



Foto © Kai Hofstetter, www.brennerlebnis.de

## Service | **Eigen-Destille**

**Feinste Brände kann man für viel Geld kaufen –  
oder einfach selbst herstellen.**

Vom Experten hat sich **Wolfgang Faßbender** erklären lassen,  
wie's richtig tropft.

**Es herrscht Brennzeit in Bonn, wieder einmal. Kai Hofstetter zündet den Ethanolbrenner unter der kupfernen Brennblase an, setzt die Destillieranlage in Betrieb und sorgt erst mal für allgemeine Beruhigung: „Vergiften kann man sich nicht mit Selbstgebranntem, blind wird keiner.“ Und gegen das Gesetz verstößt, damit das von vornherein klar ist, niemand, der bei einem seiner Brennseminare Maische in alkoholstarke Destillate verwandelt. Vorausgesetzt, es werden einige Regeln eingehalten und die Arbeit geht mit größter Sorgfalt vonstatten.**

Apropos Regeln. Mit denen kennt sich der Politik- und Literaturwissenschaftler aus, seit er vor etwa zwei Jahren eine alte Leidenschaft zur neuen Einnahmequelle machte und zusammen mit Partnerin Sabine Fernengel die Firma „Das Brennerlebnis“ gründete. Hofstetter, der heute in Bonn lebt, stammt in Wirklichkeit aus Unterfranken, die Familie besitzt ein traditionelles Brennrecht, und mit dem Obst und

dessen Verarbeitung wuchs er auf. Schon als Jugendlicher schaute er dem Opa beim Destillieren über die Schulter, und die ländliche Ausbildung hatte nachhaltige Folgen. „Ich bin aus der Sorte der Selbermacher“, schmunzelt Hofstetter. Brot backt er persönlich, die Marmelade ist hausgekocht. Warum um Himmels Willen soll also nicht auch der Schnaps in den eigenen vier Wänden (oder in denen des Kunden) hergestellt

**Funktioniert wie eine Große** Die Ausbeute der Miniatur-Brennblase genügt für private Digestif-Zwecke.

werden? Eigentlich komisch, dass offenbar noch niemand in Deutschland auf die Idee gekommen ist, einen Abend lang lehrreich selbst zu brennen. Für Gruppen von bis zu zehn Neugierigen, von denen jeder einzelne eine eigene Klein-Anlage zur Verfügung gestellt bekommt: Kai Hofstetter und Sabine Fernengel bringen alles Notwendige mit, sorgen auf Wunsch für die passenden Mahlzeiten und verreisen mit allem Equipment, mit Glasröhrchen, Fläschchen und Maische bis nach Hamburg oder noch weiter weg. Im Rahmen einer Geburtstagsfeier in alten Gewölbekellern. Während einer Teambuildingmaßnahme fürs mittlere Management. Oder für fünf, sechs ambitionierte Nachwuchsgourmets, die es einfach leid sind, die Reste der abendlichen Weinverkostung in den Ausguss zu schütten. Gebrannt werden kann nämlich nicht bloß die selbst angesetzte Maische aus Kirschen, Pflaumen oder Pfirsichen; auch gekaufte oder selbst gemachte Trauben- und Obstweine eignen sich, um zum Destillat veredelt zu werden.

Doch weil Praxis besser ist als jede Theorie, füllt Kai Hofstetter erst mal den Mirabellensud, den er von selbst gepflückten Früchten gewonnen hat, in den kleinen Kessel. „*Ich habe hier ausgezeichnete Mirabellen- und Holundergründe*“, schwärmt der Brenner, der seine Tätigkeit von den Zollbehörden aufs Genaueste hat prüfen lassen. Kaum irgendwo sonst ist die Schnapsherstellung nämlich so streng geregelt wie hierzulande. Wer kein traditionelles Brennrecht besitzt, hat keine legale Möglichkeit, größere Mengen zu brennen – es sei denn, er nimmt seine Maische und lässt diese bei einer streng kontrollierten Verschlussbrennerei zu Alkohol veredeln. Ansonsten bleibt nur die Miniaturbrennerei, wie sie Kai Hofstetter ein paar Stunden lang seinen Kunden vorführt. Brennanlagen, deren Kessel maximal 0,5 Liter fasst, dürfen selbst im vom Branntweinmonopol streng geprägten Deutschland verkauft und betrieben werden. Die Menge, die man aus solchen Miniaturen herauskitzeln kann, ist nämlich zu gering, der Zeitaufwand zu hoch, um damit wirklich ein Geschäft zu beginnen. In Österreich ist die Sache etwas liberaler: Dort dürfen auch Brennkesselchen mit zwei Litern Inhalt angefeuert werden, ohne dass die Behörden einschreiten. Und in der Schweiz oder in manch anderen europäischen Ländern sieht man die Sache sogar noch ein wenig großzügiger.

