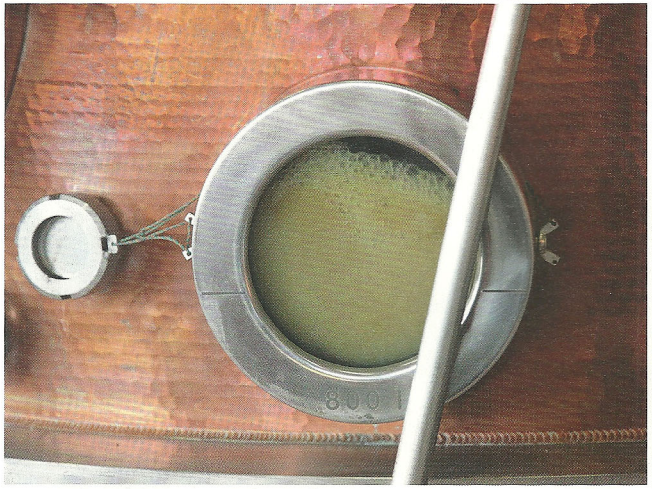

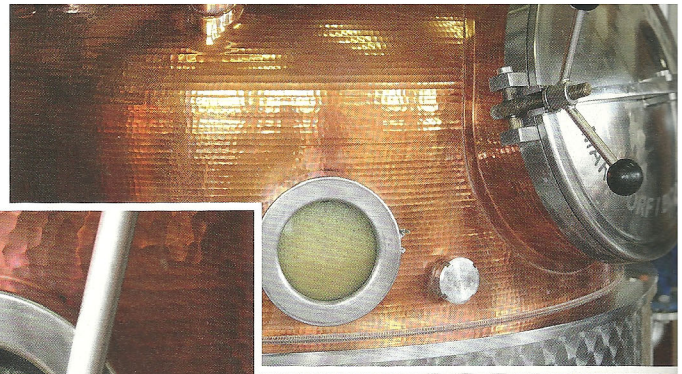

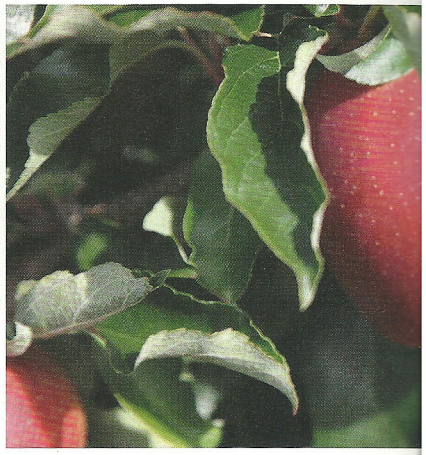

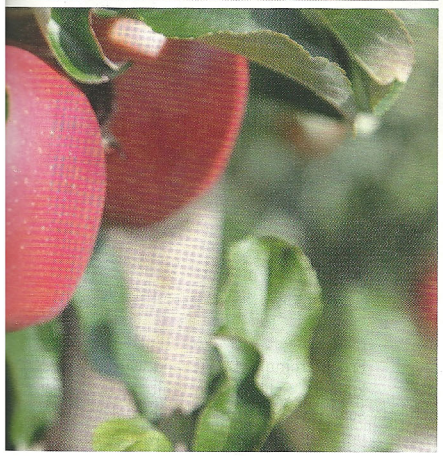

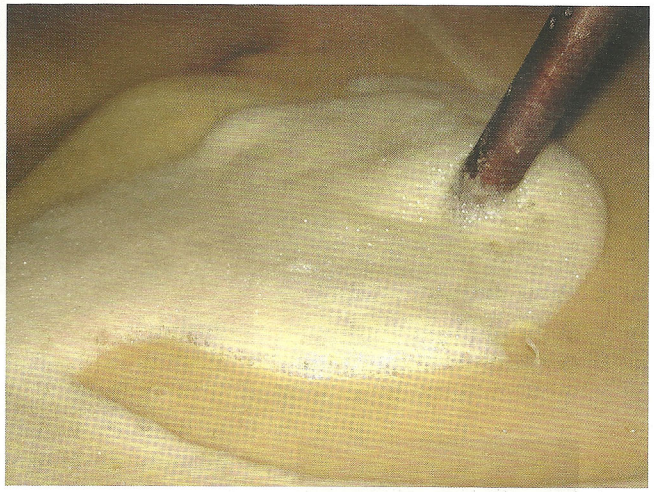

Im Winter rauchen bei Brennern die Kamine der sogenannten „Brennküchen". Die Brenner destillieren ihre im Sommer eingemaischten und inzwischen vergorenen Produkte wie Kirschen, Zwetschgen, Äpfel etc. zu hochprozentigen Genüssen. Obstbrände bescheren ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Die Brenner erfreuen aber nicht nur den Gaumen, sondern leisten auch einen wichtigen Beitrag zur Pflege und Erhaltung der schönen und ökologisch wertvollen Kulturlandschaft, denn die Grundlage der Obstbrände sind die Streuobstwiesen mit hochstämmigen und weitläufig gepflanzten Obstbäumen.

