

Deutscharbeit

KIRSCHBEWERTUNG

“EINE GUNST MIT KUNST“

von
Michael A. Birrer

Januar 2006

INHALT DER ARBEIT

Einleitung

- 1 Was ist eigentlich Kirsch?**
 - 1.1 Wieviel Kirsch gibt es überhaupt?
 - 1.2 Wieviele Kirschen gibt es denn?

- 2 Wie kommt die Kirsche in die Flasche?**
 - 2.1 Fruchtlese und Auslese
 - 2.2 Die Einmischung
 - 2.3 Destillieren
 - 2.3.1 Der Vorlauf
 - 2.3.2 Das Herzstück
 - 2.3.3 Der Nachlauf
 - 2.4 Heruntersetzen
 - 2.5 Das Lagern
 - 2.5.1 Direktes Abfüllen in die Tafel-Flasche
 - 2.5.2 Korbflaschen
 - 2.5.3 Die Holzfassharmonie

- 3 Die fünf objektiven Kriterien der Kirschbewertung**
 - 3.1 Vorlauf
 - 3.2 Nachlauf
 - 3.3 Hösälä und Schissälä
 - 3.4 Muffeln
 - 3.5 Brännteile

4 Fazit

Schlusswort

Einleitung

Grüezi wohl! Nun, Sie haben sich entschlossen einen Einblick in die Kunst der Kirschdegustation zu gewinnen? Eine gute Entscheidung. Lernen Sie die theoretischen Hintergründe kennen, mit welchen die Profis Edelkirsche objektiv bewerten und anhand dieser Bewertungen auch auszeichnen. Das Ziel dieser kleinen Lektüre soll es sein, dass SIE am Ende wissen, auf was es ankommt.

Ich wünsche Ihnen ein interessantes Lesen und geistreiche Unterhaltung.

Der Autor, Michael A. Birrer

1 Was ist eigentlich Kirsch?

Um ein Produkt seriös bewerten zu können, müssen wir dieses auch ein wenig besser kennen lernen. Die Kirsche als Kultur-Pflanze gibt es seit über 2000 Jahren in der Schweiz. Bereits die Römer erfreuten sich an den gastfreundlichen Helvetiern, die schon damals dem Besucher ein oder auch zwei gute Gläschen Kirsch angeboten hatten. Im Lauf der Zeit bildeten sich immer neue Kulturen und mit zunehmendem Obstplantagenbau breitete sich auch die Kirsche im Mittelland aus.

1.1 Wieviel Kirsch gibt es überhaupt?

Stellen Sie sich einmal vor Sie stünden in Schaffhausen, am Rheinfall. 300'000 Liter Wasser donnern hier über die kantigen Felsen, um ihren weiten Weg in die Nordsee fortzusetzen. Mit einem kleinen geheimen Schalter, am Wegrand zum Wasserfall, schalten wir am Bodensee den Zufluss aus. Eine öde Landschaft zeigt sich uns. Wir klettern über die Abschränkung und erreichen das trockene Bachbeet. Aus Amerika lassen wir einer der grössten Whisky-Hersteller kommen. Jack Daniels. Wir haben ihm gesagt, er solle eine gesamte Jahresproduktion seines Whiskys mitnehmen. So steht er nun da. Oben bei Stein am Rhein und wartet, bis das Kommando kommt, seine Jahresproduktion „den Bach runter laufen zu lassen“. Und dies mit demselben Durchsatz wie das sonst übliche Wasser. Nun die grosse Quizfrage! Wie lange, schätzen Sie, können Sie sich nun am Rheinfall mit Dieser Jahresproduktion Whisky benässen lassen? Einmal davon abgesehen, dass Sie schon ziemlich bald der grossen Alkohol Menge nachgeben müssten. 10 Sekunden? 30 Sekunden? Nein! Ganze 3 ½ Minuten lang fliesst unser Whisky an uns vorbei. Eine riesige Menge, finden Sie nicht auch? Mit einer Rumproduktion eines Jahres wären wir bereits bei etwa 5 Minuten.

