkte er probeweise in die Gläser. Vom Burgunder-Traubenbrand, Sauerkirschwasser und Haselnussgeist bis hin zum Birnenlikör mit echter Vanille.