

Grundlagen der Geist-Herstellung, dargestellt anhand der Verarbeitung von Himbeeren

LVWO Weinsberg

Die Herstellung von Geisten aus Früchten bietet eine attraktive Ergänzung zu klassischen, durch alkoholische Gärung und anschließende Destillation gewonnenen Bränden. Himbeergeist erfreut sich seit Jahren hoher Beliebtheit und Bekanntheit gleichermaßen. Gegenüber Himbeerbrand bietet Himbeergeist Aromatik und Geschmack auf hohem Niveau, während die Kosten nicht zuletzt zur Freude vieler Konsumenten kontrollierbar bleiben.

Die Geistbereitung war und ist für Obstarten gedacht, deren fruchteigener Zucker eine geeignete Verwertung über die klassische Vergärung und Destillation nicht rechtfertigt. Viele Beerenarten wie Himbeeren, Brombeeren oder Heidelbeeren gehören dazu, aber auch Johannisbeeren oder Vogelbeeren.

Im Zuge von EUVO 426/2014 wurde die Rohstoffliste zur Herstellung von Geisten ausgedehnt und schließt seither auch Rohstoffe wie Stachelbeere, Moosbeere, Preiselbeere, Amerikanische Heidelbeere, Sanddorn, Moltebeere, Schwarze Krähenbeere, Allackerbeere, Myrte, Walnuss, Haselnuss, Kastanie, Zitrusfrüchte und Kaktusfeige mit ein.

Allen voran gehören die Zitrusfrüchte mit zu den interessantesten Vertretern in diesem Bereich. Aber auch Haselnuss und Walnuss erfreuen sich einer steten Beliebtheit. Durch gute Erfolge in der Gastronomie konnte sich vor einigen Jahren eine beachtliche Menge Haselnussgeist am Markt platzieren lassen. Intensiv nussig, angenehm schokoladig, mit mehr oder minder stark ausgeprägter

Nuss-Nougat-Note, sowie leichter Süße und geradezu unglaublicher Nachhaltigkeit im Abgang präsentierten sich hier mit fortschreitender Zeit nicht wenige Produkte für gutes Geld.

Schnell waren Neid und Druck zur Nachahmung geboren. Dieses Missverhältnis an unterschiedlich verteilten Informationen führte insbesondere zu jenem Zeitpunkt, als viele Brenner versuchten, diese Produkte nachzubauen, zu kuriosen und sehr fragwürdigen Experimenten. Einige gaben früher oder später entnervt auf, schnell war die Rede von illegalen Zusätzen eines bekannten italienischen Schokoladenherstellers, dessen Produkte offenbar den Weg in die ein oder andere Brennblase gefunden haben sollen. „Das geht nicht mit rechten Dingen zu, mit echten Haselnüssen komme ich da nicht hin.“ mussten viele Brenner in jener Zeit feststellen.

Leider, so musste man auch seitens der amtlichen Lebensmittelüberwachung feststellen, waren einige der erfolgreichsten Haselnussgeiste vieles, jedoch nicht echt. In Untersuchungen zeigten sich Aromen, die nicht in diesen Früchten vorkommen oder es stellte sich schlicht heraus, dass aufgrund anderer bei der Herstellung herrschender Bedingungen in den Flaschen am Ende kein echter Geist, sondern eine Spirituose vorlag. Rasch wurden Kennzeichnungen überarbeitet, Rezepturen geändert oder – in den meisten Fällen – offen propagiert, was längst viele Ahnten: Es handelte sich um aromatisierte oder überwiegend bis ausschließlich auf Aromen basierende Erzeugnisse, die wenig bis nichts mit einer

klassischen Geistherstellung aus echten Haselnüssen zu tun hatten. Nougat-Noten in dieser Intensität wären wohl wirklich zu schön um wahr zu sein, längst hätte sich das als Traditionsprodukt durchgesetzt, wäre die Herstellung derart einfach.

Die – authentische und gleichermaßen legale – Herstellung eines klassischen Himbeergeistes ist dagegen schnell erklärt. Frische oder tiefgefrorene Himbeeren erster Klasse können verwendet werden. Ware in voller Reife ohne Mängel empfiehlt sich. Gesetzliche Vorgaben zu Mindestmengen an Beeren je Liter Neutralalkohol gibt es nicht. Das Material darf aber auf keinen Fall angegoren sein. Es ergeben sich sonst nicht nur geschmackliche Nachteile, denn angegorenes Material darf insbesondere aufgrund zollrechtlicher Bestimmungen nicht eingesetzt werden.

