

DESTILLATE AUS ALTEN APFELSORTEN

Eine Bereicherung

In der Schweiz sind rund 1.200 genetisch unterschiedliche Apfelsorten bekannt. Darunter befindet sich eine große Zahl an alten, unbekannten oder in Vergessenheit geratenen Sorten. Ihr Potenzial bleibt bis anhin häufig ungenutzt, obwohl sie ein wichtiger Bestandteil der Sortenvielfalt und Biodiversität im Apfeland Schweiz sind. Innerhalb des Projekts „Nutzung von Obstgenressourcen II“ (NUVOG II) von FRUCTUS in Zusammenarbeit mit Agroscope wurden in den letzten drei Jahren 40 alte Apfelsorten zu sortenreinen Destillaten verarbeitet und bewertet.

Im Zuge der Modernisierung des Obstbaus im späten 19. Jahrhundert wurde die Vielfalt der Apfelsorten in der Schweiz als unübersichtliches „Sortenwirrwarr“ betitelt. Mehr und mehr waren Sorten gefragt, die homogene Früchte hervorbrachten, auf den Punkt reif waren und den sich ändernden Qualitätsvorstellungen der Konsumenten entsprachen. Mitte des 20. Jahrhunderts unterstützte der Staat deshalb mit Hilfe der schweizerischen und kantonalen Zentralstellen für Obstbau eine umfassende Reorganisation der Obstwirtschaft, welche eine flächendeckende

Fällaktion nach sich zog. Innerhalb eines Vierteljahrhunderts wurden mehr als die Hälfte der Feldobstbäume sowie gut drei Millionen Hochstammbäume gerodet und durch 6.000 Hektar Niederstammkulturen ersetzt. Nachzulesen bei „Auderset und Moser: Rausch & Ordnung: Eine illustrierte Geschichte der Alkoholfrage, der schweizerischen Alkoholpolitik und der Eidgenössischen Alkoholverwaltung (1887-2015)“ aus dem Jahr 2016.

Durch die wachsenden Qualitätsansprüche der Konsumenten sowie der damaligen Rodungsaktion sind viele Apfel-

sorten teilweise in Vergessenheit geraten oder gar verloren gegangen. Dazu beigetragen haben die Untauglichkeit vieler alter Apfelsorten als Tafelobst, einerseits durch hohe Säure- und Gerbstoffgehalte und andererseits durch die schlechte Lagerbarkeit. Diese Faktoren sind jedoch bei Destillaten keine Ausschlusskriterien. Deshalb erstaunt es, dass heutzutage trotz einer großen Vielfalt an verfügbaren Apfelsorten sehr oft nur ‘Gravensteiner’ oder ‘Berner Rosen’ für Destillate verwendet werden. Das Projekt „NUVOG II“ hat zum Ziel, die vielfältigen Obstgenressourcen



Wehntaler Hagapfel



Breiter süß



Mannenbacher



Pomme Tricolor



Winterprinzapfel



Adersleber Calvill

Sortenbeschreibung

Wildmuser

Ein vielschichtiges Destillat, mit einem kraftvollen Körper und langanhaltendem Abgang.

Die Sorte wurde 1947 von H. Kessler beschrieben. Sie stammt aus Grabs im St. Galler Rheintal. Die Frucht ist angenehm würzig. Die Anfälligkeit gegenüber Schorf und Mehltau ist gering. Die vielschichtige Aromatik der Sorte, die bei unserem Edelbrand-Versuch von den Experten bestätigt wurde, wird bereits von einer Mosterei im Rheintal genutzt. Erste Triebtestungen bezüglich

der Feuerbrandanfälligkeit zeigten einen hohen Befall, weshalb er mit Bedacht angebaut werden sollte.



Sortenbeschreibung

Weissreinetter

Das Destillat besticht durch eine komplexe Aromatik und einen harmonisch strukturierten Körper.

Bei der Schweizer Obstsorten-Inventarisierung wurde die Sorte Weissreinetter nur einmal, bei Beinwil am See, gefunden. Der Besitzer, welcher den Baum innerhalb der Familie übernahm, hatte ihn als sehr gesund in Erinnerung, was auch in Versuchen bezüglich der Anfälligkeit auf Mehltau und Schorf bestätigt wurde. Der Feuerbrandbefall bei den Triebtestungen war schwach bis mittel. Ausgewählt wurde der Weissreinetter aufgrund der geringen Krankheitsanfälligkeit sowie der Aromatik bei der Vordegustation.



Sortenbeschreibung

Waldkircher Himbeerapfel

Der blumig-würzige Auftakt, eine apfelpfiffrige Aromatik sowie ein langer, pfeffriger Abgang zeichnen das Destillat aus dieser Sorte aus.

