

Sorbusfrüchte und Beeren zum Brennen

Teil II

Die zur Familie der Rosaceen gehörenden selbstfruchtbaren Sorbusarten bilden Apfelfrüchte mit mehrfächrigem Kernhaus und Kelchzipfeln. Sie werden fälschlicherweise als Beeren bezeichnet. Die kleinen, meist weissen Blüten hängen an Scheindolden. Obstbaulich sind die Sorbusarten unbedeutend, wenn auch in letzter Zeit etwas Interesse an Vogelbeeren, Apfelbeeren und Speierling festzustellen ist. Als Ergänzung zu den im ersten Beitrag (SZOW 11/07) abgehandelten Beeren werden im vorliegenden Artikel Minikiwis, Holunder und Moosbeeren beschrieben. In einem dritten Beitrag geht es dann noch um seltenes Steinobst zum Brennen.

PETER DÜRR, AGROSCOPE CHANGINS-WÄDENSWIL ACW
peter.duerr@acw.admin.ch

Für die Brennerei sind alle Sorbusarten von Interesse, da sie auch an Orten wachsen, wo Obstbau nicht mehr möglich ist. In Österreich ist der Vogelbeerbrand das «Stamperl» der Bergbauern.

Die für den Brenner wichtigen Angaben zur Alkoholausbeute sind in der Tabelle auf Seite 11 zusammengefasst. Dabei handelt es sich um praktisch erzielte Werte, die einem grossen Streubereich unterliegen. Die Brixmessung ergibt bei den extrakt-

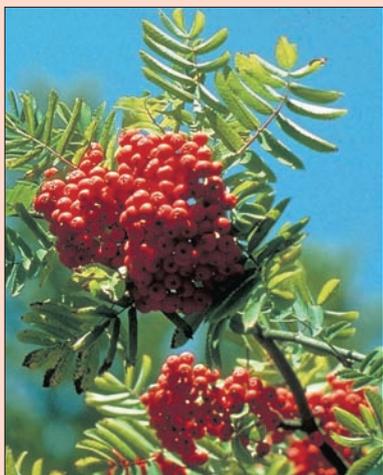
Feuerbrand: Kernobstanbau nicht zusätzlich gefährden

Der Feuerbrand bereitet der Obstbranche derzeit grösste Probleme. Mit der Artikelserie über besondere Obstsorten zum Brennen sollen keine falschen Signale gesetzt werden. Alle Sorbus- und viele der seltenen Kernobstsorten sind Feuerbrandwirte. Deren Anbau unterliegt in der Regel kantonalen Einschränkungen. Wir empfehlen eine Absprache mit der zuständigen kantonalen Fachstelle. Die Nutzung dieser Arten für innovative Produkte aus der Brennerei darf den Kernobstanbau nicht zusätzlich gefährden.

EDUARD HOLLIGER UND LUKAS BERTSCHINGER, ACW

reichen Kleinfrüchten kaum als Zucker interpretierbare Werte. In der Tabelle werden auch die für das Einmaischen wichtigen pH-Werte angegeben.

Vogelbeere (*Sorbus aucuparia*)



Die Vogelbeere, auch wegen der Blattform Eberesche genannt, bildet grosse, lichte Büsche. Sie wächst in ganz Europa und ist frosthart. In den Alpen findet sich die Vogelbeere bis fast an die Baumgrenze. Die besten Vogelbeeren zum Brennen kommen aus Höhenlagen wie dem Engadin oder den Walliser Südtälern. Dort reifen sie im Oktober und trocknen aus. So ist der Zucker etwas konzentriert, was die sonst magere Alkoholausbeute steigert.

Die angepflanzten, selbstfruchtbaren Vogelbeeren sind züchterisch durch Selektion und Veredelung auf Quittenunterlagen aus der bitterstofffreien Mährischen Eberesche verbessert worden. Bekannte Sorten sind die Konzentra, Rosina und die Klosterneuburger Selektionen. Die Zuchtsorten haben mehr Zucker als die wilden Vogelbeeren. Die erbsengrossen, gelb- bis korallenroten Beeren sind reich an Säuren (30-40 g/L) und Vitamin C (0.5-1 g/L).

Zum Ernten werden die ganzen Dolden abgeschnitten. Dabei dürfen die Achselknospen nicht verletzt werden. Die Dolden können über eine Traubenabbeermaschine abgetrennt werden.

