

Edel, fränkisch, hochprozent

Jahrgangsbrände: Vereinigung von Edelbrennern mit Qualitätsoffensive

BAMBERG. Dass Obstbrände aus Franken viel zu bieten haben, hat sich längst herumgesprochen. Neue Maßstäbe versucht die Vereinigung fränkischer Edelbrenner mit der Dachmarke Rosenhut zu setzen. Die Obstbrenner präsentieren in der Orangeste Schloss Seehof mit den Jahrgangsbränden ihre besten Produkte.

Rosenhut ist eine Vereinigung, unter der 13 Brenner eigenständig vom Untermain bis zur Fränkischen Schweiz selbst gebrannte Obstbrände vermarkten. Aufzuckerung und Aromatisierung sind nicht erlaubt, nur frische, vollreife Früchte sollen ohne Blatt oder Stiel nach den 1994 festgelegten Qualitätsrichtlinien verwendet werden.

Mit den Jahresbränden stellen die Brenner ihre jüngsten Spitzenerzeugnisse vor. Erstmals im reifjähri- gen Besten-

den, doch von nun an jedes Jahr, sollen sie in den Handel gebracht werden. Die Anforderungen, die an Jahresbrände gestellt werden, sind exklusiv: Bei der Verkostung an der Universität Hohenheim müssen mindestens 4,7 von 5,0 Punkten erreicht werden. Des Weiteren ist eine analytische Probe auf Zuckergehalt und lebensmittelrechtliche Anforderungen zu bestehen. Die Prüfnummer auf dem Gütesiegel verbürgt die Sortenreinheit und weist die Herkunft des Obstes nach.

Stichwort Obstqualität: Für die Herstellung eines Edelbrandes ist die Reife und der einwandfreie Zustand des Obstes kaum zu unterschätzen. Die Auswahl ist reichlich: Kirsche, Zwetschge, Quitte und Schlehe dürfen als Stärken fränkischer Brennereien selbstverständlich nicht fehlen. Darüber hinaus

finden sich Apfel, Birne, Wildkirsche, Mirabellen und mehr im Sortiment. Der Geruchstest führt schnell auf die richtige Spur. Auch Laien finden bei den Jahrgangsbränden relativ mühelos heraus, welche Frucht sie vor sich haben.

Die konzentrierte Frucht markant und ohne störenden Beigeschmack heraus zu destillieren ist schließlich die Hauptaufgabe der Brenner. Von ihren technischen Verfahren und den Ergebnissen konnten sich die Besucher in Seehof selbst überzeugen.

Zwischen 20 und 30 Euro kostet ein halber Liter. Verkauft werden die Brände vom Hersteller, im Fachhandel und im Restaurant deutschlandweit, zum Teil auch in Österreich und in der Schweiz.

Kunden achten verstärkt auf Qualität, weiß Obstbrenner Johannes Haas aus Pretzfeld. Sie

seien bereit, mehr Geld auszugeben als früher, wenn die Leistung stimmt. Und Edgar Höllein aus Frensdorf ergänzt: „Das Preis-Leistungs-Verhältnis fränkischer Brände ist optimal.“ Italien hätte vor allem wohl wegen der Urlaubsreisen lange Zeit als bester Produzent für Wein und Spirituosen gegolten. Da italienische Alkoholeika jedoch immer teurer wurden, kamen die Kunden zum günstigeren, deswegen aber nicht schlechteren Produkt aus der Region zurück.

Frankens Anzahl an Brennereien ist beeindruckend: Der Zoll registrierte in diesem Jahr 3392 Brennrechte (bayernweit 5204, bundesweit rund 31000). Einzig Baden-Württemberg weist eine höhere Brennereichte auf. Oliver van Essenberg

Siehe auch
www.rosenhut.de

Edelbrenner Hans Adrian aus Großheubach bei einer Geruchprobe. Im Hintergrund eine Hochleistungs-Destillieranlage. Foto: ovr