Nehmen wir den Whisky wieder weg, denken Sie an die armen Fische, und lassen wir das Bodenseewasser wieder den Rheinfall runter fließen. In Gedanken jedoch können wir nun eine Schweizer Jahresproduktion Kirsch durch dieselbe Stelle fließen lassen. *Schnipp*, und schon ist unser Kirsch unten. Nicht einmal eine ganze Sekunde ist der Wasserfall in Betrieb. Nämlich 200'000 Liter werden jedes Jahr, legal und ausgewiesen, in der Schweiz Kirsch hergestellt. Eine kleine Menge, wenn man dies mit dem Vorgänger-Beispiel vergleicht.

Das spannende daran jedoch ist, dass es in der Schweiz über 6000 angemeldete Kirschbrenner gibt. Rechnen Sie nun selbst aus, wie viel jeder einzelne noch produzieren kann.

1.2 Wieviele Kirschen gibt es denn?

Wenn wir heute zusammen in ein Lebensmittelgeschäft gingen, dort die Früchteabteilung suchten und uns zu den Kirschen begingen, was denken Sie würden wir da finden? Sicher einmal die roten und die schwarzen Kirschen. Eine kleine Auswahl, wenn man bedenkt, dass es in der Schweiz rund achthundert verschiedene Kirschen-Sorten gibt. Von den meisten Sorten sogar nur noch einige Bäume. Dies bietet dem Kirschbrenner eine unvorstellbare Vielfalt an Ressourcen, mit welchen er seinen Kirsch brennen kann.

Auch ist wenig verbreitet, dass es auch bei den Kirschen männliche und weibliche gibt. Die weiblichen sind die wunderschönen, prallen, knallroten, saftigen aber eher langweiligen und wässrigen Kirschen. Die männlichen hingegen sind klein, hässlich, schrumpelig, dafür aber zuckersüss, aromatisch und fruchtig. Diese männlichen Kirschen haben dann die grosse Ehre ihr Gesicht zu verlieren und als Edelkirsch zu enden. Die langweiligen weiblichen legt man meist zu den Tafelkirschen oder lässt sie als Beilage neben dem Hauptgericht posieren.

2 Wie kommt die Kirsche in die Flasche?

Leider kann ich nicht ein Feuerzeug nehmen, es unter eine Kirsche am Spiess halten und oben dampft dann Kirsch weg. Der ganze Produktionsprozess ist eine sehr delikate Angelegenheit und bedarf eines Höchstmasses an Erfahrung in der Destillierkunst.

2.1 Fruchtlese und Auslese

Die Erntezeit der Kirschen ist zwischen Ende Juni und Mitte August. Je nach Sorte, Sonnenlage und Höhe über Meer. Einem Traktor wird ein Seil angebunden, welches um den Stamm des Kirschbaumes gelegt wird. Durch den laufenden Motor schwingt das Seil und rüttelt die Kirschen in ein unten liegendes Auffangnetz. Diese Methode ersetzt die langwierige und äusserst Kraftintensive Handlese. Nun muss es schnell gehen. Die Kirsche ist eine sehr attraktive Frucht und zieht Fruchtliegen, Schimmelsporen und Vögel an, extremer als die Kühe es mit den Fliegen tun. Meist in grossen blauen Fässern werden die Kirschen, stillose und entlaubt, in eine Destillerie gebracht. Eine eingehende Waschung, um genannten Schimmelsporen etc abzuwaschen, säubert die Kirschen. Nun folgt eine „manuelle“ Kontrolle der Kirschen auf Fäulnis, hartnäckigen Schimmel oder einfach nur, ob sie zermatscht sind.