Zum Einmaischen werden die Beeren mit viel Hefewasser im Gärbehälter gestampft. Ansäuern ist nicht nötig. Je nach Trockengrad muss zum Pumpen recht viel Wasser beigegeben werden, was beim geringen Zuckergehalt der Maische brenntechnisch unerwünscht ist.

Aus dem gleichen Grund ist beim Brennen das Roh-Feinbrand-Verfahren vorzuziehen. So ist beim Feinbrennen genügend Alkohol für eine perfekte Destillation vorhanden. Der hochprozentige Brand soll einige Monate im Dunkeln gelagert werden, damit sich die komplexe Aromatik gut ausbilden kann. Der Brand hat eine deutliche Note nach Bittermandel, die allerdings nicht zu dominant sein darf.

Mehlbeere (*Sorbus aria*)



Die Mehlbeere bildet einen grosse Strauch oder kleinen Baum. Sie wächst sehr langsam, wird 6 bis 12 m hoch und kann 200 Jahre alt werden. Sie liebt Kalkböden und eine sonnige Lage. Das typische Blatt ist breit, zugespitzt und unregelmässig gesägt. Oben ist es glänzend dunkelgrün, unten silbrig behaart. Die Mehlbeere findet sich häufig in Gärten und Parkanlagen. Die Dolden sind kräftiger und die gelb bis roten Beeren etwas grösser, aber weniger zahlreich als bei der Vogelbeere. An der Spitze sind die Beeren mehlig bereift. Die reifen Beeren sind weich und mehlig. Beim Zerreiben entwickeln sie ein feinfruchtiges Aroma, das auch im Brand feststellbar ist. Der Brand ist sorbusfruchtig, beerenfruchtig und hat kaum Bittermandel. Es ist der fruchtigste Brand der Sorbusgruppe. Ernte, Einmaischen und Brennen sind analog zur Vogelbeere, nur sollten die Mehlbeeren angesäuert werden. Sie haben mehr Zucker als die Vogelbeeren. Die Mehlbeere wird – gemessen an ihrem feinen, attraktiven Aroma von den Brennern zu wenig beachtet.

Oxelbirne (*Sorbus intermedia*)



Die Oxelbirne oder schwedische Mehlbeere bildet einen mittelgrossen Baum mit eiförmiger Krone. Sie kommt wild in nordeuropäischen Laubwäldern vor. In Mitteleuropa wird sie als Ziergehölz angepflanzt. Die orangefarbenen Früchte sind ähnlich wie die Mehlbeere, kaum bereift und etwas weniger aromatisch.

Speierling (*Sorbus domestica*)



Der Speierling bildet freistehend einen stattlichen Baum mit starkem Kronenbau. Im Wald hat der Baum einen langen, fast astlosen, eichenartigen Stamm mit ausladender Krone. Er wird auch als Alleebaum genutzt. Das harte, schwere Holz ist gesucht. Der Baum entwickelt sich langsam, wird erst nach 40 Jahren fruchtbar und kann sehr alt werden. Der Baum bevorzugt warmes Hügelland im südwestlichen Mitteleuropa (Weinklima). Der Speierling hat kleine apfel- oder birnenförmige Früchte von gelbgrüner Farbe mit roten Backen. Die Früchte sehen sehr attraktiv aus und dienen zum Dekorieren von Wildgerichten. Der Speierling wird in Mitteleuropa bei der Herstellung von Apfelwein genutzt. Wenn die Früchte vom Baum fallen, sind sie meist noch hart und müssen nachgereift werden. Sobald sie weich werden, können sie über die Rätzmühle eingemaischt werden. Die Maische wird angesäuert, weil die Früchte vom Boden aufgelesen werden. Der Speierling hat die zuckerreichsten Früchte der Sorbusarten. Der Brand ist etwas birnig, leicht grasig mit einer Spur Bittermandel.

