

Obstbrand vom Astner

Photos und Text: Thomas Steglich





Erst brennt er im Mund, dann läuft er heiß die Kehle hinunter, dann entfaltet sich sein Aroma im Mundraum und schließlich merkt man, wie er im Magen angekommen ist, und ein wohliges Gefühl macht sich im Körper breit.

Die Rede ist vom Obstbrand. Bei uns in Neubeuern gibt es drei Obstbrennereien, die jeweils in einer langen Familientradition brennen. Eine von ihnen besitzt der Astner, Johann, auf dessen Hof schon lange vor dem urkundlich-werden des Brennrechts von 1887 Schnaps gebrannt wurde. Das Anwesen der Astner liegt direkt an der alten Samerstraße und war im Besitz eines Milch und Schnaps-Schankrechts, so dass sich die vorbeikommenden Reisenden von damals dort stärken konnten.

Heute bewirtschaftet Johann Astner den Hof zusammen mit seiner Frau, betreibt die Milchwirtschaft und die Obstbrennerei, und überlässt das Schankrecht anderen. Es ist auch so genug zu tun. Das Obst ernten er und seine Frau selbst von den eigenen Bäumen, die gleich hinter dem Haus stehen. Äpfel-, Birnen-, Zwetschgen- und Kirschbäume wachsen hier auf der Weide, deren Gras ab und an von den Kühen kurz gehalten wird. Laut dem 300 Liter Brennrecht, das Johann Astner auf seinem Hof hat, darf nur Obst aus eigenem Anbau verwendet werden. Zukäufe von fremdem Obst sind streng reglementiert. Mit diesem Brennrecht dürfen umgerechnet 300 Liter reinen Alkohols hergestellt werden. Das Recht wird von Generation zu Generation mit dem Hof weiter vererbt. Der Zoll wacht auf die Einhaltung der strengen Bestimmungen und über die Abfuhr der Steuer auf den zu erwartenden Alkohol.

Aber bleiben wir erst einmal bei den Rohstoffen, dem Obst. Das wird mit der Hand vom Baum geerntet und verlesen. Fallobst wird nicht für den Brand verwendet, da es mit Erde, Blättern und Gras verunreinigt ist und Schimmel enthalten kann. Diese Verunreinigungen wirken sich negativ auf den Gärvorgang aus. Ebenso werden schlecht ausgebildete, faule oder schimmelige Früchte, die vom Baum geerntet werden, ausgesondert. Wichtig für den Brennvorgang ist der Zuckergehalt des Obstes, denn je mehr Zucker enthalten ist, desto mehr Alkohol lässt sich aus den Früchten gewinnen. Der Zuckergehalt des Obstes ist aber neben den genetischen Voraussetzungen der Früchte stark vom Wetter und den Witterungsbedingungen abhängig. Die Obstbäume werden auch nicht gespritzt, weil die bewährten alten Obstsorten sehr robust sind und sonst auch die Weide ringsum nicht von den Kühen genutzt werden könnte.

Das geerntete und handverlesene Obst wird in einer Obstmühle zerkleinert. Dadurch werden die Zellen aufgespalten und der darin enthaltene Zucker wird frei. Den so entstandenen Brei bezeichnet man als Maische. Diese wird in große Bottiche gegeben und dort unter Verschluss gehalten. Wichtig hierbei ist, dass die Gärgase entweichen können, aber kein Sauerstoff an die Maische gelangen kann, damit eine Essigsäure-Gärung vermieden wird. Das Prinzip des Verschlusses, der diese Aufgabe bewältigt, ist relativ einfach. Um den oberen Rand der Bottiche verläuft eine Rille, in die Wasser gegeben wird. Der Deckel der Bottiche liegt nun genau in dieser Rille auf, so dass die Gärgase wegen des aufgebauten Drucks durch das Wasser entweichen können, frischer Sauerstoff aber nicht eintreten kann. Das Prinzip funktioniert natürlich nur, wenn die Bottiche genau waagrecht ausgerichtet sind.

Oft werden der Maische Enzyme zum Verflüssigen hinzugefügt. Ebenso kann man Säuren zugeben, um die Maische



haltbarer zu machen. Auch werden Hefen beigemischt, um den Anteil an erwünschten Hefen zu erhöhen, die in natürlicher Form bereits in der Maische enthalten sind. Johann Astner gibt keine der drei Zusatzstoffe zu seiner Maische und vertraut auf die Reinheit seines Obstes und die Hygiene bei





seiner Verarbeitung. Der Gärprozess dauert vier bis sechs Wochen. Die Maische muss auf mindestens 20 Grad gehalten werden, damit der Prozess nicht unterbrochen wird. Dazu muss der Raum, in dem die Bottiche stehen, an kalten Herbsttagen beheizt werden.



