

Edle Tropfen

In seiner kleinen Hofbrennerei veredelt Landwirt und Brenner Andreas Franzl selten gewordene Früchte zu Obstbränden internationaler Spitzenklasse. Die Mispeln, Quitten und alten Apfelsorten wachsen auf den Obstwiesen des Einöd-hofs. Das Brennrecht erbte er von seinem Vater.



„Mein Quittenbrand liegt mir besonders am Herzen. Vor dem Brennen halte ich jede Frucht wenigstens fünf mal in der Hand. Ich muss sie auswälen, bürsten, sortieren und wenden.“



Andreas Franzl schnuppert konzentriert. Feines Fruchtaroma, würzig und zugleich pikant: Ein viel versprechender Kriacherlbrand, das kann er jetzt schon sagen. Nach acht Jahren Lagerung wird er, wenn alles gut läuft, sein typisches Aroma nach Mandelkuchen und Amaretto entwickelt haben. Damit das Kriacherl, auch Haferschlehe oder Krete genannt, seine charakteristische Note voll entfalten kann, dürfen die stechenden Aromen des Vorlaufs und der muffig-dumpf riechende Nachlauf bei der Destillation gar nicht erst in die Flasche gelangen. Kein Problem für die feine Nase von Andreas Franzl: Sobald sie mehr als das feine Obstaroma



Seine feine Nase ist sein Kapital: Sobald der Brenner mehr als das edle Obstaroma riecht, dreht er den Hahn der Destille zu.

riecht, dreht er den Hahn der Destille zu. Die Temperaturanzeige und die technischen Daten dienen dem Brenner kaum mehr als Anhaltspunkt. „Jede Fruchtcharge verhält sich anders. Was im letzten Jahr geklappt hat, gilt nicht unbedingt für dieses Jahr.“

Andreas Franzls Geheimnis: Er lässt den Brand nicht aus den Augen – und destilliert sehr langsam. „So rieche ich jede Veränderung“, erläutert er. Und es gelingt ihm, nur das Filetstück des Brandes in die Flasche zu bannen. „Die meisten Aromen entwickeln sich in den Grenzbereichen, in denen die Siedepunkte der Fraktionen überlappen“, erklärt er. „Gerade in diesem Bereich muss man behutsam zu Werke gehen.“ Auch wenn die Ausbeute minimal ist: Andreas Franzl beendet die Destillation, sobald die Qualität seiner Essenz abzufallen droht. „Bei mir geht Klasse eindeutig vor Masse“, lautet seine Philosophie.

Kriacherl, Mispel, Weichsel

Die Leidenschaft des Brenners sind die besonderen Brände. Solche aus Wildobst oder aus Früchten, die landläufig in Vergessenheit gerieten. Auch die unergiebigsten Früchte, etwa Quitten oder Himbeeren, reizen Andreas Franzl. Seine Liebe zur Brennerei entdeckte der Erdinger während des Studiums, als er gemeinsam mit einem Freund erste Brennversuche unternahm. Seine kleine Hofbrennerei bezeichnet er denn auch als Erwerbshobby. „Sie leistet nur einen kleinen Beitrag zum Lebensunterhalt.“ Die süßen Früchte für seine Brände findet der Landwirt auf den alten Obstwiesen rund um den Einödhof seiner Familie in Oberkorb im bayerischen Landkreis Erding. Dort wächst neben alten Birnen- und Apfelsorten auch Weichseln und seltenes Kernobst. Einen Mispelbaum etwa hat Andreas Franzl selbst dort gepflanzt, um seine Früchte zu veredeln. Auch Steinobst raritäten wie das „Kriacherl“ gedeihen auf den Wiesen des beschaulichen Oberkorb. „Der Baum ähnelt der Zwetschge, aber die Früchte sind kleiner und blauer“, beschreibt er. Noch seltener ist die Myrobalane, die wilde Schwester des Kriacherls. Fragt man den Landwirt nach seinem Lieblingsbrand, zögert er. Denn er könnte über jeden seiner Brände ins Schwärmen geraten. „Aber er gibt schon Essenzen die mir besonders am Herzen liegen, z.B. mein Quittenbrand“, bestätigt er. „Bevor aus den Quitten ein Brand wird, halte ich jede einzelne Frucht wenigstens fünfmal in der



Bis zu acht Jahre lagern Andreas Franzls Brände.



Der Brenner füllt die vergorene Maische in die Destille ein.



Die Fachwelt ist sich einig: Andreas Franzls Brände gehören zu den Besten der Welt.