Elsbeere (*Sorbus torminalis*)



Die Elsbeere bildet wie der Speierling einen mittelgrossen Baum mit Pfahlwurzel und dichtbelaubter Krone. Attraktiv ist die purpurrote Verfärbung im Herbst. Die Elsbeere trägt die ersten Früchte nach 20 bis 30 Jahren und hat dann jedes Jahr reichlich Früchte. Sie sind länglich rund, anfangs rötlich-gelb, in der Reife braun mit hellen Punktierung. Die Früchte sind nach dem Weichwerden essbar und bereit zum Einmaischen. Die Elsbeeren müssen bei der Ernte mit langen Stangen heruntergeschlagen werden. Der Brand ist sehr dezent apfelig, leicht krautig mit wenig Bittermandel, nur schwach aromatisch. Elsbeerbrände sind eine teure Spezialität in Niederösterreich.

Schwarze Apfelbeere (*Sorbus melanocarpa*)



Die schwarze Apfelbeere oder Aronia stammt von der amerikanischen Ostküste. Sie stellt in puncto Boden und Klima wenig Ansprüche und ist frosthart. In Europa wurde sie zunächst wegen der schönen Herbstfärbung als Zierpflanze verwendet. In den letzten Jahrzehnten wurde die Schwarze Apfelbeere in Ostdeutschland und Russland züchterisch für den Erwerbsobstbau bearbeitet. Daraus entstanden die Sorten Aron, Nero, Rubina and Viking. Der Ertrag tritt rasch ein und ist regelmässig. Reife Früchte lassen sich leicht abschütteln. Die schwarzen Früchte haben einen farbtintensiven Saft, der in der Lebensmittelindustrie verwendet wird. Der extrem hohe Gehalt an Flavonoiden findet auch pharmazeutisches Interesse. Für das Einmaischen gelten die bei der Vogelbeere beschriebenen Massnahmen. Der Brand hat den gleichen bittermandligen Charakter wie der Vogelbeerbrand, ist aber weniger intensiv.

Minikiwi (*Actinidia arguta*)



Die braunen, behaarten Kiwis ergeben keinen tauglichen Brand. Das feifruchtig-beerige Aroma wird beim Einmaischen durch die fruchteigenen Enzyme abgebaut.

Dagegen ergeben die glatthäutigen Minikiwis einen typischen Brand. Sie gedeihen gut in gemässigtem Klima. Die weiblichen, Frucht tragenden Pflanzen sind auf männliche Befruchtersorten angewiesen. Die reifen, grünen bis grünroten Beeren werden ästchenweise mit der Schere abgeschnitten und dann abgerebelt. Die weichen Beeren sollten etwas gequetscht, enzymiert und mit Hefe versetzt werden. Die Maische vergärt rasch und gut und muss sofort destilliert werden.

Der Brand riecht und schmeckt intensiv aromatisch-beerig, etwas nach Stachelbeeren.

Schwarzer Holunder (*Sambucus nigra*)



Der Holunder ist frostresistent. Seine Ansprüche an Nährstoffgehalt und Wasser sind eher hoch. Der Holunder ist selbstfruchtbar. Er wächst wild im lichten Wald, an Waldrändern und in Hecken. Er wird aber auch angebaut. Die bekannteste Sorte ist Haschberg, von Klosterneuburg herausgegeben. Die Blütezeit im Juni ist kurz. Die aromatischen Blüten werden für Ansatzspirituosen und Liköre gebraucht. Die schwarzen Beeren reifen in Trugdolden. Es sind Steinfrüchte mit drei Steinkernen. Zur Ernte werden die ganzen Dolden abgeschnitten. Die Beeren können gut maschinell abgerebelt werden. Sie müssen dann sofort mit Pektinase, Säure und Hefe eingemaischt werden. Die Maische vergärt gut und sollte sofort destilliert werden.

Das typische Aroma von Holunder ist im Brand gut ausgeprägt. Allerdings sind Holunderbrände erfahrungsgemäss schwierige Brände. Von der optimalen Reife der Beeren bis zum perfekten Einmaischen, Gären und Destillieren muss alles zusammen stimmen.

Der Brand braucht etwas Entwicklungszeit durch Lagern des hochprozentigen Mittellaufs im Dunkeln.