2.2 Die Einmischung

Die Kirschen, nur Stein und Fruchtfleisch, werden jetzt in einen grossen Behälter gegeben. Zusammen mit einer Reinhefe-Kultur rührt man diese Früchte zu einem Brei, die Maische. Dank den Reinhefe-Sporen beginnt dieser Brei nach einigen Tagen zu gären. Unter ständigem Rühren und bei konstanter Temperatur entsteht innert zehn Tagen eine Maische mit gut 5% Alkohol. Jetzt haben wir das Rohprodukt für die Destillation. Die Maische kann luftdicht verschlossen ohne weiteres bis 3 Monate aufbewahrt werden.

Jetzt ist es an der Zeit zu erzählen, dass es grundsätzlich zwei verschiedene Sorten Kirsch gibt. Einerseits die Sortenreinen und andererseits die gemischten. Bei den Sortenreinen Kirschen werden nur Kirschen einer einzigen Sorte, Beispiel eines Baumes, genommen. Die gemischten Sorten, beispielsweise ein Reserve, sind ein auserwählte Kombination mehrere Verschiedener Kirschensorten.

2.3 Destillieren

Wir sind bei einem heiklen Punkt auf dem langen Weg zum Kirsch angelangt. Der Destillationsapparat, welcher auch einem Unternehmen den Namen Destillerie gibt, funktioniert physikalisch immer nach demselben einfach Prinzip des Verdampfens und Kondensieren.

Die vergorene Maische geben wir nun in einen Brennhafen. Ein Behälter, welcher erhitzt werden kann. Darüber finden wir die Kolonnen in welcher der Kirsch verdampfen und kondensieren kann. Zu guter Letzt die Abkühlungsrohre mit dem Ausfluss. Das ganze, steht durch die kochende Maische unter hohem Druck, welcher mit Ventilen ausgeglichen wird.

Moderne Anlagen heizen mittels heissen Wasserdampfs, um keine punktuellen Heiss-Herde zu erzeugen. Dies ist vor allem bei älteren oder mobilen Lohnbrennereien ein Problem, bei welchen zum Teil noch mit Feuer eingeheizt wird. Dies kann zum Anbrennen der Maische führen, was die Qualität des Kirsches beeinträchtigen kann.

Achten Sie darauf! Bei jeder Destillieranlage, welche Kernobst wie Kirschen, Birnen, Zwetschgen, etc brennt, werden Sie auf Kupfer stossen. Kupfer an der Innenwand des Behälters oder dann als Filter in die Kolonnen eingebaut (wie beim Auto ein Luftfilter). Weshalb Kupfer, wo dieser doch beschlagen kann und schwer zu reinigen ist? Die Kerne der Früchte enthalten einen hohen Anteil an Blausäure. Essen Sie 200g Kirschensteine und sie werden an einer Blausäurevergiftung dahinscheiden. Dies trifft überdies auch für Erdnüsschen zu, jedoch wird Ihnen auf Grund der Menge die Sie essen müssten vorher schlecht ☹️. Das Kupfer wirkt als Katalysator und wandelt die gefährliche Blausäure in neutrale Aromen. Blausäure riecht nach Bittermandeln. Nun kann man mit dem Kupfer auch dies ausnutzen, indem man die Kupfermenge reguliert und somit dem Kirsch ein intensives Mandelaroma verleihen kann. Ein sehr gutes Beispiel dafür ist die Wildkirsche.

Die Destillation lässt sich am einfachsten in drei Phasen erklären.

2.3.1 Der Vorlauf

Bis die ganze Maschinerie hochgefahren ist und wir bei der Temperatur von rund 80° sind, um die Maische zu köcheln, herrscht die so genannte Vorlauf-Phase vor. Leicht flüchtige Alkohole verdampfen bereits ab 30°. Dies bedeutet, dass die ersten 1-3 Liter eines Brandes Vorlauf sind. Ein stark nach Nagellackentferner riechendes Destillat. Auch ist hier der Alkoholgehalt weit über 85 Vol. %. Diesen Vorlauf wird später als Industriealkohol verkauft. Durch die hohe Menthylkonzentration kann die grosse Einnahme von Vorlauf zu Blindheit und anderen physischen Schäden führen. Im Vorlauf ist der Zuckergehalt sehr gering, da Zucker erst ab ca. 70° zu verdampfen beginnt. Diese Phase ist abgeschlossen, alsbald der Zuckergehalt massiv angestiegen, die Temperatur konstant und der Alkoholgehalt bei ca. 60% ist.