Chemischer Pflanzenschutz unterbleibt; gedüngt und gewässert werden die Obstbäume höchstens, wenn sich Mangelsymptome zeigen, ansonsten suchen sich die Bäume ihre Nahrung und ihr Wasser selbst. Aufgrund ihrer Robustheit haben sich in den Streuobstanlagen viele alte Obstsorten erhalten. Schon in den 1720 Jahren wurde sämtlichen Einwohnern und bäuerlichen Untertanen das Brennen von Kirschen zum Eigengebrauch gestattet.

Der Kirschenanbau wurde ab dieser Zeit empfohlen und gefördert mit dem Hintergrund den Landwirten eine Einnahmequelle zu sichern, die wirtschaftliche Situation zu verbessern und nicht zuletzt eine zusätzliche Einnahmequelle über die Steuerabgabe zu erreichen. Nach dem 2. Welt Krieg gab es noch rund 45.000 Klein- und Obstbrenner im Süddeutschen Raum. Heute hat sich die Zahl auf unter 30 000 Brenner verringert.

Echter Obstbrand

Im Volksmund heißt es zwar: „Schnaps ist Schnaps"! Aber Vorsicht: Schnaps ist nicht gleich Obstbrand! Obst- und Edelobstbrände sind Destillate, die rein aus Früchten gewonnen werden – diese werden eingemaischt und vergoren. Es darf weder Zucker noch Aroma zugeführt werden. Die Bezeichnung Wasser oder Brand ist gleichbedeutend, so entsteht z. B. das Kirschwasser oder das Zwetschgenwasser, all dies sind reine Obstbrände. Im Gegensatz zu Spirituosen reicht bei diesen Destillaten die Bezeichnung der Frucht, also beispielsweise „Kirsch", „Mirabelle" oder „Pflaume", um sie im Sinne eines Obstbrands oder -wassers zu bezeichnen und zu etikettieren. Der Alkoholgehalt muss bei Obstbränden mindestens 37,5 % Vol. betragen.

Den Herstellungsprozess:
Die richtige Auswahl und die Qualität der Früchte sind wesentliche Voraussetzungen für einen guten Obstbrand. Z. B. werden für Kirschwasser spezielle Brennkirschen verwendet, die sich von Tafelkirschen in Größe und Süße unterscheiden. Für einen Birnenbrand wird vor allem die Williamsbirne verwendet, aus welcher der berühmte „Williams" gebrannt wird. Bei dieser Birnensorte kommt die typische Birnennote im Destillat besonders gut zur Geltung.

Das Obst sollte den richtigen Reifegrad haben, gesund und sauber sein sowie ohne Stiel und Blätter eingemaischt werden.
Bei der Vergärung ist darauf zu achten, dass sie kontrolliert und unter Bedingungen verläuft, die Fehlgärungen ausschließen. Werden diese Bedingungen nicht eingehalten, sind Qualitätseinbußen, die auch durch die Destillation nicht mehr korrigiert werden können, unvermeidlich. Die vergorene Obstmaische hat je nach Sorte einen Alkoholgehalt zwischen 4 und 10% Vol. Die Destillation, also der eigentliche

Anzeige

OBSTHOF STEFFELIN
OBSTHOF · BRENNEREI · BESENWIRTSCHAFT · HOFLADEN · GESUNDHEITSBEWUSSTER URLAUBSHOF

FERIENWOHNUNGEN Zehn gemütliche und stilvolle Ferienwohnungen (3-5 Sterne)
HOFLADEN (Montag bis Samstag 8-18 Uhr, Ostern bis Ende Oktober auch Sonntag)
Erweiterter Frühstücksraum, frisches Saisonobst, hausgemachte Marmeladen, selbstgebackenes Bauernbrot, Kaffee & Kuchen, hausgebrannte Edelbrände & Liköre, regionale Produkte
Spezialität: ofenfrische Dinnele, Degustation von Likören & Edelbränden, Betriebsführungen mit Wissenswertem zur Obstregion. Alle Veranstaltungen siehe www.steffelin.de
ALLES FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE Energetisches Heilen
AUSFAHRTEN MIT DEM OBSTKISTLE® durch die Obstregion

FAMILIE STEFFELIN · GARTENWEG 1 · 88677 MARKDORF · TEL 07544 73400 · INFO@STEFFELIN.DE · WWW.STEFFELIN.DE

Steffelin