Ob man die Beeren vor dem Überspritzen noch mit einer Walzenmühle vorsichtig andrückt oder mit einem Quirl für die Bohrmaschine vorsichtig zerkleinert oder ob die Früchte als Stückware eingesetzt werden ist für das Ergebnis kaum relevant. Die Vorzerkleinerung verringert erfahrungsgemäß bestenfalls die Standzeit für die ethanolische Extraktion der Beeren und liefert im weniger schönen Fall einen erhöhten Beitrag an Bitterstoffen, die anteilig ins Destillat übergehen. Die geschickte Kombination an Verfahren ist hier der Schlüssel zum Erfolg.

Das Verhältnis von Beeren zu Neutralalkohol mit 96 % Vol. (Primasprit) sollte sich im Ansatz zwischen 3:1 (sehr intensiv) bis 1,5:1 bewegen (für sehr aromastarke Sorten). Immer wieder erreichen uns Berichte von Ansätzen mit 4:1 oder nahe an diesem Wert, doch oftmals sind die Ergebnisse geradezu überaromatisiert.

An dieser Stelle sei auch auf aktuelle Proben verwiesen, die in den letzten Monaten den Weg in die LVWO Weinsberg fanden. Hier traten vollaromatische Geiste an den Tag, die dennoch leicht stechend, sowie wenig harmonisch wirkten. Aus unbekanntem Grund entschieden sich deren Brenner dafür, höhere Alkoholkonzentrationen mit 43 bis 45 % Vol. zu wählen. Bereits eine geringe Verdünnung mit etwas Wasser auf 42 % Vol. und weniger konnte hier eine deutliche sensorische Verbesserung herbeiführen. Bei der Abstimmung der Produkte sollte daher überprüft werden, ob die gewählte Verdünnung überhaupt zum verwendeten Frucht-Neutralalkoholverhältnis passt. Ausprobieren lohnt sich! Der Trend zu höherprozentigen Produkten mag bestehen, jedoch eignen sich nicht alle Erzeugnisse dafür.

Wie lange dauert die Extraktion? Diese Frage wird auch in den Brennerkursen immer wieder gestellt. In vielen Versuchen zu dieser Frage wurde wiederholt gezeigt, dass bereits ab 24 h bis drei Tagen das Extraktionsmaximum erreicht wird. Längere Kontaktzeiten bringen keinen weiteren Vorteil. Naturwissenschaftler sprechen hier vom „erreichten Gleichgewicht“ der Stoffkonzentrationen in den Beerenhäuten und der diese umgebenden Lösung. Ab Lagerzeiten von mehreren Monaten steigt dann das Risiko mit dem „Kern-Effekt“, einer bitteren, an die kleinen Kerne der Himbeeren erinnernden Note im späteren Himbeergeist. Ratsam ist daher rasche Destillation nach 1-4 Tagen Kontaktzeit. Der Primasprit sollte in jedem Fall alle Früchte überdecken, damit sich an der Oberfläche des Ansatzes kein Schimmelpilzwachstum ausbilden kann.

Will man Himbeeren über die Saison sammeln (frühe bis spät reife Sorten in einer Mischung), so ist dies problemlos

möglich. Eine gewisse Konservierung durch Alkoholzusatz mit Primasprit auf ca. 20 % Vol. in der Mischung reicht aus um das Material vor der alkoholischen Gärung zu bewahren.

Vor dem Brennen muss in jedem Fall noch ein Wasserzusatz in den Ansatz erfolgen. Ratsam sind 25-50 L je hl Ansatzmischung. Vorlauf fällt, wenn überhaupt, nur sehr wenig an. Ein einfaches Brenngerät ohne Verstärkerkolonne reicht völlig aus, um in einem Abtrieb ein attraktives Endprodukt zu erreichen. Der Umschaltzeitpunkt auf Nachlauf sollte früh und großzügig erfolgen. Spätestens bei 50 % Vol. sollte sensorisch geprüft werden, ob Handlungsbedarf besteht.

Abschließend sei noch das Thema Himbeerbrand erwähnt. Auch hier lassen sich

sensorisch sehr ansprechende Produkte gewinnen. Allerdings sollte man nicht vergessen, dass die einzusetzende Menge Himbeeren – umgerechnet auf die Flasche Enderzeugnis – hier sehr viel höher ist als bei der Geistherstellung. Dies wirkt sich bei entsprechendem Rohwarenpreis massiv auf den späteren Flaschenpreis aus. Lässt man dann Kunden Brand und Geist verkosten, wählen nicht wenige aufgrund des Preises den Geist, welcher – wenn gut gemacht – schon sehr viel Genuss bietet, kommt er doch leicht, aromareich und ohne Gärungsnebenprodukte ins Glas während der Brand zwangsläufig mit Gärungsnebenprodukten ein anderes Profil bietet, welches man mögen muss – so sehr, dass man bereit ist, dafür mindestens ca. 3 x so viel Geld auf die Theke zu legen bei gleicher Flaschengröße.