2.3.2 Das Herzstück

Ist die Vorlaufphase abgeschlossen folgt nahtlos übergehend das Herzstück. Während der ganzen Herzstückphase sind Temperatur, Zuckergehalt und Alkoholgehalt mehr oder weniger konstant. Dieses Herzstück wollen wir isolieren. Es bildet die Grundlage für unseren künftigen Kirsch. Eine Faustregel besagt, dass Sie mit 100% Kilogramm Maische rund 10% Liter Herzstück zu 60% erhalten. Also mit 50 Kilogramm Maische gibt's dann 5 Liter Kirsch zu 60 Vol. %.

2.3.3 Der Nachlauf

Abrupt ändert sich Alkoholgehalt und Zuckergehalt nach unten. Tritt dieser Fall bei einer Destillation ein, befinden wir uns in der Nachlaufphase. Sind Zucker, die fruchtigen und intensiven Kirscharomen, sowie die meisten alkoholischen Substanzen verdampft, bleibt die Maische als eher fade und langweilige „Suppe“ zurück. Diese lässt man als Nachlauf fertig destillieren. Wir erhalten eine Flüssigkeit, die stark ölig, grasig (so ein wenig nach totem Dinosaurier) riecht. Also das pure Gegenteil des Vorlaufs. Den Vorlauf kann man anschliessend in einem neuen Brand verwenden, als Verdünner der Maische.

2.4 Heruntersetzen

Die Destillation ist nun vorbei und wir haben das Herzstück mitgenommen. Dieses hat einen Alkoholgehalt von rund 60 Vol. %. Weshalb denn nun sind alle Schnäpse und Edelbrände bei zirka vierzig Prozent angesagt? Stellen Sie sich vor, dass die Alkoholteilchen immer ein Aromateilchen an der Hand halten. Ergo erhalten wir: Je mehr Alkohol in einer Lösung ist, desto mehr Aromastoffe sind in der Lösung, in unserem Falle im Kirsch. Dies ist rein chemisch gesehen auch richtig. Jedoch beginnt der Alkohol ab 46 Vol. % die Aromen zu überdecken und wir riechen die gewünschten Fruchtaromen nicht mehr aus dem Kirsch heraus. Idealerweise verdünnen wir den Kirsch mit reinem Quellwasser. Bei vierzig Vol. Prozent ist die Mischung ideal. Möglichst viel Alkohol und somit auch Aroma, aber noch nicht so viel, dass der Alkohol das Aroma überdecken kann.

Nach dem Heruntersetzen erhalten wir einen 40% Kirsch. Diesen können wir ab sofort als tafelfertigen Kirsch betrachten.

2.5 Das Lagern

2.5.1 Direktes Abfüllen in die Tafel-Flasche

Nach dem Herabsetzen ist der Kirsch trinkfertig und kann in die Tafelflasche abgefüllt werden. Dies geschieht meist mit den sortenreinen Kirschs, da man hier das Aroma, die Frucht und den Charme der Kirscharten möglichst unverändert festhalten möchte.

2.5.2 Korbflaschen

Gemischte Sorten wie der Reserve lässt man in Korbflaschen „reifen“. Eine Korbflasche fasst bis zu 30 Litern herabgesetzten Kirsch. Die Flasche wird zu gut $\frac{3}{4}$ gefüllt mit Kirsch. Ein Korkzapfen kommt dann noch obenrein. In den Korkzapfen ein Loch. Nun nehmen wir diese Korbflasche und stellen diese nach draussen, ein ganzes Jahr. Was geschieht nun? Es wird warm und kalt in Freien. Ist es warm breitet sich der Kirsch aus und stösst Luft aus dem Kork-Loch. Wird es in der Nacht kälter, zieht sich der Kirsch wieder zusammen und zieht frische Luft in die Korbflasche. Die Flasche erhält durch den Kirsch ein Eigenleben, eine Atmung. Dank dieser Atmung wedelt permanent eine sanft Bise über den Kirsch und nimmt ihm die übrig gebliebenen, scharfen Aceton-Noten. Ein eher milder und weicher Kirsch ist das Resultat. Ein echtes Frauenkirschli.

