



# 2004/14 Dossier

<https://jungle.world/artikel/2004/14/machs-doch-selbst>

# Mach's doch selbst

von **bettina malle und helge schmickl**

## **Die Tradition und die Grundlagen des Schnapsbrennens. Von Bettina Malle und Helge Schmickl**

Die Erfindung des Alkohols liegt etwa 5 000 Jahre zurück. Genau ist die Herkunft nicht nachvollziehbar, da sich die Historie im Halbdunkel der Vorzeit verliert. Aber zu diesem Zeitpunkt ist belegt, dass die Ägypter mehr als 28 Sorten Wein kannten, zumeist aus Trauben und Datteln. Ebenso brauten sie Bier aus Hirse und Weizen. Weiterhin wurden Honig und Hanfblätter vergoren und zu berauschenden Getränken verarbeitet. Die Destillation war zu diesem Zeitpunkt nachweislich jedoch noch nicht erfunden.

Es wird vermutet, dass 800 v. Chr. in Indien zum ersten Mal Arrak (Branntwein aus Reis oder Melasse) destilliert wurde. Aristoteles, der Arzt und Naturforscher, beschrieb im 4. Jahrhundert v. Chr. erstmals das physikalische Prinzip der Destillation. Er erklärte den Vorgang der Meerwasserdestillation zu Trinkwasser. Seeleute kochten zu dieser Zeit Meerwasser auf ihrem Schiff. In ein offenes Gefäß wurden Schwämme oder Wolle gehängt. Drückte man sie aus, so kam Süßwasser heraus. Die praktische Anwendung der Alkoholdestillation erfolgte in Europa noch nicht.

In China, Indien und Persien wurden, vermutlich um Christi Geburt, bereits ätherische Öle durch Destillation hergestellt. Erfindungsreich waren auch die Tartarenvölker in der Mongolei und der Wüste Gobi. Sie vergoren Stutenmilch in Lederschläuchen, daraus wurde dann Milchbranntwein destilliert. In Rom trank Plinius gerne heißen Wein, aber das war wohl eher der Vorläufer des Glühweins. Es gibt aus dieser Zeit keine genauen Beschreibungen, denn auf Befehl Kaiser Diokletians wurden alle Aufzeichnungen über die Alkoholdestillation vernichtet.

Als 700 n. Chr. die Araber Spanien eroberten, brachten sie auch die Destillation nach Europa, denn sie hatten bereits den Destillierkolben und den Weingeist, der durch Destillation gewonnen wurde, erfunden. Die Araber benutzten den Alkohol als Lösemittel für kosmetische Zwecke und nannten ihn Al-co-hue, was soviel wie »fein gemahlenes Glanzpulver für Augenschminke« bedeutet. Eine interessante Technik wendeten die Russen und Polen an. Durch Gefrieren trennten sie Alkohol und Wasser.

Bald danach hielt das »brennende Wasser« oder »aqua ardens« auch in den christlichen Klöstern Einzug, und es entstanden aus Kräutern und Alkohol die ersten Kräuterliköre. Schließlich verhalfen der Franziskaner Ramon Lull und der Alchimist und Arzt Arnaud de

Villeneuve 1280 dem brennenden Wasser in Europa zum Durchbruch. Sie sahen in der Vereinigung von Wasser (Wein) und Feuer den Stein der Weisen. Im 14. Jahrhundert wurden nachweislich Pestkranke mit Wacholderdestillaten behandelt.

Eines der ersten Fachbücher war das »Buch des Destillierens« von Hieronymus. Es enthält eine Vielzahl von Abbildungen von historischem Wert sowie unzählige Rezepturen. Paracelsus schließlich gab im 16. Jahrhundert dem brennenden Wasser seinen endgültigen Namen, Alkohol, und schrieb ein ausführliches Buch über die Destillation. Die Entwicklungen nahmen rasant zu, und es entstand das moderne Brennereiwesen, wie wir es heute kennen.

Bis in die siebziger und achtziger Jahre des vorherigen Jahrhunderts hatte Schnaps eher einen schlechten Ruf. Es handelte sich überwiegend um einen Hochprozentigen, den man in den Tee geben konnte. Das lässt sich auch auf die in dieser Zeit üblichen Brennmethoden zurückzuführen. Vor allem im ländlichen Raum wurde überwiegend Obst verarbeitet, für das es sonst keine Verwendung gab oder das nicht mehr ganz frisch war. Dies führte zwangsläufig zu einer geringeren Qualität.

Heute hingegen wird in vielen Brennereien auf Qualität gesetzt, sowohl beim Obst als auch beim Destillieren selbst. Denn nur höchste Qualität kann auch ein Edeldestillat hervorbringen. Mittlerweile ist ein Schnaps wieder salonfähig und in den besten und teuersten Gastronomien erhältlich.

Die Begriffe Schnaps, Edelbrand, Destillat usw. sind allgemeine Bezeichnungen für hochprozentige alkoholische Getränke, welche uns aber noch keinerlei Auskunft über die Herstellung geben. Die wichtigste Produktionsart ist das Maischeverfahren. Dabei wird Obst vergoren, wobei Alkohol entsteht. Destillierte Maische bezeichnet man als Schnaps. Diese Art ist die Einzige, bei der Alkohol erzeugt wird, bei allen anderen Verfahren wird auf bestehenden Alkohol zurückgegriffen.

»Destillieren« ist ein Begriff, der uns im Folgenden häufiger begegnet. Hierbei wird eine Flüssigkeit erhitzt und zum Kochen (Sieden) gebracht, dabei entsteht Dampf. Er wird durch eine Kühlung geleitet, und dadurch wird aus dem Dampf wieder eine Flüssigkeit. Der Zweck des Destillierens besteht darin, dass bei Gemischen (z.B. Alkohol und Wasser) die Flüssigkeit mit der niedrigeren Siedetemperatur (Alkohol) konzentriert wird. Das heißt, aus einer Maische mit geringem Alkoholgehalt wird durch das Destillieren ein Schnaps mit hohem Alkoholgehalt. Ein anderer geläufiger Name für das Destillieren von Alkohol ist »Brennen«.

Bei einem Angesetzten werden Früchte, Kräuter usw. in einem geschmacklosen Alkohol eingelegt. Dieses Produkt kann anschließend noch destilliert werden; dies ist aber nicht immer notwendig. Schließlich gibt es noch die Geisterstellung. Dabei werden die Kräuter oder Früchte in den Dampfraum der Brennanlage gegeben. Wird nun geschmackloser Alkohol destilliert, so nimmt er das Aroma der Früchte oder Kräuter mit. Auch hier entsteht kein neuer Alkohol. Wichtig ist noch zu erwähnen, dass einem Schnaps niemals Zucker zugegeben wird. Gesüßte Spirituosen heißen Liköre.