

den Jahresbeitrag von 30 auf 40 Franken anzuheben, was oppositionslos genehmigt wurde.

Für vier weitere Jahre wurden gewählt: Markus Wettstein (Wald) als Rechnungsrevisor sowie die Obmänner Kaspar Hunziker (Feldbach) für den Bezirk Meilen und Lorenz Kunz (Esslingen) für den Bezirk Uster. Zudem ernannte die Generalversammlung den langjährigen Aktuar, Obmann und Kursleiter Hans Roth zum Ehrenmitglied.

ROLAND MÜLLER, BENKEN ■

## Brände

### Sortenreine Edelbrände aus Verarbeitungskirschen

Der Kirsch ist unter Edelbrandgenießern eine beliebte und zugleich polarisierende Spirituose, da die Meinungen bezüglich der Aromatik eines «guten» Kirschs oft weit auseinanderdriften. Gerade sortenreine Brände, im Speziellen Kirsch, scheinen die Kundschaft besonders anzusprechen und sind zunehmend gefragt. Agroscope hat im Sommer 2013 sieben verschiedene, teilweise kaum bekannte Kirscharten eingemaischt und destilliert.

### Versuchsbeschreibung

Sieben Sorten wurden separat eingemaischt und nach identischem Verfahren destilliert. Die Maische wurde mit einer Mischsäure (Milch- und Phosphorsäure 1:1) auf den pH-Wert 3.2 eingestellt, wodurch die Aktivität unerwünschter Mikroorganismen stark eingeschränkt wird. Nach der Säurezugabe

wurde die Reinzuchtheife Lalvin W15 beige-mischt. Die Gärperiode betrug 30 Tage bei 17 °C. Der Brennversuch wurde auf einer 25 Liter «Arnold Holstein» Brennanlage durchgeführt (1. und 2. Boden geschlossen, Dephlegmator eingestellt). Nach viermonatiger Lagerung wurden die Destillate durch vier geschulte Verkoster beschrieben.

### Das ganze Aromaspektrum vertreten

Den Verkostern fiel auf, dass die Brände in Geruch und Geschmack sehr unterschiedlich sind. Das Aromaspektrum der Brände reichte von fruchtig über blumig, pflanzlich, würzig, Steinnote bis röstig. Die Sorte Polenkirsche beispielsweise fällt durch die sehr intensive, reiffruchtige Note auf, von leichten Röstnoten begleitet. Ganz anders präsentiert sich die Sorte Pollux: Das Aroma erinnert an Bergkräuter und Thymian und ist geprägt von pflanzlichen, krautigen Noten, während die Frucht dezent in der Nase präsent ist. Die Abbildung zeigt exemplarisch das Aromaprofil der Sorte «Schwarze Schüttler». Das

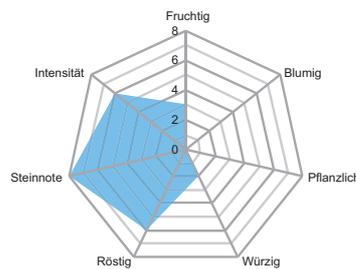
sensorische Profil zeigt, dass diese durch die charakteristische Steinnote geprägt ist, begleitet von röstigen und leicht würzigen Noten.

### Die Vielfalt kommunizieren

Der Versuch veranschaulichte sehr deutlich, wie stark die Aromatik eines Kirschbrands von der Kirschart beeinflusst wird. Wichtig für die Produzenten ist, dass sie ihre Produkte beschreiben können und dies auch tun. Als Beschreibungshilfe stellt Agroscope den Produzenten zusätzlich das Aromarad für Kirsch zur Verfügung, mit dem für jeden Kirsch die Aromenvielfalt und Charakteristik aufgezeigt werden kann. Dank der differenzierten Beschreibung wird der Kirschliebhaber seinen «beliebtesten» Kirsch finden.

Die ausführliche Dokumentation ist auf der Homepage von Agroscope zu finden: [www.destillate.agroscope.ch](http://www.destillate.agroscope.ch) → Projekte → abgeschlossene Projekte → Verarbeitungskirschen im Glas. MARTIN HEIRI, AGROSCOPE ■

Agroscope | 2014



### Schwarze Schüttler steinbetont

Anbauempfehlung	Geeignet als Befruchter für Dollenseppler; das Holz ist nicht immer frosthart.
Wuchs	Mittelstark, breitrönig mit lockerer Krone
Blütezeit	Spät
Reifezeit	3. – 4. Kirschenwoche
Fruchteigenschaften	Schwarze, mittelgrosse weiche Kirsche mit hohem Zuckergehalt
Brenndaten	Brix: 30° / pH: 3.8 / Ausbeute: 6.7 (L.r.A. / 100kg)

**Geruch:** röstig-nussig, Marzipan, steinbetont, leicht «Schoggi» und Vanille, würzig, dezent fruchtig mit Himbeere

**Geschmack:** Bittermandel retronasal noch intensiver, leicht süsslich, pfeffrig

**Gesamteindruck:** recht intensiver Kirsch, vollmundig, vielschichtig, überzeugt in der Nase, im Mund eher noch verhalten

### Aromaprofil und Anbaudaten der Kirschart «Schwarze Schüttler».



Pasteuriseranlagen



Bag-in-Box-Abfüller



Packpressen



Einbandpressen

## Mostereigeräte

- Gülletechnik
- Abwasserpumpsysteme
- Mostereigeräte
- Mechanische Fertigung

### Professionelle und kostengünstige Lösungen für die Herstellung von Fruchtsäften

Weitere Produkte aus unserem Sortiment

- Korbpressen und Mühlen
- Waschanlagen
- Kreiselpumpen
- Entstein- und Passieranlagen
- Muser

Wälchli Maschinenfabrik AG ■ 4805 Brittnau  
Tel. 062 745 20 40 ■ [www.waelchli-ag.ch](http://www.waelchli-ag.ch)

Tier & Technik St. Gallen  
Halle 3.0, Stand 3.0.14

AgriMesse Thun  
Halle 1, Stand 135