„Ich liebe die besonderen Brände. Solche aus seltenem Wildobst. Oder aus unergiebigem Früchten.“

Hand. Ich muss sie auswählen, sortieren, bürsten, und im Lager wenden und kontrollieren“. 100 kg Früchte ergeben meistens nicht mehr als 1 Liter Obstbrand. „Klar, dass der Tropfen für mich etwas Besonderes ist.“ Ebenso liebt er seine Himbeeresenz: „Wer daraus einen Brand macht, gilt in der Zunft als Verrückter“, zwinkert Andreas Franzl. Die Ausbeute ist so minimal, dass die meisten Brenner Himbeeren nur „vergeistern“, sie also mit reinem Alkohol versetzen. Auch die Begeisterung für seine sortenreinen Apfelbrände ist ihm anzumerken. „Die Königsrenette ist ein toller Apfel. Zwar ist der Baum eine Diva, aber wenn er mal trägt, dann sind die Früchte herrlich aromatisch.“

Vom Obst zum Obstler

Und nur solche Früchte ergeben Spitzenobstbrände. „Die Größe der Frucht, oder die Makellosigkeit der Schale sind für uns Brenner völlig egal. Was zählt, sind die inneren Werte: Der Zuckergehalt, die Menge der Fruchtsäuren und der Aromastoffe“, erläutert Andreas Franzl. Um sicherzugehen, probiert der Landwirt denn auch aus jeder Charge mehrere Früchte. „Die Bauern aus der Umgebung, die mir ihre Früchte bringen, kennen meine Ansprüche schon“, schmunzelt der Brenner. Gerade bei den seltenen Früchten ist er auf die Standort-Tipps und seiner Nachbarn und Hilfe bei der Ernte angewiesen. Für die Maischeführung gilt es, die Früchte perfekt zu säubern. Faule Obststücke, Stiele, Blattreste, Dreck oder Schmutz beeinträchtigen später den Geschmack des Brandes. Schlimmstenfalls können sie dazu führen, dass die Maische umkippt.

Die große Unbekannte

Die blitzsauberen Früchte werden dann gepresst und zerkleinert und vergären während der Maische. „Die Obstmaische ist die letzte Unbekannte beim Brennen“, so der Landwirt. Dabei sollen die Zuckermoleküle zu Alkohol zersetzt werden – „aber gerade am Anfang der Alkoholbildung ist diese Gärung sehr fehleranfällig“, berichtet er. Der Fruchtzucker bietet sowohl Schimmelpilzen als auch unerwünschten Bakterien eine ideale Lebensgrundlage. „Selten kommt es deshalb zu Fehlgärungen. Und dann hilft nur noch wegschütten“, so der Experte. Gärfehler riecht der Brenner sofort. Zum Schutz säuert er die



Im alten Kuhstall verkostet Andreas Franzl seine Edelbrände.



Die inneren Werte zählen: Andreas Franzl prüft den Zuckergehalt seiner Früchte, die so genannten Öchsle

säurearmen Obstarten, wie Quitten oder Zwetschgen noch zusätzlich an. Nach zwei bis sechs Wochen Gärzeit ist der Fruchtbrei dann reif zum Brennen. Dabei wird die Maische langsam erhitzt. Bei etwa 78 Grad Celsius trennen sich die alkoholischen Verbindungen und die aromabundenen Stoffe von der Maische und steigen auf. Später kondensieren sie in der Destille und der Brenner kann sie abfüllen. Die unlöslichen Bestandteile der Maische bleiben zusammen mit den nichtflüchtigen Inhaltsstoffen als Schlempe in der Brennblase zurück. „Wir Brenner versuchen den Vorlauf und den Nachlauf mit seinen unerwünschten Aromakomponenten vom einwandfreien Hauptlauf zu trennen“, erläutert Andreas Franzl.

Nur wenige Flaschen pro Jahr

Der Bayer ist dabei besonders radikal. Denn sein Abfindungsbrennrecht gestattet ihm lediglich das Brennen von 300 Litern reinem Alkohol pro Jahr. Das entspricht etwa 1200 Flaschen, die er im Jahr



Die Flaschen ziert ein jesuitisches Segenszeichen. Der Brenner fand es gemauert in der Kuhstallwand.

KONTAKT

Nach Terminvereinbarung steht die Brennerei Interessierten zur Besichtigung offen.

Hofbrennerei Oberkorb, Andreas Franzl, Oberkorb 1, 84405 Grüntegernbach, Telefon: 080 86/13 71, www.hofbrennerei.de

herstellt. Er verkauft jedoch weniger, da die Brände bis zu acht Jahre ablagern, um das volle Aroma auszubilden. „Diese wenigen Flaschen sollen dann auch exzellent sein“, so die Überlegung von Andreas Franzl. Er wird dem eigenen Anspruch durchaus gerecht, das sieht auch die Fachwelt so: Die World Spirits Academy stufte seine Hofbrennerei als eine von dreien in ganz Deutschland als „World Class Distillery“ ein, also als Brennerei von Weltrang. Alle Brände eines Brenners gehen in die Bewertung ein. Im letzten Jahr gab es zusätzlich für den Kriacherlbrand von Andreas Franzl das höchste Lob: Von allen Obstbränden der Welt wurde er als Bester ausgezeichnet.

Wer auf den seinen Einödhof inmitten der Streuobstwiesen zufährt, erwartet solche internationale Spitzenklasse nicht unbedingt. Auf dem Boden der Tatsachen bleibt Andreas Franzl trotzdem: Seine Flaschen ziert ein jesuitisches Segenszeichen, dass seine Vorfahren im alten Kuhstall in die Decke mauerten. ■

Text: Kathrin Schütte, Fotos: Gerhard Nixdorf