



Foto: Fotolia.com

MYTHOS

Vogelbeer-Schnaps

Wolfram Ortner | www.world-spirits.com

Wie ein edler Ring mit glanzvollen Granaten oder Rubinen besetzt, präsentiert sich im Herbst die Landschaft dank der roten Leuchtkraft der Vogelbeeren. Sie wird auch als Eberesche bezeichnet, ziert Straßen, Wege und Alleen oder man findet die roten Doldenfrüchte auf Sträuchern und Bäumen in Lichtungen und Brachflächen, bis zur natürlichen Baumgrenze hinauf. Daher wird der Vogelbeer-Schnaps traditionell in alpinen Gegenden gebrannt.

Alte Vogelbeerbäume der Sorte "Mährische Eberesche", die bis 20 Meter hoch und über 100 Jahre alt werden können, eignen sich am besten. Die Maxime für die Früchteauswahl lautet: "Je älter der Baum, desto besser das Destillat". Mit dem oft gefährlichen Sammeln des roten Goldes kann erst nach dem ersten Frost begonnen werden, der die herbe, stark-bittere Parasorbinsäure neutralisiert und wohlschmeckend macht. Findige Küchenchefs verwenden die Vogelbeeren als Marmelade zum "Aufputz" bei Wildgerichten oder als Destillat zum raffinierten Verfeinern von Soßen.

Im Volksglauben gilt der Ebereschen-Schnaps als besonders hochwertig, teuer, gesund und sogar giftig! Teuer wegen des hohen Arbeitsaufwandes beim Sammeln, Verarbeiten der Früchte und der geringen Ausbeute beim Destillieren - aus 1.000 kg Maische gewinnt man zirka 20 Liter trinkfertiges Destillat; Gesund wegen des hohen Vitamin-C-Gehaltes und der magenfreundlichen Wirkung; Giftig auf Grund der intensiven Bitterkeit und bei rohem Genuss; Als Besonderer und gar teuerster Schnaps wird Vogelbeere gehandelt, da er zu Zeiten, wo nur Äpfel, Birnen und Zwetschken gebrannt wurden, auch wirklich das teuerste und imagereichste „Wässerchen“ am Markt war. Heutzutage werden von den meisten Produzenten die Beeren beim Obsthändler tiefgefroren gekauft und verarbeitet.

Der Vogelbeer-Schnaps ist ein Destillat für Liebhaber. Das Geschmacks- und Duft-Bild ist ein Spiel aus Frucht-Süße-Herbe, das von erdig, zarter Bitter-Schokolade, Marzipan, Bittermandel, grün-grasiger Herbe, bis hin zur Tabak-Würze reicht.



Privatbrennerei Gebhard Hämmerle:

Tropfen für Tropfen eine Kostbarkeit

Vor mehr als 130 Jahren legte Gebhard Hämmerle mit der Gründung der Destillerie Freihof den Grundstein für die Vorarlberger Edelbrennerdynastie. 1952 beschloss sein Enkel und Nachfolger, aus den besten Früchten jeder Ernte limitierte Jahrgangsbrände zu destillieren. Seither kommen aus der Privatbrennerei Gebhard Hämmerle die kristallklaren Kostbarkeiten dieser Marke.

„Gute Obstbrände zu machen ist ein solides Handwerk; die feinsten Duft- und Geschmacksnuancen einer Frucht im Destillat einzufangen, ist eine Kunst.“ Nach diesem Grundsatz wird seit über 50 Jahren das traditionelle Brennverfahren perfektioniert. Ein kompromissloser Auswahlprozess auf mehreren Produktionsebenen sorgt dafür, dass in die konischen Flaschen nur „Vom ganz Guten“ gefüllt wird.

