

Destillierter Sommertraum

Obstbauer Christoph Steffelin aus Ittendorf hat sich ein zweites Standbein geschaffen: Er braut Gin. Hier erklärt er, wie aus Alkohol, Wacholderbeeren und anderen Zutaten ein Gin für warme Sommerabende wird



VON HELGA STÜTZENBERGER
markdorf.redaktion@suedkurier.de

Markdorf – Betritt man das kleine Brennereihäusle im Markdorfer Ortsteil Ittendorf, sticht einem jäh ein Geist in die Nase und man gerät kurzzeitig schier ins Wanken. „Über 90 Prozent Neutralalkohol“, lacht Christoph Steffelin, der die Vorbereitungen für einen neuen Durchlauf seines selbstkreierten Gins trifft. Dafür steht ein blaues Kunststoff-Fass bereit, halb voll mit nahezu reinem Alkohol. Die acht Ingredienzen auf dem Tablett daneben warten darauf, im Spirit endlich als edles Destillat aufzugehen.

„Schon als Bub wusste ich, dass ich einmal Obstbauer werden will“, sagt Christoph Steffelin und ist immer noch mit dieser Entscheidung sehr zufrieden. Mit der Natur leben wollte er damals, auch heute will er die Früchte seiner Arbeit einholen, die er sorgsam hegt und auf seinen Plantagen naturnah kultiviert. Schon längst Früchte trägt

ren, das Quantschen eben, das aus Obst, Kräutern und Wurzeln ein Edeldestillat macht. Denn für seine feinen Edelbrände ist Christoph Steffelin schon lange bekannt.

„Aber irgendwann war da der Wunsch, auch einen eigenen Gin zu destillieren“, sagt der Obstbrenner. Und obwohl das „Crafted Gin“-Vorkommen in Süddeutschland mittlerweile hoch ist, glaubte Christoph Steffelin von Beginn an an den Erfolg seines Destillates. „Er sollte anders sein als andere Gins, fruchtig, frisch, ein richtiges Sommergetränk eben.“ Mit diesen Anforderungen sei er das Vorhaben angegangen. Es war ein langer Weg, bis nach vielen Versuchen, darunter auch manchem Fehlschlag, schließlich durch die Ausbildung zum Edelbrände-Sommelier sein Sommermärchen Wirklichkeit wurde.

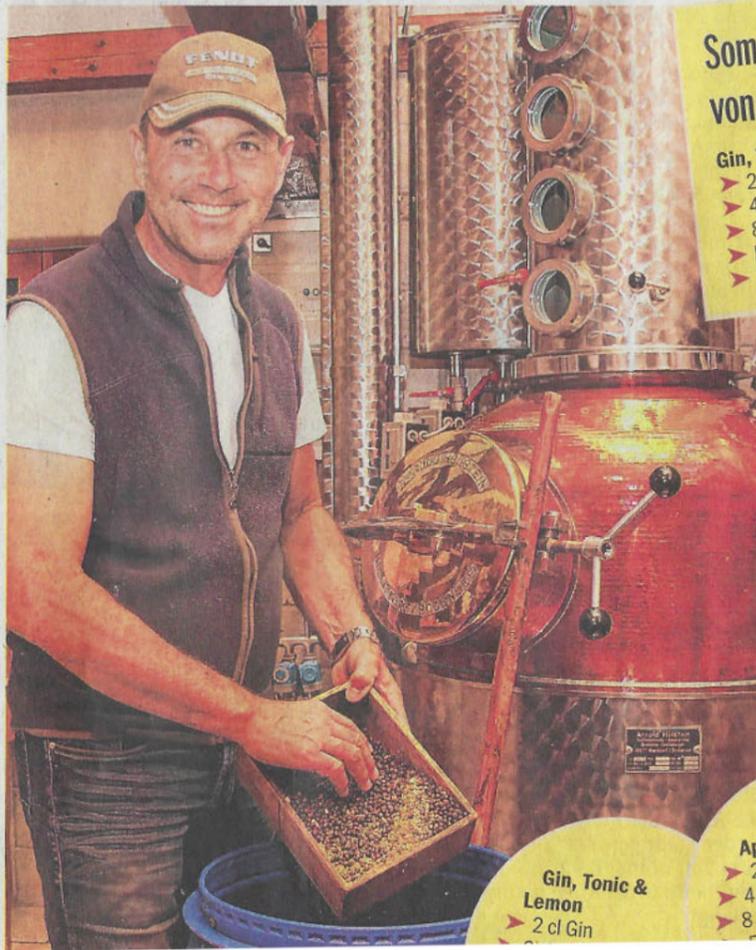
Zunächst kommen Wacholderbeeren in den blauen Bottich

