

Eigenbrand

In unserer Nachbarschaft gibt es eine ziemlich vernachlässigte Mini Kiwi-Anlage. Es sind etwa 25, seit Jahren nicht mehr geschnittene, mit Früchten dicht behängte Büsche. Der Besitzer holt sich jeweils



ein paar Kilo der grünen Früchte, um sie zu Konfitüre einzukochen. Der Rest bleibt hängen, zur Freude der Spaziergänger und Krähen. Dieses Jahr fragte ich den Eigentümer an, ob er etwas dagegen habe, wenn ich die Früchte ernten würde. Ich wollte die Früchte einmaischen, vergären und brennen. Der Besitzer war einverstanden. Vermutlich werde er die Büsche sowieso roden, denn Mini Kiwis könne er kaum verkaufen.

So machte ich mich denn an einem kalten Novembertag an die Arbeit. Die dicht verwachsenen Büsche machten die Ernte nicht gerade einfach. In den vorangegangenen Nächten hatte es den ersten, leichten Frost gegeben und die Früchte waren dadurch schon etwas weich geworden. Nach etwa vier Stunden hatte ich knapp 30 Kilo der glattschaligen, zuckersüßen Mini Kiwis geerntet. Meine Hände waren eiskalt und klebrig. Ich brauchte dringend etwas Kräftiges zum Aufwärmen. Zwei Becher heißen Tees mit einem guten Schuss Zwetschgenwasser erwiesen sich als Wundermittel. Mir war wieder warm und ich konnte weiterarbeiten. Ein Teil der Früchte hatten noch Stiele, welche entfernt werden mussten. Dann wurden sie mit einem Kartoffelstampfer zermanscht und das Gemenge in einen blauen 30-Liter Plastikbehälter gegeben. Nach einer Standzeit über Nacht an der Wärme sollte die Temperatur der Maische Zimmertemperatur erreicht haben. Eine Temperatur, bei der die Gärung zügig über die Bühne gehen sollte.

Ich hatte einen Teelöffel Trockenhefe (W 15) in etwas lauwarmem Wasser aufgelöst. Nach etwa einer halben Stunde gab ich angewärmten Süßmost dazu. Nach kurzer Zeit begann die Flüssigkeit zu schäumen. Die Hefe hatte begonnen zu arbeiten. Fruchtzucker wurde in Alkohol und Kohlensäure zerlegt. Der gärende Most wurde nun in die Kiwi-Maische eingerührt und der Plastikbehälter anschliessend mit dem Deckel verschlossen. Im Deckel sorgte ein Gärtrichter dafür, dass aus dem Behälter wohl Gärgas (CO₂) austreten, jedoch keine Luft eindringen konnte. Dadurch wurde eine Kontamination durch unerwünschte Hefen und Bakterien verhindert. Von Zeit zu Zeit zeigte ein sattes „Blupp“ im Gärtrichter an, dass die Maische am Gären war. Bereits nach einem Tag blubberte es jedoch nur noch wenige Mal am Tag. Die Gärung war wohl schon zum grössten Teil abgelaufen.

Ziemlich genau einen Monat später lade ich mein Mini Kiwi-Fass ins Auto, um die Maische bei Thomas Heiner in Zug brennen zu lassen. Ich bin gespannt, wie der Brand schmecken und wie hoch die Ausbeute sein würde. Thomas hatte bereits zuvor von 20 kg eigenen Mini Kiwis einen Rohbrand gemacht. Dieser weist einen Alkoholgehalt von etwa 35 Volumen% auf. Zuerst wird meine Maische in die 50-Liter Brennblase gefüllt. Die Maische riecht



fruchtig und sauber. Keine flüchtige Säure oder sonstige unangenehmen Gerüche, welche auf eine Fehlgärung schliessen lässt. Danach wird auch noch Thomas' Rohbrand dazugegeben. Die Blase wird verschlossen und das Rührwerk in Betrieb gesetzt. Langsam beginnt die Temperatur im Brenngut anzusteigen. Nach etwa einer halben Stunde erscheinen am Schaufenster des ersten Bodens der Destillationskolonne feine Tröpfchen. Nach weiteren zehn Minuten das gleiche Bild im zweiten Boden. Auf beiden Böden sammelt sich das kondensierte Destillat und verdampft wieder mit zunehmender Temperatur. Vom dritten Boden gelangt der Alkohol-/Wasserdampf über das Geistrohr in den Kühler, wo er kondensiert. Die ersten Tropfen werden in einem Messkolben aufgefangen. Es riecht scharf nach Nagellackentferner. Langsam wird der Geruch besser. Immer wieder kontrolliert der Brenner mit Nase und Zunge das Destillat. „So jetzt können wir umstellen, der Vorlauf ist vorüber.“, meint er. Es sind 160 Milliliter ziemlich unangenehm riechende Flüssigkeit, welche verworfen wird. Die Menge Vorlauf wird protokolliert. Der Alkoholsammler beginnt sich zu füllen. Nach einiger Zeit schwimmt die Alkoholwaage frei. Sie zeigt einen Alkoholgehalt von 89° an. Ein feiner Strahl Destillat ergiesst sich in das Auffanggefäss. Die Temperatur in der Brennblase beträgt 90 °C. „Wenn die Temperatur im Dephlegmator 82°C anzeigt, wird auf Nachlauf umgestellt, auch wenn der Wert, den die Alkoholwaage anzeigt noch hoch ist. Das ist Erfahrungssache“, erklärt Thomas. Doch von



diesem Augenblick sind wir vorläufig noch weit entfernt. Die Temperaturanzeige steht erst bei 53°C. Langsam, sehr langsam steigt das Flüssigkeitsniveau im Auffanggefäss. Mit Heizung und Kühlung reguliert Thomas die Destillationsgeschwindigkeit. 20 Minuten später ist die Dephlegmatortemperatur auf 80°C gestiegen. Es haben sich gegen 2 Liter Destillat angesammelt. Es riecht nun etwas nach Heu und Maggi. Der Alkoholgehalt ist auf 83 Volumenprozent gefallen. Die Temperatur steigt nun schnell. Thomas bricht den Brennvorgang ab, in dem er die Heizung abdrehet. „Den Nachlauf brauchen wir nicht, der geht mit der Schlempe in die Kanalisation“, meint der Brenner, wobei er den Ablass der Brennblase öffnet. Nach einen gründlichen Ausspritzen der Blase mit heissem Kühlwasser ist diese bereit für den nächsten Brand. Diesmal ist es eine Mandarinenmaische mit Ingwer. Noch viel exotischer als Mini Kiwis.

Das Ausmessen ergibt 2,1 Liter Destillat mit 83,8 Volumenprozent Alkohol. Die Temperatur im Destillat beträgt 13,4°C. Temperaturkorrigiert auf 20°C bedeutet dies einen Alkoholgehalt von 85,8 Volumenprozent. Wir haben also aus 50 kg vergorener Mini Kiwi-Maische 1,8 Liter 100%igen Alkohol destilliert, was einer Ausbeute von 3,6 % entspricht. Nicht schlecht. Sobald der „Schnapsvogt“ das Destillat abgenommen hat, soll es mit Wasser auf 43 Volumenprozent heruntergesetzt werden. Ich bin gespannt, wie der Brand dann riecht und schmeckt.

22.11.2011 / ze