Eine knappe halbe Stunde ist mittlerweile vergangen, und allmählich beginnt es zu tropfen. Unten am Kühlbehälter, den Hofstetter mit Eiswasser befüllt hat und in dem der Alkoholdampf kondensiert, erscheinen die ersten Milliliter Flüssigkeit. Vorlauf, nennen das die Experten, und in manchen Brennratgebern steht nun, dass man diesen sorgfältig vom Mittelteil der Destillation abtrennen solle. Kann man, stimmt, muss man aber nicht zwingend. Unangenehm riechende Bestandteile entstehen nicht aus dem Nichts, eine saubere Maische führt auch zu sauberen Bränden. Das A und O eines exzellenten Destillats ist deshalb eine gewissenhafte Vergärung der gesammelten Früchte, unabdingbar ist die rasche Verarbeitung. Also nur ja keine monatelange Lagerung in nicht ganz fest verschlossenen Behältern, wie es die Bauern früher gewohnheitsmäßig praktizierten und wie es auch heute noch üblich

ist bei denen, welche die Brennerei nur als Nebenerwerb betrachten und erst dann brennen, wenn im Weinberg oder in den Obstgärten nichts mehr zu tun ist. Bei der Gärung der eingemaischten Früchte entstehen in solchen Fällen fast immer Dinge, die nicht hineingehören: Essigbakterien und wilde Hefen toben sich aus, das Destillat kann nur ein rauer, gewöhnungsbedürftiger Rachenputzer sein. „*Früher haben die Leute immer gesagt, dass ein Mirabellenschnaps kratzen müsse*“, erinnert sich Kai Hofstetter. Dabei handelt es sich eigentlich bloß um die Blausäure, die beim Zerkleinern der Früchte aus den Steinen austritt und für Bitternis sorgt. Das Gegenmittel ist schweißtreibend. „*Wir haben schon stundenlang das Fruchtfleisch von den Steinen gelöst*“, seufzt Kai Hofstetter. Wer sich die Mühe sparen will, destilliert einfach bereits Vergorenes. Traubenwein zum Beispiel (wie wäre es mit einem Elsässer Gewürztraminer?) oder Heidelbeerwein. Ein paar Aniskörner in der Grundsubstanz machen das Weindestillat zum Quasi-Ouzo. Bei der Herstellung darf man sich austoben, darf bereits gebrannte Obstwässer erneut mit frischen Pflaumen ansetzen, das Aroma auf diese Weise intensivieren, um das Ganze ein paar Tage später erneut zu brennen. Alles und jedes zu Schnaps verwandeln muss man allerdings nicht, sofern man Wert legt auf Trinkbarkeit. Die Gerbstoffe eines Baryweines konzentrieren sich im Alkohol, machen den Brand phenolisch und bitter. Und wer glaubt, schnell mal ein paar Brombeeren in den Wein zu werfen, wird noch längst keinen feinen Brombeerbrand erhalten. „*Die Früchte müssen einige Tage ziehen*“, doziert Hofstetter.

Mittlerweile tröpfelt es heftig aus der Destillieranlage, und in diesem Augenblick bekommen die Teilnehmer der Brennreise regelmäßig leuchtende Augen. Der Duft frischer, saftiger Mirabellen steigt durch den Raum – von den überreifen, welken, scharfen oder gar fauligen Aromen, die man mit drittklassigen Bränden schon mal mitkauft, ist kein Hauch zu bemerken. Zum Faszinosum des Selberbrennens gehört, dass man nicht unnötig warten muss, um das fertige Produkt zu verkosten. „*Frische Brände sind immer sehr aromatisch*“, verrät der Experte. Anschließend verlieren die Destillate rasch an Intensität, um sie nach

einigen Wochen oder Monaten der Lagerung zurückzugewinnen. Wer also sofort zulangt und die feurigen Tropfen mit den Fingern oder den Lippen auffängt, macht nichts falsch, sofern er den wässrig und manchmal seifig schmeckenden Nachlauf mitsamt der Fuselöle abtrennt. Die anderen bekommen das in ein Fläschchen gefüllt, was übrig bleibt vom ersten Selbstversuch als Brennmeister. Verdünnt wird – auch die Rechnerei ist Bestandteil des Seminars – mit destilliertem Wasser, doch bereits das Ursprungsdestillat wirkt trotz gemessener 65 Volumenprocente alles andere als scharf: eher wärmend als aggressiv, wunderbar aromatisch und frisch. So was kann selbst mit den Produkten professioneller Schnapsspezialisten mithalten, und mit dem Slow Food Grundgedanken hat der hauseigene Brand ebenfalls eine ganze Menge gemein. „*Wenn die Destillation angefangen hat, kann man nichts mehr beschleunigen*“, sagt Kai Hofstetter. Die Wartezeit darf man allerdings nutzen, um über neue Destillate nachzudenken, über Lakritzbrände und Haselnussgeiste, Vogelbeer- und Ananasköstlichkeiten, und Pläne für die kommenden Wochen zu schmieden. Der Bonner Kleinstbrenner macht's nicht anders. „*Jetzt fahre ich nach Franken und schaue, wie sich die Quitten entwickeln*.“ Man darf darauf wetten, dass er aus denen auch wieder Herausragendes destilliert, für sich und seine Seminarteilnehmer – bedauerlicherweise nur in winzigen Mengen. 🍷

## INFO

**Das Brennerlebnis** Brennseminare bei Kai Hofstetter und Sabine Fernengel  
Limpericher Str. 176, 53225 Bonn, Tel 0228. 46 03 22, [www.brennerlebnis.de](http://www.brennerlebnis.de)

**Kellerebedarf Schmickl** Brennseminare und Destillieranlagen  
Helge Schmickl & Bettina Malle, Ehrentalerstr. 39, A-9020 Klagenfurt am Wörthersee, Tel 0043. 463. 43 77 86, [www.schnapsbrennen.at](http://www.schnapsbrennen.at)

**Aroma Museum Buchenau**  
Kirchweg 5a, 36132 Buchenau, Tel 06672. 86 90 32, [www.aromamuseum.de](http://www.aromamuseum.de)

## BUCHTIPPS

**Bettina Malle u. Helge Schmickl: Schnapsbrennen als Hobby**  
Die Werkstatt 2006, 160 Seiten, gebunden, 16,90 Euro

**Peter Jäger: Das Handbuch der Edelbranntweine, Schnäpse, Liköre**  
Stocker 2006, 248 Seiten, gebunden, 19,90 Euro