Jede einzelne Erntecharge wird getrennt verarbeitet. Alle Flaschen tragen den Jahrgang, das Abfülldatum und die Chargennummer. So lässt sich die Entwicklung der Destillate über Jahre verfolgen, was die Grundlagen für Destillate der Spitzenklasse sichert. Auf der Suche nach der idealen Frucht mit typischem Aroma und optimalem Reifegrad konnten über Jahre die Anbaumethoden festgelegt und die besten Sorten ausgewählt werden. Neben sortenreinen Kern-, Stein- und Beerenobstbränden ergänzt ein Enziandestillat als alpine Rarität das Standardsortiment. Spitzenjahrgänge sowie ausgewählte Wildfrüchte

werden in limitierten Chargen als „Herzstück“ angeboten. Diese Bezeichnung erhalten ausschließlich Obstbrandraritäten, die den persönlichen Vorstellungen von außergewöhnlicher Qualität entsprechen. Damit hat sich Gebhard Hämmerle einen Traum erfüllt.

Die World-Class Distillery 2016 setzte sich mit einer tollen Serie in Szene: Double-Gold gab es für Herzstück Brombeere (World-Spirits Award 2016), Gold für Vom ganz Guten Vogelbeere, Herzstück Traubenkirsche, Vom ganz Guten Enzian, Herzstück Mispel und Vom ganz Guten Williams, Silver für Herzstück Himbeere, Herzstück Quitte und Vom ganz Guten Holunder.



Foto: Hämmerle / studio2.at - marcel lagas

Hitliste bester Vogelbeer-Destillate

94,3 WOB-Punkte – Vogelbeere 2013 - Gold
Qualitätsbrennerei Alfred Legenstein, Grins
www.edelbrand.co.at

Duft: Wie aus dem Lehrbuch, Bittermandelton mit feiner Süße, Marzipan, Biskuit, Weichsel, etwas Zitrus, erdige Enzian-Noten. Geschmack: Klassischer Vogelbeer-Aromabogen, Marzipan, Kakao, erinnert an Cantuccini, frisch-lebendig, parfümiert, moosig-grasig. Lakritze, feine Marzipan-Süße, kompakter Körper, gute Länge, harmonisches Finale.

93 WOB-Punkte – Vogelbeere 2014 - Gold
Privatbrennerei Gebhard Hämmerle, Lustenau
www.haemmerle.com

Duft: Intensive Vogelbeer-Aromatik, fast Schlehen-Anklänge, viel Marzipan, Bittermandel, Waldhonig, harzig, nussig, schokoladig, etwas Menthol-Kühle, erdige Reflexe. Geschmack: Konsequentes Spiegelbild der Sortentypizität, Grapefruit, viel Röstaromen, Cantuccini-Assoziationen, Kakao, Tonkabohne, Minze, kompakter, dichter Körper, lang anhaltender Abgang.

88 WOB-Punkte – Vogelbeer Brand 2014 - Silver
Obstkultur Kasinger, Burgkirchen

Duft: Etwas spezielle Aromatik, Traubenkirsche, Tonkabohne, Enzianwurzel, Apfel, Tabak, Marzipan, Holunder-Touch, etwas medizinale Anklänge, Menthol. Geschmack: Erdige Vogelbeer-Basis, moosig-grün, starker Bittermandel-Background, Schokolade, Lakritze, Holunder-Anklänge, leicht jodig, harmonisch, dicht und lang.

82 WOB-Punkte – Vogelbeere 2015 - Silver
Brennerei Pirker GmbH – Mariazell
www.pirker-lebkuchen.at

Duft: Sehr eigenwilliges Aroma-Bild, Tonkabohne, Kornelkirsche, wilder Holunder, wachsig-ölig, zu wuchtige Röst-Marzipan-Textur, Bitterschokolade, viel erdige Noten, grüne Kräuterwürze. Geschmack: Kaum erkennbare Vogelbeere, zu intensiver Marzipan-Bittermandel-Typ, wuchtige Röstaromen, wachsig-erdig, Moos, feuchter Waldboden, grün-minzige Würze, sehr bitter, nicht sehr dicht und lang.