Zum Brennen wird die vergorene Maische in die Brennkammer des Brennofens gegeben. Diese Brennkammer ist vom Zoll verplombt worden, und das Siegel darf nur zum beim Zollamt angemeldeten Zeitraum des Brennens aufgebrochen werden. Bei der Zoll-Anmeldung muss ebenfalls die Menge der Maische angegeben werden, die jeweils verarbeitet werden soll. Daraus errechnet der Zoll die zu erwartenden Alkoholanteile, auf die dann die Alkohol-Steuer erhoben wird. Der Obstbrenner hat das Risiko, ob er dann tatsächlich die entsprechende Alkohol-Ausbeute erreicht.

Die Konstruktion der Brennöfen ist sehr unterschiedlich. Der Ofen vom Astner, Johann ist so gebaut, dass die Brennblase, in die die Maische gegeben wird, von einem Wasserbad umgeben ist. Dieses Wasserbad gewährleistet, dass die Brennblase gleichmäßig rundum erhitzt wird. Beheizt wird der Ofen mit Holz, das Johann Astner



selbst immer wieder nachlegen muss. Dabei muss er aufpassen, dass er nicht zu kräftig einschürt, damit der Druck des Wassers im Wasserbad nicht zu hoch wird, und die Temperatur in der zu destillierenden Maische optimal bleibt. Oberhalb der Brennkammer befindet sich die Brennglocke, in der sich der Dampf sammelt. Anschließend wird er in ein kühlendes Wasserbad geleitet, wo er kondensiert. Der Alkohol-Gehalt der Maische liegt bei drei bis neun Prozent. In dem eben beschriebenen Destillations-Vorgang wird der Alkoholgehalt angereichert.





Der Alkohol verdampft bei 78 Grad Celsius. Bestimmte wertvolle Aroma-Stoffe werden dabei vom Alkohol mitgenommen.

Das Destillat wird in 3 Gruppen unterteilt. In der ersten Fraktion, dem so genannten Vorlauf, befinden sich die Stoffe, die schon bei einer geringeren Temperatur als 78 Grad verdampfen, wie zum Beispiel Essigsäureester. Der Vorlauf ist ein reines Abfallprodukt. In der zweiten Fraktion, dem Mittellauf, befinden sich die gewünschten Bestandteile, der Trinkalkohol und die Aroma-Stoffe. Der Mittellauf beginnt bei 70 bis 80 % Volumenanteile Alkohol (vol.) und endet bei 50 bis 55 % vol. Der Nachlauf, die dritte Fraktion, beginnt bei 45 % vol. Das Destillat ist also ständig auf seinen Alkohol-Anteil zu prüfen.

Johann Astner brennt im so genannten Pot-Still Verfahren, bei dem es zwei Brenn-Durchgänge gibt. Das gesamte Destillat des ersten Durchlaufs, der so genannte Rohbrand oder Lutter, wird ein zweites Mal gebrannt. Der zweiten Durchgang wird Feinbrand genannt. Davon wird dann der Mittellauf für die weitere Verarbeitung verwendet. Es gibt ein anderes Verfahren, das Patent-Still genannt wird, bei dem nur ein Durchgang notwendig ist. Dessen Apparatur ist aber komplizierter und für Johann Astner wirtschaftlich nicht sinnvoll. Beim Pot-Still Verfahren mit seinen zwei Durchläufen hingegen ist der Geschmack des Obstbrands runder und daher wird dieses Verfahren bei vielen Kennern wieder mehr geschätzt. Nachteil des Pot-Still Verfahrens ist, dass

Johann Astner die Brennblase zwischen den Durchgängen penibel von der Schlempe, dem Destillat-Rückstand der Maische, reinigen muss.

Das gewonnene Destillat hat einen zu hohen Alkohol-Gehalt, als dass man es unverdünnt genießen könnte. Es wird aber nicht sofort mit Wasser auf Trinkstärke reduziert. Während seiner mehrere Monate langen Lagerung, wird der raue Geschmack gemildert und neue Aroma-Stoffe können sich bilden. Die Qualität des später zugesetzten Wassers ist ein wichtiger Faktor, da der Obstbrand bei zu vielen Spurenelementen im Wasser ausflocken könnte. Nach der Verdünnung und einer abschließenden Filterung hat der Obstbrand einen Alkohol-Gehalt von 38 bis 42 % vol.

Die Herstellung des Obstbrands vom Astner, Johann ist also mit sehr viel Handarbeit und Geschick verbunden. Aufgrund seiner Kapazitäten und der Reglementierung auf 300 Liter durch das Brenn-Recht ist ein großer kommerzieller Absatz über Zwischenhändler nicht rentabel. Johann Astner verkauft seine Obstbrände auf verschiedenen Märkten und direkt bei sich am Hof. Er hat viele Stamm-Kunden und so hat ihm ein Kunde schon einmal erzählt, dass einer seiner Schnäpse sogar auf eine Expedition in den Himalaja mitgenommen wurde. Wohl bekommt.

Obstbrenner Johann Astner
Saxenkam, 83115 Neubuern
Telefon: 08032 5729