Die Sorte ist nach ersten Versuchsergebnissen bezüglich Schorf und Mehltau robust. Bei der Verkostung der Früchte wurde sie als extrem aromatisch und exotisch beurteilt, weshalb sie in die Versuchsreihe aufgenommen wurde. In der ganzen Schweiz wurden davon lediglich zwei Bäume gefunden. Es ist ein spät reifender, roter, weißfleischiger Apfel, weshalb er teils auch „Schneewittchen-Apfel“ genannt wird.



nachhaltig zu nutzen und auch deren Potenzial zur Herstellung von Apfelfeststoffen aufzuzeigen.

In den letzten Jahren wurden im Rahmen des Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft (NAP-PGREL) viele Eigenschaften der alten Sorten erhoben. Daten zu Krankheiten, Baum- und inneren Fruchtigenschaften sind auf dem nationalen Informationssystem unter dem Link www.pgrel.admin.ch/pgrel/#/ abrufbar.

Eine Vorauswahl der für den NUVOG-II-Versuch verwendeten Apfelsorten wurde anhand nachfolgend beschriebener Kriterien getroffen. Die endgültige Auswahl der Sorten war darüber von den Faktoren der Verfügbarkeit, den Wetterein-

flüssen, der Alternanz und dem Alter der Bäume abhängig.

VOM APFELBAUM...

Ein Ziel war es, möglichst robuste Sorten zu wählen. Rund die Hälfte aller Sorten des Schweizer Inventars wurden in einem mehrjährigen Freilandversuch bezüglich Schorf und Mehltau bewertet. Sorten mit Anzeichen von starker Anfälligkeit wurden ausgeschlossen. Nebst der Schorf- und

Mehltauanfälligkeit wurden aufwendige Triebtestungen im Gewächshaus bezüglich Feuerbrand und erste Ergebnisse bezüglich der Blattfallkrankheit Marssonina mitberücksichtigt. Als Ausschlusskriterium in Bezug auf Feuerbrand galt ein um 60 % stärkerer Befall gegenüber 'Gala', außer in Einzelfällen, wenn ein anderes positives Kriterium hervorragend war wie eine besondere Aromatik.

Nebst den Krankheitsanfälligkeiten der Sorten wurde eine gute Ausbeute auf der

Danksagung

Ein Dank geht an Fructus und das Bundesamt für Landwirtschaft für die finanzielle Unterstützung sowie an alle, die unser Projekt mit Früchten oder Wissen bereichert haben.

THE FINE ART OF DISTILLERY TECHNOLOGY

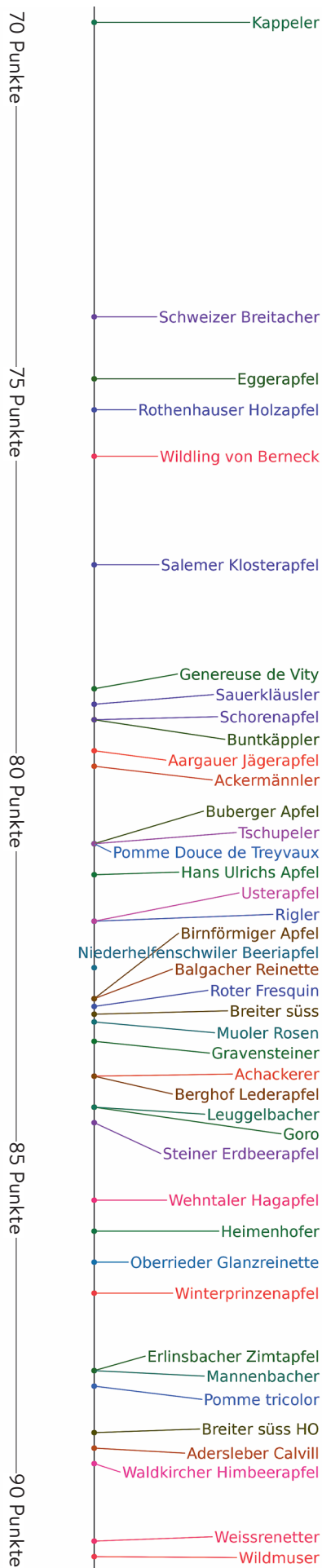


Carl

More than 150 years
150
Since 1869

ENGINEERED & MADE IN GERMANY

Kontakt: Carl GmbH - D-73054 Eisligen +49 7161 9783 0 sales@carl.info www.carl.info



Basis von 100 g/L Gesamtzucker als Mindestmenge definiert und versucht, altes und aktuelles Wissen bezüglich der Eignung für Edelbrände einzubeziehen. Dazu wurden alte Pomologien durchforstet sowie FRUCTUS-Mitglieder und Sammlungsbetreiber interviewt. Gesucht waren Sorten mit einer außergewöhnlichen oder intensiven Aromatik.