Der weisse Holunder ist eine Mutante des schwarzen Holunders. Die Beeren sind weniger aromatisch, aber süsser als die des schwarzen Holunders. Die Vögel ziehen den weissen Holunder vor. Der rote Holunder (*Sambucus racemosa*) hat leuchtend rote Beeren in dichten Dolden. Er wird in Hecken gepflanzt. Die Beeren sind gut zu ernten, haben aber wenig Zucker und Aroma. Der Zwerg-Holunder (*Sambucus ebulus*), auch Atfich oder Atfichbeere genannt, ist ein kleiner Strauch bis 1.50 m Höhe, zu finden an Wegrändern, Lichtungen und Wiesen auf steinigten Böden. Die rohen Beeren sind giftig. Die holunder-typischen, schwarzen Beeren stehen in aufrechten Dolden. Der Brand riecht nach Holunder mit etwas krautigen, wilden Noten.

Roter Holunder (*Sambucus racemosa*)



Moosbeere (*Vaccinium oxycoccos*)



Die Moos- oder Torfbeere wächst als bodenbedeckender Kleinstrauch auf Torfmoos und in Hochmooren. Die immergrünen, kleinen Blätter hängen an dünnen, kriechenden Ästchen. Die fast kirschgrossen, roten Beeren reifen im Sommer. Die Moosbeere ist in Nordeuropa häufig; dort werden die Beeren gesammelt und zu Likör verarbeitet. Das Einmaischen und Vergären bietet keine besonderen Probleme. Wichtig ist das rasche Brennen nach der Gärung.

Die Beeren sind säuerlich-aromatisch und ergeben einen feinen beerig-fruchtigen Brand. Dies gilt auch für die grossfruchtige Moosbeere (*Oxycoccus macrocarpon*), besser bekannt als amerikanische Cranberries, die in den nordwestlichen Staaten der USA im grossen Stil kultiviert werden. Stecklinge werden in grossen Becken bei unterschiedlichem Wasserstand kultiviert. Bei hohem Wasserstand können die Beeren vom Strauch geschlagen werden. Sie schwimmen auf und können abgesiebt werden. Die Beeren werden tiefgefroren und kommen so in den Handel.

Brennereitechnisch relevante Werte.			
Frucht	pH	Zucker %	Alkoholausbeute %
Vogelbeere	3.0-3.5	4-8	2-3.5
Mehlbeere	4.0	6-12	2-5
Oxelbirne	3.8	4-7	2-3
Speierling	3.5	8-14	4-7
Elsbeere	3.8	6-13	3-5
Schwarze Apfelbeere	*	6-10	2-4
Minikiwis	3.3	7-10	4-5
Holunder	3.6	3-8	1-3
Moosbeeren	3.0	2-6	1-2.5

* Säure 13-17g/L

Literatur

Amman G.: Bäume und Sträucher des Waldes, Naturbuchverlag, Augsburg, ISBN 3-89440-558-9, 1993.

Neuweiler R., Röthlisberger K., Rusterholz P. und Terretz R.: Beeren und besondere Obstsorten, Landwirtschaftliche Lehrmittelzentrale, Zollikofen, ISBN 3-906679-75-6, 2000.

Albrecht H.J. (Hrsg.): Anbau und Verwertung von Wildobst, Bernhard Thalacker Verlag, Braunschweig, ISBN 3-87815-044-x, 1993.

Franke W.: Nutzpflanzenkunde, Georg Thieme Verlag, Stuttgart, ISBN 3-13-530406-x, 1997.

Zeithöfer A.: Die obstbauliche Nutzung von Wildobstgehölzen, <http://www.zeithoefler.de/garteninfos/index.html>

Kremer B.P.: Wildfrüchte, Kosmos Naturführer, Franckh-Kosmos, Stuttgart, ISBN 3-440-06416-6, 1997.

Kreck M. und Dietrich H.: Speierlingsbrand, Kleinbrennerei Nr. 12, 4-8, 2004.

RÉSUMÉ

Fruits des sorbiers et baies appréciés par les distillateurs

Les fruits des sorbiers appartiennent au groupe des fruits à pépins. Les buissons et arbres sauvages du groupe des sorbiers sont plantés en tant que plantes ornementales dans les jardins et les parcs, ainsi que sur les bords de route. Le sorbier des oiseleurs et l'alisier blanc sont des plus intéressants pour les distillateurs. Le sorbier domestique produit des fruits un peu plus gros et particulièrement sucrés, qui sont également utilisés dans la fabrication du cidre. Le distillat des fruits de l'alisier torminal est une spécialité très chère de la Basse-Autriche.

Il existe des distillats aromatiques et typiques provenant du sureau noir, de la canneberge et des mini-kiwis.