2.5.3 Die Holzfassharmonie

Ein Holzfasskirsch, auch barrique genannt, ist kein Kirsch mehr, sondern eine Harmonie. Der Brennmeister heisst nun Kompositeur. Er nimmt mehrere Fässer die alle aus einem anderen Holz gefertigt sind. Eichen-, Buchen-, Kirschen-, Akazienholz sind die gängigsten. In jedes Fass gibt er einen ausgelesenen Reserve Kirsch. Gut acht Monate reift der Kirsch nun im Holzfass und nimmt Holzaroma und Holzfarbe an.

Der Kompositeur nimmt nach acht Monaten die Fässer vor sich und lässt sich von jedem ein Glas voll einschenken. Die Noten. Das Notenblatt ist ein weiteres leeres Glas vor ihm. Er nimmt nun vom ersten Holzfasskirsch und riecht daran. „Mmhhmmm Eichenfass!“ Eine leichte Rauch- sowie Bitternote. Er gibt ein wenig in das Notenblatt und gibt somit den Grundton an. Nun kommt ein Schuss Kirschenholzkirsch dazu. Sensationell, die dazugekommene Vanille Note ergänzt sich wunderbar mit der Bitternote. Und so weiter und so fort wird der holzfassgereifte Kirsch komponiert. Eine Harmonie entsteht. Ein muss für jeden Cognac-, Zigarren- und Whiskeyliebhaber.

3 Die fünf objektiven Kriterien der Kirschbewertung

Sie mussten viel lesen bis hier hin, viel Technisches. Doch nun kommt der grosse Moment, wo wir den fertigen Kirsch vor uns haben und er getestet werden möchte. Ob Sie einen Kirsch mögen oder nicht, ist immer schwer abzuschätzen. Deshalb gibt es fünf offizielle, objektive Testpunkte für eine Kirschbewertung.

3.1 Vorlauf

Es kann sein, dass der Brennmeister mit derselben Menge Maische ein wenig mehr Kirsch produzieren möchte. Auch kann es sein, dass der Meister nicht die nötige Finesse mitbringt um den Vorlauf sauber vom Herzstück zu trennen. Nimmt man nun einen Kirsch, in welchem Vorlauf vorkommt, wird man dies sehr schnell feststellen. Kosten Sie den Kirsch und versuchen Sie festzustellen, ob Sie eine leichte (manchmal auch starke) Nagellackentfernernote heraus riechen können. Bitte verwechseln Sie ein sehr intensives Fruchtroma, welches auch eher scharf sein kann, nicht mit dem typischen Acetongeschmack von Vorlauf. Dies ein eher schlimmes Vergehen für einen Kirschbrenner und ich bin sicher, bei vielen Privatbrennern werden Sie Vorlauf schmecken. Versuchen Sie's!

3.2 Nachlauf

Wie beim Vorlauf kann der Brennmeister auch den Nachlauf zum strecken der Menge nutzen. Der Nachlauf ist jedoch viel schwieriger zu erkennen. Leeren Sie das Glas aus, in welchem sich der verdächtige Kirsch befindet. Schwingen Sie das Glas ein wenig in der Luft hin und her und riechen Sie daran. Sollten Sie eine ölige, grasige tote Dinosaueriernote riechen, können Sie sicher sein, dass Nachlauf im Kirsch ist. Verwechseln das Nachlaufaroma nicht mit dem Aroma eines milden Kirsches, welcher auf Grund seiner eher schwachen Aromaintensität herb riechen kann.