...ÜBER DIE BRENNAPPARATUR...

Im Gegensatz zu Tafeläpfeln, die je nach Lagerdauer früher geerntet werden müssen, ist es bei Früchten zur Herstellung von Bränden wichtig, dass die optimale Reife am Baum respektive durch eine kurzzeitige Nachlagerung erreicht wird. Um die optimale Reife der verwendeten Äpfel zu ermitteln, wurden Reifetests gemacht, unter anderem, um zu sehen, ob die Stärke in den Äpfeln genügend abgebaut war. Für eine optimale Reife und Aromaausbildung wurden die Äpfel für sieben bis zehn Tage bei 20 °C nachgelagert. Mit einer Rätzmühle wurden 23 kg selektierte und gewaschene Äpfel zerkleinert, und der pH-Wert mittels Säure auf 3.0 gesenkt.

Die Maische, beimpft mit Reinzuchtheffen 1895C (swiss wineyeast), garte ohne Temperaturführung bei 19 °C. Nach 35 Tagen Gärzeit wurde die Maische in einer 25-L-Kupfer-Brennanlage von Arnold Holstein destilliert. Dabei waren zwei Glockenböden und der Dephlegmator zugeschaltet. Die Fraktionierung des Brandes wurde beim Vorlauf sensorisch und beim Nachlauf mittels Geistrohrtemperatur (ab 85 °C) durchgeführt. Nach einer Lagerzeit von circa vier Monaten wurden die Brände auf 42 % vol (± 0.5 % vol) reduziert und nochmals zwei Monate gelagert, bevor sie dann zu guter Letzt sensorisch beurteilt wurden.

...INS GLAS ZUR BEURTEILUNG

Jedes Apfeldestillat wurde von fünf Experten aus Branche und Forschung sowohl einer beschreibenden Prüfung unterzogen wie auch anhand eines 100-Punkte-Schemas bewertet. Die nebenstehende Abbildung zeigt sämtliche für den Versuch verwendeten Apfelsorten mit ihrer Gesamtpunktzahl. Nebst den Experten wurden sämtliche Destillate auch einem geschulten Sensorikpanel vorgelegt. Dabei wurde von diesen Verkostern die Frucht-Intensität, die Frucht-Typizität und Komplexität erfasst.

Sorten

Mehr Infos

Die detaillierten Resultate der Verkostungen und weiterführende Informationen zu den Sorten können mittels einer interaktiven Applikation nach Eingeben des Links <https://apps.agroscope.info/bevog/edelbrand> beziehungsweise nach Einscannen des hier stehenden QR-Codes erkundet werden. Weiterführende Informationen sind unter www.fructus.ch zu finden. Für Beratung oder den Bezug von alten Apfelsorten steht Interessenten die E-Mail-Adresse beratung@fructus.ch zur Verfügung.



POTENZIAL NUTZBAR MACHEN

Es kann festgehalten werden, dass in der Schweiz eine große Anzahl an alten Apfelsorten vorhanden ist, die sich für Destillate eignen. Nicht nur die drei beschriebenen Sorten eignen sich dazu, sondern auch weitere alte Sorten. Dies zeigen auch Hartmann und Schwarz (2018) in ihrem Buch, in welchem die Sorte 'Adersleber Kalvill' zu den 100 besten Obstsorten zählt. Ein weiteres Potenzial von alten Apfelsorten ist, dass diese teilweise lokal verankert sind und Tradition haben. Als Beispiel kann die von Fructus zur „Obstsorte des Jahres 2022“ gewählte Apfelsorte 'Niederhelfenschwiler Beeriapfel' genannt werden. Nach allmählichem Verschwinden wird diese Sorte heute wieder vermehrt angebaut. Dabei gibt es sicher noch weitere interessante alte Sorten für die Brennerei. Warum sollte also nicht bei der nächsten Neupflanzung eine alte Apfelsorte berücksichtigt werden?

Text: **Thomas Blum, Romano Andreoli, Jonas Inderbitzin, Jakob Schierscher**

Bilder: **Agroscope/Fructus**



Thomas Blum

Thomas Blum arbeitet in der Forschungsgruppe Produktqualität und -innovation des Kompetenzzentrums der Schweiz für landwirtschaftliche Forschung Agroscope und ist dort unter anderem für Brennversuche und Brennkurse zuständig. thomas.blum@agroscope.admin.ch