

Kultur.

Eine echte Schnapskultur gibt es noch nicht sehr lange. Der Konsument ist zum Kenner geworden. Er genießt den Schnaps aus kleinen „Stamperln“ oder aus eigenen Stielgläsern, auf jeden Fall aber in kleinen, genüsslichen „Schluckerln“.



Der Geschmack soll vom Anfang bis zum Schluss gleichmäßig angenehm sein und auch im Abgang lange anhalten.

Gesundheit.

Wer kennt nicht die gesundheitsfördernde Wirkung eines Verdauungsstamperls oder einen Schluck Schnaps im Kampf gegen eine herannahende Erkältung? Der regelmäßige Genuss von kleinen Mengen eines guten Schnapses regt die Körperfunktionen an und führt zu einem allgemeinen Wohlbefinden.

Reinheit.

Bezeichnungen wie „Bauernbrand“, „echt“ oder „edel“ sagen nichts über die wirkliche Qualität eines Erzeugnisses aus. Nur die Bezeichnung „Österreichischer Qualitätsobstbrand“ garantiert ein 100%iges Fruchtdestillat ohne zusätzliche Aromastoffe. Darauf sollte der Kunde achten!



Vertrauen.

Trotz allem ist der Schnapskauf Vertrauenssache. Nur ein „ehrlicher“ Brenner erzeugt und verkauft auch einen „ehrlichen“ Schnaps.



Geschenk.

All diese Annehmlichkeiten sollte man auch seinen guten Freunden vergönnt sein. Eine Flasche erstklassiger Qualitätsbrand in einer anspruchsvollen Aufmachung zu einem besonderen Anlass hat noch nie seine Wirkung verfehlt.



Reinhard Wallentin
Kulmhof 1
A-3160 Traisen
Tel: 02762/ 62900

www.camping-traisen.at/brennerei



Kleine Schnapsfibel

Eine kurze Einführung in die hohe Kunst des Schnapsgenießens und Schnapskennens.

Tradition.

Seit hunderten Jahren wird in unserer Region Schnaps gebrannt. Im Mittelalter wurde die Branntweinerzeugung unter staatliche Kontrolle gestellt, die ältesten verbrieften Brennrechte stammen noch von Kaiserin Maria Theresia.



Qualität.

Die Qualität des Fruchtschnapses beginnt bei der Pflege der Obstbäume. Nur ein gesunder und gepflegter Baum trägt erstklassiges Brennobst.



Der richtige Reifegrad und viel Sorgfalt und Reinlichkeit bei der Ernte und beim Einmischen sind genauso wichtig wie die Wahl des geeigneten Brennzeitpunktes und die Behutsamkeit des Brennvorganges selbst.

Hier zählt die Erfahrung des Schnapsbrenners.

Mostviertel.

Dieser Teil von Niederösterreich hat seinen Namen von der großen Anzahl und vom Artenreichtum an alten Mostobstbäumen.



In dieser Klimazone gedeihen all die Bäume und Sträucher, deren Früchte vorzüglich zur Schnapsgewinnung geeignet sind.

Doppelt gebrannt.

Praktisch alle Bauernschnäpse sind „doppelt“ gebrannt und unterscheiden sich deshalb wesentlich vom Industrieschnaps aus Großbrennereien. Die Sorgfalt beim „Feinbrand“, dem zweiten Brand, und die gewissenhafte Abtrennung von „Vorlauf“ und „Nachlauf“ sind entscheidend für die Qualität des Destillates.



Vergangenheit.

Noch bis vor wenigen Jahren wurde der Schnaps hochprozentig (50% und mehr) angeboten. Jeder Schluck musste „hinunterbrennen“. Der Geschmack des Brandes ging dabei oft verloren. Kleine Geschmacksfehler konnten leicht vertuscht werden. Der Schnaps war eher für „harte Burschen“.

Geschmack.

Heute werden an den Qualitätsbrand andere Anforderungen gestellt. Ein Alkoholgehalt von 40-45% verzeiht keine Fehler. Der Fruchtgeschmack kann sich leichter entfalten, der Alkohol dient als Konservierung.



Sortenrein.

Immer beliebter werden sortenreine Brände, die das typische Aroma der Obstsorte wiedergeben können.



Trotzdem sind die Tage des „Obstlers“ noch lange nicht gezählt, auch hier kommt es auf die Qualität an. Auch ein Schnaps aus verschiedenen Früchten oder Fruchtarten kann den Gaumen entzücken.

Reife.

Der Schnaps muss reifen. Der qualitätsbewusste Erzeuger lässt das Destillat reifen, ehe er es an die Kunden weitergibt.

Steinobstbrände (Zwetschken, Marillen, Kriecherl, usw.) sollten mindestens ein Jahr lagern und entwickeln ihr volles Aroma erst nach einigen Jahren. Kernobst (Birne, Apfel, usw.) entfalten den besten Geschmack



bereits nach einem Jahr und sollten nicht all zu lange gelagert werden. Jeder kann seinen Schnaps selbst nachreifen lassen, am besten bei Zimmertemperatur in der stehenden Flasche und vor Sonne geschützt.

Aber Achtung: eine bereits geöffnete Flasche sollte nicht zu lange aufbewahrt werden, da auch der beste Schnaps mit der Zeit oxydiert und an Geschmack verliert. Daher vor allem bei Spezialitäten besser nicht zu große Flaschen besorgen.

Temperatur.

Bei der Wahl der idealen Trinktemperatur scheiden sich die Geister. Eines ist klar: Im Tiefkühlfach hat der Qualitätsschnaps nichts verloren. Ab ca. 15°C entfaltet er Geruch und Geschmack, immer mehr Kenner genießen ihn am liebsten mit Zimmertemperatur. Wer einen Weinkühler besitzt, sollte den Edelbrand im Rotweinabteil stehend aufbewahren.

