Schnapsbrennen



Das Schnapsbrennen ist faszinierend, weil es handwerkliche Präzision, technisches Verständnis und künstlerische Kreativität vereint. Der Prozess des Destillierens verwandelt einfache, fermentierte Zutaten wie Obst oder Getreide in ein hoch konzentriertes und aromatisches Endprodukt. Dabei können verschiedene Techniken und Rezepte verwendet werden, um einzigartige Geschmacksprofile und Aromen zu erzeugen.

Die Geschichte des Schnapsbrennens reicht bis in die Antike zurück. Schon die alten Ägypter und die Völker Mesopotamiens kannten die Kunst der Destillation, allerdings vor allem zur Herstellung von Parfüms und Arzneimitteln. Diese Technik gelangte später über die Araber nach Europa.

In Mitteleuropa, insbesondere in Deutschland, Österreich und der Schweiz, entwickelte sich das Schnapsbrennen ab dem 12. Jahrhundert. Klöster spielten eine zentrale Rolle, da Mönche die Destillation zur Herstellung von Heilmitteln nutzten. Im 14. und 15. Jahrhundert verbreitete sich das Brennen von Branntwein aus Getreide oder Obst in der ländlichen Bevölkerung.

Die Erfindung der kontinuierlichen Brennblase im 18. Jahrhundert ermöglichte eine effizientere Produktion. In vielen Regionen entstand eine lebendige Tradition, bei der Obstbrände wie Kirschwasser, Zwetschgenwasser oder Williamsbirne zu lokalen Spezialitäten wurden.

Heute ist das Schnapsbrennen in vielen Ländern streng reglementiert, doch die handwerkliche Herstellung in kleinen Brennereien bleibt ein wichtiger Teil der Kultur. Traditionelle Rezepte und Methoden werden oft von Generation zu Generation weitergegeben.

Was ist eigentlich Schnaps?

Umgangssprachlich wird der Begriff „Schnaps“ oft für alle hochprozentigen alkoholisierten

Getränke verwendet – also für Branntwein, Liköre, aber auch für klare Spirituosen wie Wodka, Gin oder Rum. Im Alltag meint man damit meistens jedes alkoholische Getränk, das einen hohen Alkoholgehalt hat und pur getrunken wird.

Im engeren Sinn ist Schnaps jedoch ein Obst- oder Getreidebranntwein, der durch Destillation von vergorenen Früchten oder Getreide hergestellt wird. Typische Beispiele sind Kirschwasser, Zwetschgenwasser, Williamsbirne oder Korn. Diese Branntweine sind besonders in Deutschland, Österreich und der Schweiz verbreitet und werden oft als Edeldestillate bezeichnet, wenn sie aus hochwertigen Rohstoffen und mit traditionellen Methoden hergestellt werden.

Ist die Destillation kompliziert?

Die Destillation als Hobby ist in Deutschland mit vielen Herausforderungen verbunden. Zwar klingt es reizvoll, eigenen Schnaps herzustellen, doch die rechtlichen und technischen Hürden sind sehr hoch.

Ziel ist es, den in einer vergorenen Maische enthaltenen Alkohol von Wasser und anderen Bestandteilen zu trennen. Dazu wird die Flüssigkeit erhitzt. Alkohol verdampft früher als Wasser. Der entstehende Dampf wird in einem Kühler wieder verflüssigt und als Destillat aufgefangen.

Als Rohstoffe eignen sich Obst oder auch Getreide, kombiniert mit spezieller Hefe für eine hohe Alkoholausbeute. Für die Destillation benötigt man eine Brennblase (Brennkessel), meist aus Kupfer oder Edelstahl, ein Thermometer, ein Alkoholmeter und einen Kühler.

Alkoholdämpfe sind hochentzündlich, daher muss die Brennblase gut belüftet und fern von offenen Flammen stehen. Zudem entsteht bei unsachgemäßer Destillation giftiges Methanol, das besonders im Vorlauf konzentriert ist. Dieser darf auf keinen Fall konsumiert werden.

