

Seltenes Steinobst zum Brennen

Teil III

Steinobst ist beliebt zum Brennen. Alle Arten von «grossem Steinobst» werden gebrannt. Das kleine Steinobst ist aber von seiner Aromatik und Ausbeute her besonders interessant. Die Verfahren unserer Süsskirschen sowie blauen Zwetschgen und Pflaumen sind in der Natur weit verbreitet. Die Sortenabgrenzung beim blauen Steinobst ist schwierig. Es gibt von der Schlehe bis zur Hauszwetschge alle Übergänge. Daraus werden lokale Spezialitäten gebrannt: die Löhrpflaumen im Berner Seeland, die Berudges in den Kantonen Freiburg und Neuenburg, die Dammassinen im Kanton Jura. Es braucht schon ein geübtes Auge, um die Früchte zu unterscheiden. Auch die Aromen in den Bränden sind sich ähnlich, weil diese Früchte mit dem Stein eingemischt und gebrannt werden.

PETER DÜRR, FORSCHUNGSANSTALT AGROSCOPE CHANGINS-
WÄDENSWIL ACW

peter.duerr@acw.admin.ch

Die Pflaumen lassen sich in zwei Formengruppen aufteilen:

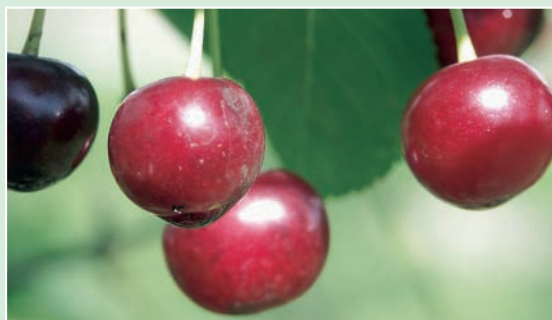
- die *Prunus-cerasifera*-Gruppe rund um die Kirschpflaume mit braunrot-blauviolett-gelben Arten (Myrabolane) und
- die *Prunus-insititia*-Gruppe rund um die Schlehe und Haferschlehe mit blauen Arten mit graublauer Bereifung.

Beim Einmischen müssen die kleinen Steinfrüchte mit viel Hefewasser und Pektinase eingestampft werden, damit die Maische genügend flüssig wird. Säureschutz ist meist nötig, besonders wenn die Früchte vom Boden aufgelesen werden. Fruchtsteine, die sich im Gärbehälter absetzen, sollen nicht mitdestilliert werden. Kleines Steinobst ist im Vergleich zu Kernobst, Beeren und Sorbusfrüchten recht zuckerreich und gibt entsprechend deutlich höhere Alkoholausbeuten. Allerdings sind die brenntechnisch relevanten Werte (Tabelle) je nach Reifezustand und Vegetationsjahr sehr unterschiedlich.

Wildkirsche (*Prunus avium*)

Die Wild- oder Vogelkirsche ist die Stammart unserer Süsskirschen. Der mittelgrosse Baum wächst an Waldrändern und in lichten, steilen Wäldern auf kalkhaltigen Böden. Wildkirschen sind erst mit zwanzig Jahren fruchtbar. Die Bäume sind während der Blüte im April gut zu erkennen. Die kleinen Kirschen hängen an langen Stielen. Sie reifen im Juli gleichzeitig mit den angebauten Süsskirschen. Sie können mit mässigem Erfolg vom Baum geschüttelt werden. Wildkirschen sind recht zuckerreich.

Der Brand ist stark steinbetont im Geruch und würzig, komplex und dicht im Geschmack. Er findet viele Liebhaber.



Traubenkirsche (*Prunus padus*), Felsenkirsche oder Steinweichsel (*Prunus máhaleb*)

Die Traubenkirsche bildet einen Gross-Strauch mit hängenden Zweigen. Sie braucht kräftige, humose und feuchte Böden und bevorzugt Flussauen und Alpentäler. Die Traubenkirsche ist als Zierstrauch beliebt. Die kräftigen weissen Blüten und die traubig hängenden kleinen Kirschen sind attraktiv. Zum Ernten kann man die kleinen Dolden abschneiden und die bittersüssen Steinfrüchte abrebeln. Die Traubenkirsche hat einen gefurchten Steinkern.

Die Felsenkirsche bildet ebenfalls einen Gross-Strauch mit hängenden Zweigen. Sie bevorzugt aber trockene, warme Standorte mit Kalkboden. Die erbsengrossen, saftarmen Früchte hängen in kleinen Dolden und haben einen glatten Steinkern.

