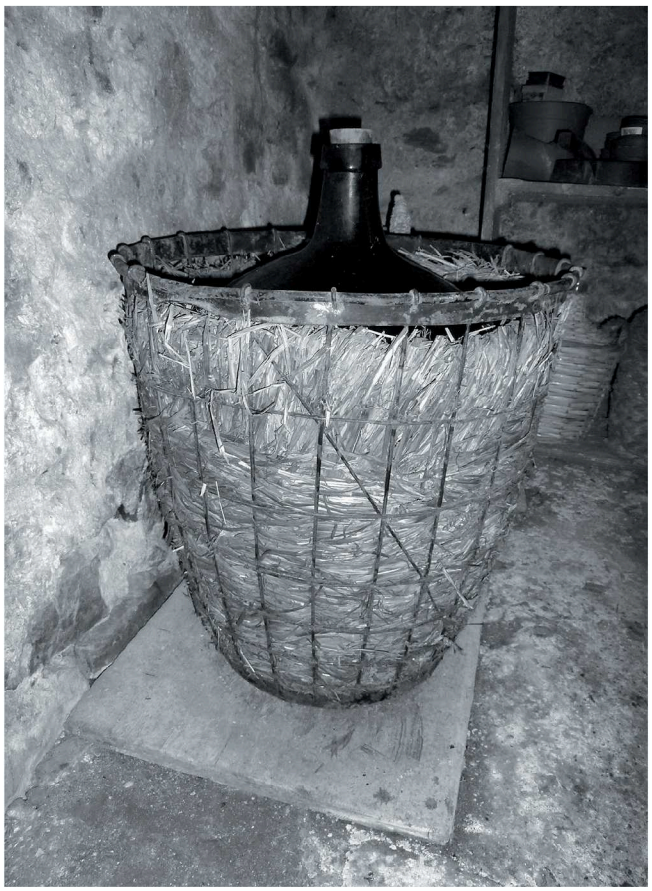

Bürgergenossenschaft Balzers

Die Bürgergenossenschaft Balzers hat im Jahr 2006 begonnen, Obstbäume zu pflanzen. Seither werden im Rahmen eines Frontags jährlich etwa zehn bis fünfzehn Obstbäume – Äpfel, Birnen, Kirschen, Quitten, Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen, Renekloden und Nüsse – gesetzt und in der Folge fachgerecht gepflegt. Neben alten Obstsorten sind auch neuere Züchtungen darunter.
Das eigene Obst wird zu Most und Edelbränden verarbeitet. Aber nicht jede Sorte ist zum Brennen optimal. Hergestellt werden nur sortenreine Edelbrände aus Früchten, die ein aromatisch hochwertiges Produkt ergeben. Bevor der Edelbrand an Frontagen ausgeschenkt werden kann, muss er mindestens ein Jahr gelagert werden. Der frische Edelbrand wird in grossen Korbflaschen mit Korkverschluss dunkel aufbewahrt, damit er «atmen» kann. Dadurch beruhigt er sich und rundet sich ab, sodass die typischen Aromen ohne im Hals brennenden Abgang besser wahrgenommen werden können. Bis heute hat die Bürgergenossenschaft verschiedene Apfel-, Birnen-, Kirsch- und Kräuterbrände hergestellt.

Ein Naturprodukt

Ein Edelbrand von höchster Qualität ist ein Naturprodukt, das – genussvoll getrunken – die «Sinne belebt». Es gibt weit mehr zu entdecken als nur die wohlige Wärme des Alkohols, die sich nach einem Schluck im Magen ausbreitet.
Ein echtes gebranntes Naturprodukt ist unter anderem daran zu erkennen, dass in einem leeren Glas noch eine halbe Stunde später die Aromen des Edelbrandes wahrgenommen werden können. Hingegen verflüchtigen sich diese in künstlich aromatisierten Schnäpsen schon nach wenigen Minuten.

Oben: In atmungsaktiven Korbflaschen gelagert, entfaltet das Destillat seine Milde und sein volles Aroma.

Unten: Im Herbst 2009 hat die Bürgergenossenschaft im Rahmen ihres Frontags am Rota Böchel neue Bäume gepflanzt.