



Hochprozentige Spezialitäten

Brennereien und Destillate der Region

Mehrere Brennereien, Obst- und Weingüter der Region bieten eine scheinbar unerschöpfliche Auswahl an unterschiedlichen Destillaten an. Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Es blubbert und dampft in der Destille-rie Thomas Sippel. Der Geruch von Himbeeren liegt in der Luft. Im kupfernen Brennkessel köchelt eine tiefrote Suppe vor sich hin: Himbeermaische mit fünf bis sechs Prozent Alkohol. Thomas Sippel hat sie selbst angesetzt, die Früchte stammen aus eigenem Anbau. 150 Kilo sind nötig, um sieben Liter Himbeerbrand zu destillieren. Die Maische im Brennkessel verdampft, Alkohol und Aromen steigen auf und setzen ihren Weg durch das Destilliergerät fort.

Thomas Sippel achtet auf die richtige Hitze im Kessel, kühlt im Kolonnen-turm, wo das überschüssige Wasser kondensiert, und kontrolliert den Alkoholgehalt am Ablauf. Der so erzeugte Edelobstbrand hat einen Alkoholanteil von 60 Volumenprozent. Er wird mit

Quellwasser verdünnt, um einen Anteil von 40 Volumenprozent zu erhalten. Für den Brand wird nur der qualitativ höherwertige, so genannte Mittellauf eines Destillationsgangs verwendet, Vorlauf und Nachlauf werden weggekippt. „Da darf man nicht zu geizig sein“, erzählt Sippel, „schließlich will man wirklich nur das Herz haben“. Destillieren könne man lernen, sagt er, „doch nicht, wie man einen wirklich guten Edelbrand macht.“ Zu 80 Prozent komme es auf das verwendete Obst an, zu zehn Prozent sei die Appa-ratur entscheidend, doch die wichtigsten zehn Prozent fasst er unter „man kann es oder man kann es nicht“ zusammen.

Seit 1991 stellt Sippel in Weisenheim am Berg Edelbrände, Geiste und Liköre her. Er wurde seither mit mehreren Staatseh-renpreisen ausgezeichnet und vor zwei Jahren auf der internationalen Fachmesse „Destillata“ in Wien zum „Newcomer des Jahres“ gekürt. Neben Birnen, Apri-kosen oder Pfirsichen verwendet er für seine Destillate auch ungewöhnliche Zu-taten: Sippel destilliert Geiste aus Stein-



Frisch aus der Pfalz: Viele Himbeeren werden zu Himbeergeist veredelt.

Der Weg eines Edelbrandes: Im Brennkessel (rechts) steigen Alkohol und Aromen auf, der Weg führt durch den Kolonnenturm zum Ablauf (links).

pilzen, Schokolade, Haselnüssen oder Bananen – zurzeit versucht er sich an Trüffeln.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, erlaubt ist, was dem Kunden schmeckt. Neu im Programm sind ein Erdbeer-Chili-Likör und ein Likör mit weißer Schokolade und Orange.

Auf ungewöhnliche Destillate setzt auch Thomas Scherner von der Edelobstbrennerei Scherner in Weisenheim am Sand: Neben einem Spargelgeist und einem Brand aus Topinambur, einer Süßknollen-Art, hat er Destillate aus Feigen und Kastanien im Sortiment. Seit dem vergangenen Jahr bietet er auch einen Honigmelonen-Likör an. Scherner brennt seit 1989, neben dem Obst- und Weinbau ist die Herstellung von Hochprozentigem zum dritten Standbein des Familienbetriebs geworden.

Auch Scherners Brände wurden mit mehreren Staatsehrenpreisen ausgezeichnet. Bisher setzte er vor allem auf regionale Vermarktung, doch dieses Jahr wird auch er auf der „Destillata“ in Wien vertreten

sein. Er bietet unter anderem Destillate aus acht verschiedenen Apfelsorten an. „Man schmeckt richtig den Unterschied zwischen den einzelnen Sorten“, erzählt er, „einige schmecken herb, andere viel milder.“ Zudem gibt es bei ihm mehrere Tresterbrände, Wildobstbrände sowie verschiedene Liköre und Geiste. „Viele Kunden sind sehr wählerisch“, hat er beobachtet, „gleichzeitig jedoch auch bereit, den Preis für gute Qualität zu zahlen.“ Als besonderen Clou verkauft er seine Destillate auch in handgefertigten Flaschen, in die kleine Glasfiguren eingesetzt wurden. Thomas Sippel hat einen Trend hin zu guten Likören beobachtet. „Sie sollten süß sein, dürfen aber nicht kleben“, beschreibt er die Anforderungen. Vor allem Stammkunden aus der Gastronomie und dem Fachhandel kaufen bei Sippel und Scherner ihre Destillate ein. Doch auch vor Ort kann Hochprozentiges aus Obst gekostet werden. Die Öffnungszeiten der beiden Brennereien finden sich im Internet: www.sippels.de und www.scherner-edelobstbrennerei.de.



Edler Grundstoff: die Himbeermaische im Brennkessel. Die Qualität der Früchte ist entscheidend für den späteren Edelbrand.



Carolin I.

Carolin Frank, 18
Weinprinzessin Freinsheim,
Schülerin

„Obst ist nicht nur zum Essen da: Ich mag besonders gerne einen Edelobstbrand aus Äpfeln und Birnen. Der Geschmack erinnert an die frische Frucht – und das zu jeder Jahreszeit. Mein Tipp: Bei den Winzern und den Brennereien der Region ist eine große Auswahl an Destillaten erhältlich, probieren lohnt sich!“

Info

Neben der Destillerie Sippel in Weisenheim am Berg und der Edelobstbrennerei Scherner in Weisenheim am Sand bieten folgende Brennereien Destillate aus eigener Herstellung an:

Brennerei Axel Hubach
Erpolzheim

Edelobstbrennerei Fred Pflieger
Herxheim am Berg

Destillerie Sauer-Dockner
Weisenheim am Berg

Edelobstbrennerei Zein
Erpolzheim

Viele weitere Winzer und Winzergenossenschaften bieten Destillate unter eigenem Namen an. Diese Betriebe brennen oftmals nicht selbst, sondern bedienen sich spezialisierter Brennereien der Umgebung.