Was ist nun also dran, vor allem aber drin in so einem Gin? „Die exakte Rezeptur wird natürlich nicht verraten“, lacht Christoph Steffelin. Aber er lässt sich gern beim Ansetzen des Geistes über die Schulter schauen. Zunächst kommt die maßgebliche Zutat für einen Gin in den blauen Bottich: die Wacholderbeeren. „Die kann man auch essen“, fordert der Maître de Distillerie auf, einmal eine solche Beere zu zerkauen, um den Geschmack in all seiner Ursprünglichkeit sensorisch zu ertasten. Bitter, aber durchaus von einer angenehm herben Würze, lang anhaltend und auch Stunden später noch am Gaumen haftend: Das ist der Stoff, aus dem die destillierten Sommerträume sind.

Auch getrocknete Apfelfringe wandern in das Fass

Aber wo kommen die vielen anderen Aromen her, die für den Steffelin-Gin so charakteristisch sind? Nacheinander wandern Zitronenschale, Koriandersamen, Engelwurz, Ingwer, Veilchenwurzel, Lavendel und getrocknete Apfelfringe in das Fass mit dem hochprozentigen Alkohol. Denn was wäre ein Steffelin-Gin ohne den feinen Anklang von Äpfeln des heimischen Betriebs?

Damit es einen beim Brennvorgang und beim Testen des dermaßen Hochprozentigen nicht gleich umhaut, wird der Alkohol mit Wasser verdünnt, bis ein rund 60-prozentiger Ansatz entsteht. Jetzt heißt es erst mal, alles stehen und liegen lassen über Nacht und warten bis zum nächsten Morgen, bis



Sommergetränk-Ideen von Christoph Steffelin

Gin, Tonic & Black Currant

- 2 cl Gin
- 4 cl Johannisbeersaft
- 8 cl Tonic Water
- Eiswürfel
- Zur Deko: Beerenrispe, Minzblatt



Hauptbestandteil des Gins sind die Wacholderbeeren. Diese gibt Christoph Steffelin als erste Zutat in den Alkohol, aus dem sein Gin wird. Danach folgen Apfelscheiben, Zitronenschale, Koriandersamen, Ingwer, Lavendel, Engelwurz und Veilchenwurzel.

Gin, Tonic & Apple

- 2 cl Gin
- 4 cl Apfelsaft
- 8 cl Tonic Water
- Eiswürfel
- Zur Deko: Zitronenscheibe, Minzblatt

Gin, Tonic & Lemon

- 2 cl Gin
- 4 cl Zitronensaft
- 8 cl Tonic Water
- Eiswürfel
- Zur Deko: Zitronenscheibe, Minzblatt

Ende das gewünschte Sommergetränk fertig ist. BILDER: HELGA STÜTZENBERGER

Wacholderbeeren, Koriandersamen, Apfelscheiben, Zitronenschale, Ingwer, Lavendel, Engelwurz und Veilchenwurzeln: Das sind die acht Zutaten, die dem Gin von Christoph Steffelin seinen ganz eigenen Charakter verleihen.



die Geschmacksnoten und ätherischen Öle im Geist des Alkohols aufgegangen sind. Diesen Vorgang nennt man in der Fachsprache „mazerieren“. Oder einfach ruhen und den Geist befügen.

Schon gegen 7 Uhr heizt Christoph Steffelin den Ölbrenner im Brennereistüble an. „Ungefähr fünf Stunden wird der Brennvorgang dauern“, erklärt er und kontrolliert die Temperatur. Bei 80 Grad bleibt der Zeiger stehen. Passt also. Dieses Prozedere muss natürlich angemeldet werden.

Brennvorgang bei 80 Grad dauert fünf Stunden

Einfach so Brennen geht also nicht, auch wenn fast jeder Hof ein Brennrecht besitzt und dies über Generationen vererbbar ist. Christoph Steffelin meldet das Brennen beim Hauptzollamt in Ulm an und muss dabei auch die Brenndauer mit angeben.

