

Markus Beck

## Edelbrand – Schnaps – Ansatz

### Herstellung von Destillaten

Die Herstellung von Destillaten hat bei uns, wie auch in anderen Ländern und Kulturkreisen, eine sehr lange Tradition. Mit dem «Brennen» von Früchten, Beeren, Getreide, Wurzeln und Knollen konnte das Extrakt über sehr viele Jahre haltbar gemacht werden.

In den letzten Jahrzehnten ist das Bewusstsein für qualitativ gute Destillate gestiegen. Nur absolut einwandfreies und sauberes Obst sowie höchste Sorgfalt beim Einmischen und Brennen können einen Edelbrand von bester Qualität hervorbringen. Angefaulte Früchte, Blätter und Stiele haben in der Maische nichts verloren. Alle Werkzeuge und Geräte müssen sauber sein. Bei Gärbeginn empfiehlt es sich, Reinzuchthefer beizugeben. Beachtet man diese Punkte, kann eine optimale Gärung gewährleistet werden. Dabei binden sich die Aromen der Früchte, die später beim Brennen zusätzlich konzentriert werden, an den Alkohol, wodurch sich ein abgerundeter Edelbrand ergibt.

Die Bezeichnungen Edelbrand und Schnaps hatten nicht überall die gleiche Bedeutung. Der Begriff Schnaps wurde vielfach für schlechtere Qualität verwendet. Man trank Schnäpse oftmals auch eisgekühlt. Dadurch wurde ein «schlechter» Schnaps zwar trinkbar, aber gleichzeitig verminderte sich die Entfaltung der fruchtigen Eigenaromen.

Früher wurde oft Obst gebrannt, für das eine andere Verwertung wie Einmachen oder Mosten nicht möglich war. Demzufolge war das Obst von minderwertiger



*Oben: Edelbrände der Bürgergenossenschaft Balzers.*

*Seite 36: Die alte Brennanlage von Valentin Frick, Höfle 16, Balzers.*