3.3 Hösälä und Schiissälä

Haben Sie Kinder? Nein? Hmm... Dann leihen Sie sich einmal eines aus. Ideales Alter ist 5 Monate. Geben Sie dem Kind ein wenig Apfel mit Zitronensaft und viel Wasser. Nach zirka 1-2 Stunden nehmen Sie das Kind zu Hand und riechen Sie an dessen Windeln. Eine „Hösälä und Schiissälä“ – Aromanote ist vorzufinden. Genau auch diese Aromanote finden Sie in einem Kirsch. Immer? Aber nicht doch! Kommt eine faule Kirsche in die Maische, kann sich diese Fäulnis ausbreiten und innerhalb der Maische ein Fäule-Ödem bilden. Dies sehen Sie nicht mehr und können nichts dagegen tun. Brennen Sie nun dieses Ödem fallen in den Kirsch unangenehme Faul-Aroma-Noten. Diese erinnern an eine gebrauchte Windel.

3.4 Muffeln

Gehen Sie bei einer ur ur ur Grosstante in den Estrich. Im dunkelsten aller Winkel finden Sie einen noch älteren Kleiderschrank. Öffnen Sie ihn und nehmen Sie einen grossen Atemzug der Wolke die Ihnen da entgegenkommt. Eine wunderbare Mief-Note tritt zum Vorschein, welche stark an Moschus erinnert. Genau diese Aroma-Note kann auch im Kirsch anzutreffen sein. Wird bei der Kontrolle der Kirschen eine verschimmelte übersehen, kann sich dieser Schimmel, wie auch die Fäule, in der Maische ausbreiten. Die Konsequenzen finden Sie erst wieder im gebrannten Kirsch wenn Ihnen beim ersten Schluck ein alter Kleiderschrank in den Sinn kommt.

Die Punkte 3.3 und 3.4 zeigen sehr gut, wie wichtig die gründliche Waschung und Kontrolle der Produkte sind, welche eine Destillerie bezieht.

3.5 Brännteile

Eine Pfanne, viel Milch, Stufe 9 und 5 Minuten warten. Die Milch wird Ihnen übersieden. Eine Verbrannte-Milch-Note ist wahrzunehmen. Auch diese Aroma-Note ist im Kirsch möglich. Brennt die Maische an oder wird Sie zu heiss gekocht verbrennt die Maische. Auch verbrennen von Maische setzt Aromen frei, wenn auch unangenehme. Der Kirsch ist angereichert mit der unangenehmen Brännteile-Note.

4 Fazit

Wir sehen, dass die Kunst des Destillierens einer Kirsche eine sehr delikate und feine Angelegenheit ist, welche viel Wissen und Erfahrung Brennmeisters voraussetzt. In Edelbrand Destillieren wird Kirsch, in welchem bereits nur ein Kriterium der fünf gefunden werden kann, weg gegossen. In grösseren Produktionsmengen kann man einige Aromastoffe durch Verdünnung und Mischung vertuschen, was nicht heisst, dass sie nicht mehr vorhanden sind.

Schlusswort

Ich danke Ihnen für das Interesse an diesem sehr geistreichen Thema. Ich hoffe es ist gelungen, dass Sie nun mit einer gewissen Skepsis den nächsten Kirsch zu Genusse führen. Ein Kirsch ist nicht gleich Kirsch.

Aja, hier noch eine kleine Info:

Sollte Sie einmal eingeladen sein und der Gastgeber möchte Ihnen einen Kirsch anbieten, welcher sich „Super vieux vieux“ nennt, machen Sie grosse Augen. Kommt er dann zu Ihnen mit den Sprüchen „Schau mal, ein ur uralter Edelkirsch“ oder „Diesen hier habe ich extra für heute aufbewahrt“ etc... beginnen Sie nun zu schmunzeln. Wieso? Dieser Super vieux vieux ist so ziemlich das traurigste, was Sie auf dem Markt erhalten. Alles was sich da noch an Rohprodukten in der Destillerie tummelt, und man nicht weiss wie verwerten, gibt man in einen Schluss-Brand. -> Hauptsache es klingt gut!