Nun geht es ans Eingemachte oder eben ans Destillat. Das lässt auch nicht lange auf sich warten und ein feiner, klarer Strahl rinnt aus dem Mittellauf der Brennanlage. Beim Brennvorgang steigen die entstehenden aromatischen Dämpfe auf, kondensieren an der Kupferwand des Kessels und treten verflüssigt schließlich mit rund 80 Prozent Alkoholgehalt zutage. „Morgens um zehn muss man da erst mal standhaft bleiben“, schmunzelt Christoph Steffelin, als er den ersten kleinen Schluck seiner neuen Schöpfung zunächst in einem Glas auffängt, die Nase über die Öffnung hält, einmal mit geschlossenen Augen die Aromen aufnimmt und anschließend probiert.

Wie aber der Gin nun diese ganz besondere Zitrus- und Gewürznote erhält, reißt Christoph Steffelin nur im Ansatz an. „Um unserem Gin das richtige Ge-

schmacksprofil zu geben, werden alle drei Glockenböden ausgeschaltet“, fachsimpelt der Experte. Glocken-was?, mag sich der Laie derweil fragen. Grob gesagt geht es hierbei um das serielle Verklingen der Aromen, was in der Chemie einfach „Kolonne“ genannt wird. Sie stehen also Schlange in der Brennblase, die Aromen, weil sie nacheinander aufsteigen, bevor sie sich im Geist niederschlagen. „So kann ich den Geschmack und das Aroma des Gins steuern“, sagt Christoph Steffelin.

Aus Erfahrung weiß er, dass die Aromen der Zitronenschale am flüchtigsten sind und als erstes erscheinen. Nach ihrem Verklingen bemerkt man den Wacholder, dann die würzige Note des Korianders und schließlich die Noten von Veilchenwurzel und Engelwurz. Nach einigem Experimentieren mit seinem Gin arbeitet Christoph Steffelin heute mit einem kleinen Trick: Er fängt die einzelnen im Geist gebundenen Aromen nacheinander in Edelstahlkübeln auf, um sie abschließend in einem ausgewogenen Verhältnis zu Steffelins finest Dry Gin zusammenzuführen.

Am Ende werden destillierte Aromen mit Wasser zum Dry Gin gemischt

Nach fünf Stunden warten rund 50 Liter destillierter Gin-Aromen in diversen Kanistern darauf, mit dem entsprechenden Anteil an Wasser zusammengemischt zu werden. Denn das Ergebnis soll ein 44-prozentiger Dry Gin sein. Und wieder einmal freut sich Christoph Steffelin über sein gelungenes Werk und die zitronige Frische: „Meine geliebte Zitruschale kommt hervorragend zum Vorschein, was mir besonders gut gefällt.“ Jetzt noch einen Schuss Tonic Water. Hurra! Der Sommer ist da!

Der Gin und seine klassischen Arten

Bei Gin handelt es sich um einen klaren Branntwein, der auf der Basis von hochprozentigem Neutralalkohol hergestellt wird und dem neben dem charakteristischen Wacholder weitere Kräuter und Gewürze beigegeben werden. Wird die Spirituose dann ohne weitere Destillation direkt abgefüllt (dieser Prozess wird auch Mazeration genannt), bezeichnet man sie als „Compound Gin“. Sie genießt als billigste Gin-Variante kein großes Ansehen. Folgt der Mazeration der pflanzlichen Bestandteile eine weitere Destillation, darf das Ergebnis als „Distilled Gin“ bezeichnet werden. Es werden vier klassische Arten von Gin unterschieden: Der trockene Dry Gin, der ebenfalls trockene London Dry Gin, der etwas süßere Old Tom Gin und der ebenfalls süßere und gleichzeitig würzigere Plymouth Gin. Ferner gibt es nach wie vor den Genever, den holländischen Gin, dessen Rezeptur sich jedoch grundlegend vom Gin unterscheidet, und den Sloe Gin. Streng genommen gelten Letztere aufgrund ihrer Herstellungsweise nicht als klassischer Gin. Laut EU-Verordnung muss Gin neben dem vorherrschenden Wacholdergeschmack einen Mindestalkoholwert von 37,5 Prozent Volumen aufweisen. Für Plymouth Gin gilt sogar ein minimaler Alkoholgehalt von 41,2 Prozent – eine Grenze nach oben gibt es übrigens nicht.



Ist der Brenner auf Betriebstemperatur, dauert es nicht lange, bis der erste Strahl des klaren Destillats aus dem Mittellauf tritt.