Beim Brennen selbst ist es wichtig, die verschiedenen Fraktionen zu trennen: Nur der Mittellauf ist trinkbar, Vorlauf und Nachlauf müssen verworfen werden. Viele Schnäpse brauchen zudem Zeit zur Reifung, um ihr volles Aroma zu entfalten.

Wodurch entsteht der typische Geschmack?

Der typische Geschmack von Schnaps entsteht durch eine Kombination aus Rohstoffen, Gärung, Destillation und Reifung. Jeder Schritt prägt das Endprodukt auf seine Weise.

Obstbrände erhalten ihr Aroma direkt aus den verwendeten Früchten. Je nach Sorte, Reifegrad und Herkunft der Früchte entstehen unterschiedliche Geschmacksprofile – von süß und fruchtig bis hin zu herb oder würzig. Bei Getreidebranntweinen wie Korn oder Whisky spielen die Art des Getreides und die Malzung eine Rolle, die dem Produkt nussige, malzige oder sogar rauchige Noten verleihen.

Während der Gärung entsteht nicht nur Ethanol (Trinkalkohol), sondern auch Aromastoffe und Fuselalkohole. Eine langsame, kontrollierte Gärung bei optimalen Temperaturen fördert die Entwicklung komplexer Aromen.

Die Destillation trennt dann den Alkohol von der Maische und konzentriert die Aromen. Der Vorlauf enthält scharfe, unangenehme Fuselalkohole, während der Mittellauf die feinen, gewünschten Aromen mitbringt. Der Nachlauf schmeckt oft bitter oder dumpf.

Die Reifung rundet den Schnaps ab. Viele Branntweine werden in Holzfässern gelagert, wo sie mit dem Holz interagieren und Vanille-, Karamell- oder Holzaromen aufnehmen. Selbst in der Flasche kann sich der Geschmack über Monate oder Jahre weiterentwickeln, besonders bei hochwertigen Edeldestillaten.

Und was hat das mit dem Mond zu tun?

Der Begriff „Moonshine“ stammt aus den USA und bezeichnet ursprünglich illegal gebrannten Alkohol. Der Name entstand, weil viele Schwarzbrenner ihre Brennarbeiten nachts im Mondschein durchführten, um von Behörden nicht entdeckt zu werden.

Traditionell wurde Moonshine häufig aus Mais hergestellt und oft ohne die behördlich vorgeschriebenen Genehmigungen, Steuern oder Qualitätskontrollen produziert. Besonders bekannt wurde er während der amerikanischen Prohibitionszeit von 1920 bis 1933, als Herstellung und Verkauf von Alkohol weitgehend verboten waren.

Heute wird der Begriff oft allgemeiner verwendet. Einerseits bezeichnet er noch immer illegal hergestellte Spirituosen. Andererseits vermarkten einige legale Brennereien ihre Produkte als „Moonshine“, um an die Tradition der frühen amerikanischen Schwarzbrenner anzuknüpfen.

Was musst du Rechtliches beachten?

Leider ist in Deutschland das private Brennen von Alkohol jedoch grundsätzlich **verboten**! Selbst kleine Mengen für den Eigenbedarf sind ohne Genehmigung illegal!

Eine Ausnahme stellt die Gewinnung von Alkohol in den sogenannten Abfindungsbrennereien dar. Du kannst eigenes Obst (als Stoffbesitzer) vergären und die Maische anschließend von einer zugelassenen Brennerei zu einem Brand verarbeiten lassen (bis zu 50 Liter reinen Alkohol pro Kalenderjahr).

Dabei werden die gesetzlichen Vorgaben, die Anmeldung und die Alkoholsteuer durch die Brennerei bzw. den Zoll überwacht. Vom Zoll gibt es auch ein Merkblatt für Abfindungsbrenner und Stoffbesitzer (Link unten auf der Zoll-Seite).

Weitere Info’s?

Das war’s dann wohl mit dem Schnapsbrennen. Wenn du legal alkoholische Getränke herstellen möchtest, kannst du stattdessen Bier brauen oder Wein herstellen – beides ist in Deutschland für den privaten Gebrauch erlaubt. Alternativ bieten einige Brennereien Workshops an, in denen man unter Anleitung legal brennen kann.