Die Brände aus diesen Kleinkirschen sind ähnlich der Wildkirschenbrände mit einem deutlich steinlastigen, aber auch kirschtig-herben, dichten Geschmack.



Kornelkirsche (*Cornus mas*)

Als einzige hier behandelte Steinfrucht gehört die Kornelkirsche nicht zur Prunus-Familie, sondern zu den *Cornaceae*. Die Kornelkirsche ist ein recht weit verbreiteter Zierstrauch und erfreut uns mit den ersten zartgelben Blüten schon Ende des Winters. Im August reifen die Steinfrüchte von grün über gelb bis stark rot und fallen dann ab. Zum Ernten lässt man die Früchte auf Tücher fallen und sammelt sie täglich ein. Beim Schütteln fallen auch nur knapp reife Früchte ab. Die Kornelkirsche wurde züchterisch bearbeitet. Grösserfruchtige Sorten wie die Jolico sind bei den Baumschulen verfügbar. Die Früchte der wilden Kornelkirsche haben einen länglichen Steinkern und wiegen ein bis zwei Gramm, die Zuchtsorten bis sechs Gramm. Die recht aromatische Frucht ist reich an Vitamin C. Der Brand ist in Österreich als «Dirndlbrand» bekannt. Das feinfruchtige Aroma der Kornelkirsche kommt in Konfitüre besser zur Geltung als im Brand. Dennoch sind Kornelkirschenbrände mit ihren etwas grün-öligen Noten sehr charakteristisch.



Schlehe, Schlehdorn oder Schwarzdorn (*Prunus spinosa*)

Die Schlehe ist ein weit verbreiteter, sperrig verzweigter, dornenbewehrter Strauch. In Hecken erfreut er uns mit seiner weissen Blütenpracht noch vor dem Laubaustrieb. Der Strauch ist trüchwüchsig und erst nach zwanzig Jahren voll entwickelt. Die im September reifenden, etwa kirschgrossen runden Früchte sind schwarzblau bereift und haben einen kurzen Stiel. Der runzelige Steinkern ist fest mit dem Fruchtfleisch verbunden. Die Früchte sind reif, wenn sie etwas weich werden; in höheren oder nördlichen Lagen erst nach dem ersten Frost. In wärmeren Regionen haben die Vögel sie bis dann «abgeerntet». Die Sträucher sind oft gut behangen, was die wegen der Dornen schwierige Ernte etwas erleichtert. Die Gärdauer ist mit vier bis fünf Wochen etwas länger als üblich. Der Brand aus vergorener Maische ist nach genügend langer Lagerung zwetschigig fruchtig, etwas grasig, komplex und steinbetont und gehört zu den interessantesten Wildfruchtbränden.



Haferschlehe oder Schlehenpflaume (*P. domestica ssp. insititia*)

Die Haferschlehe ist nahe verwandt mit der Schlehe. Sie bildet einen Strauch oder kleinen Baum mit beidseitig flaumhaarigen Blättern und bedornen Zweigen. Die Früchte sind etwa doppelt so gross wie die Schlehen und reifen im September (mit dem Hafer). Sie ist die Stammart aller blauen Pflaumen und Zwetschgen, der grünen Reineclaude und der gelben Mirabelle. Das süsse Fruchtfleisch haftet am glatten Steinkern. Der Brand weist einen Bittermandelton ähnlich der Schlehe auf.



Ziparten, Kriecherl, Wildpflaumen (*P. domestica ssp. insititia*)

Diese Gruppe um die Haferschlehe hat je nach Gegend verschiedene Bezeichnungen. Die verschiedenen Formen sind sich aber als Strauch oder kleiner Baum und in der Fruchtausprägung doch sehr ähnlich. Oftmals handelt es sich um Wurzelasläufer oder verwilderte Unterlagen. Gemeinsames Merkmal ist auch die ungleiche Reifungszeit der Früchte; reife Früchte fallen zu Boden. Die Früchte werden über Wochen geerntet. Dazu werden Tücher oder Kunststoffplanen ausgelegt. Je nach Wetter müssen die Früchte täglich eingesammelt werden. Kommen dabei nur kleine Mengen zusammen, können die Früchte bis zum Ernteschluss im Tiefkühler gesammelt werden. Durch das Einfrieren erübrigt sich auch das Einstampfen der Maische. Sensorisch gibt es bei den Bränden alle Übergänge von fruchtig bis steinlastig.



Berudges

Die Berudges sind in der Westschweiz verbreitet, besonders im Neuenburgischen. Die Sorte ist relativ heterogen, weil die Vermehrung oft über Stockausschläge erfolgt. Die robusten Bäume sind meistens sehr fruchtbar. Die kleinen runden Früchte sind dunkelrot auf der Sonnenseite, sonst gelborange/weiss bereift. Das Fruchtfleisch ist gelb, fest, ein wenig trocken, steinlösslich und sehr aromatisch. Das intensive «Pflümliaroma» findet sich auch im Brand.



Damassine

Es handelt sich bei dieser jurassischen Spezialität vermutlich um eine lokale Variante der Damas-Pflaume, die ursprünglich aus Syrien stammt. Da die Vermehrung früher meist über Stockausschläge verlief, sind auch die Damassineebäume nicht einheitlich. Allerdings laufen Bemühungen, die «richtigen» Typen zu selektionieren und diese nach obstbaulichen Regeln zu vermehren. Auch die Damassinen reifen im August folgeartig und müssen vom Boden aufgelesen werden. Die Früchte wiegen acht bis zehn Gramm, sind kugelig, rosa bis dunkelviolettfarbig und bläulich bereift. Sie haben ein kräftiges Aroma und sind gut steinlöslich.

Der Brand zeigt das fruchttypische Aroma nach Pflaume, frischem Heu und Grapefruit. Er ist ein beliebtes, gebietstypisches Destillat.



Mirabelle

Die Mirabellen sind züchterisch gut bearbeitet. Als Standardsorte gilt die «Mirabelle de Nancy». Sie soll aus Asien stammen. In den Baumschulen sind verschiedene Typen erhältlich. Verbreitet ist der Typ GF 1510. Mirabellen sind selbstfruchtbar und neigen zur Alternanz. Die Früchte wiegen sechs bis vierzehn Gramm. Zur gelben Grundfarbe kommen sonnenseitig Punkte mit rotem Hof. Die Frucht ist stark bereift und reift ebenfalls stark folgeartig. Das gelbe Fruchtfleisch ist saftig und süß.

Der Brand ist intensiv fruchtig und eigenständig. Die Typizität zeigt sich in einer leicht laktisch-buttrigen Note. Mirabellenbrand ist eine gesuchte Spezialität.



Myrobalane, Kirschpflaume (*P. cerasifera*)

Die in Westasien beheimatete Myrobalane wird meist als Unterlage für Zwetschgenbäume gebraucht. Eine rotblättrige Variante ist als Zierstrauch beliebt. Die Früchte sind bis zu 3 cm dick, rund, braun- bis gelbbrot, fleischig mit einem Kirschenstein. Das weiche, säuerliche Fleisch ist aromaarm, gewinnt aber beim Kochen.



Brennereitechnisch relevante Werte.

Frucht	pH	Zucker %	Alkoholausbeute %
Wildkirsche	3.4 – 3.6	10 – 14	5 – 6
Traubenkirsche	3.6	10	4 – 5
Kornelkirsche	2.7 – 3.0	5 – 10	2 – 4
Schlehe	2.7 – 3.0	5 – 10	2 – 4
Haferschlehe	3.0 – 3.4	8 – 13	4 – 7
Ziparten, Kriecherl	3.0 – 3.6	6 – 12	3 – 6
Berudges	3.5 – 3.8	10 – 14	6 – 8
Damassine	3.2 – 3.4	10 – 13	5 – 6
Mirabellen	3.4 – 3.4	11 – 14	4 – 7

Literatur

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

Sorten- und Unterlagenwahl im Konserven-, Brennzwetschgen- und Mirabellenanbau, Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil, ACW, 2005.

Pflanzenportrait: Primitiv-Pflaumen, www.rgv.co.at/Prunus.html.

RÉSUMÉ

Les petits fruits à noyaux recherchés pour la distillation

Le fruit à noyau est plaisant à distiller. Toutes les sortes de gros fruits à noyau sont distillées. Le petit fruit à noyau est, pour l'arôme et le rendement, particulièrement intéressant. Les ancêtres de nos cerises, pruneaux bleus et prunes sont dans la nature largement répandus. La différenciation chez les fruits bleus est difficile. Il existe toutes les transitions depuis les prunelles jusqu'aux pruneaux domestiques. Il en ressort plusieurs spécialités locales: Les prunes de Löbr dans le Seeland Bernois, les Bérudges dans les cantons de Fribourg et Neuchâtel et les Damassines dans le canton du Jura. Il faut un œil entraîné pour pouvoir différencier les fruits. Les arômes des distillats aussi sont similaires. Cela vient en partie du fait que ces fruits sont distillés avec le noyau.