

# Von „A“ wie Apfelsine bis „Z“ wie Zitrus

Zitrusfrüchte gedeihen rund um den Erdball im sogenannten Zitrusgürtel und in warmen tropischen bis subtropischen Ländern. Hauptsächlich werden Grapefruits, Orangen, Mandarinen, Limetten oder Zitronen kultiviert, darüber hinaus auch Arten wie Kumquats oder Bergamotten in Italien. Letztere werden übrigens auch für den berühmten Earl Grey-Tee verwendet.

Ob für Säfte, in der Küche oder für Spirituosen: Maßgeblich sind der optimale Reifegrad und die Balance zwischen Zucker und Säure. Die weißen Schalenanteile oder die weißen Fäden zwischen den einzelnen Fruchtteilen werden als Albedo bezeichnet und verleihen dem Produkt immer einen typischen, leicht bitteren Touch. Natürlich sollte dieser nicht dominant und störend sein.

Wird für die Saftindustrie ausschließlich das Fruchtfleisch gepresst, so gibt es bei Spirituosen mehrere Zugänge. Für Limoncello verarbeitet man nur die Schalen, für einen Geist oder Brand hauptsächlich das Fruchtfleisch, unter Beigabe eines kleinen Schalenanteils. Je nach zu verarbeitenden Mengen kann diese „händische Strafarbeit“ maschinell unterstützt werden.

Auch für bekannte Orangenliköre wie Grand Marnier oder Cointreau werden ausschließlich Schalenauszüge verwendet. Wahre Könner im Likörbereich schaffen eine perfekte Zucker-Säure-Balance – wobei die Zugabe von Zucker schon um die 400 Gramm pro Liter erreichen kann, abhängig von der Intensität der Fruchtsäure.

Ein interessantes Projekt hat die kanadische Brennerei Noroi in Angriff genommen: Aus Schalenrückständen eines benachbarten Fruchtsaftherstellers wird mit der speziell entwickelten kalten Destillation eine Art Orangengeist bzw. Orangenspirituose gewonnen.

Einige Teilnehmer des World-Spirits Award produzieren reine Orangen- oder Mandarinenbrände – andere wiederum bevorzugen die Mazeration der Zitrusfrüchte samt der darauffolgenden Destillation: Ergebnis ist ein Geist, sofern nachträglich kein Zucker und/oder Aromastoffe hinzugefügt werden.

Als Brand haben Zitrusfrüchte eine sehr geringe Alkoholausbeute, da auch mengenmäßig der nicht verwendete Schalenanteil beinahe ein Drittel des Gesamtgewichts des Rohstoffes ausmacht. Beim direkten Qualitätsvergleich eines z. B. Orangengeistes mit einem Orangendestillat wird man sich sehr schwer tun, da jedes Produkt seine Vorzüge hat. Am besten folgt man dem Motto „Probieren geht über Studieren“.

Brennerei Schulze Rötering:

## Raffinierte Rezepturen aus dem Münsterland

Der malerische Gräftenhof wird von der Familie Schulze Rötering in der sechsten Generation geführt. Bereits seit 1767 wird in dem westfälischen Betrieb in handwerklicher Tradition und mit Leidenschaft Alkohol aus Weizenkorn gebrannt. Die wichtigste Rolle spielen erstklassige Rohstoffe aus dem eigenen Ackerbau, vor allem Weizen. Obst, Kräuter, Gewürze und Fruchtsäfte leisten ebenso ihren Beitrag zur Qualität von Destillaten, Geisten und Likören. Der Ackerboden und das exzellente Wasser des Münsterländer Kreidebeckens sind charakteristisch für die Region, die erstklassige landwirtschaftliche Produkte hervorbringt.

Gebrannt wird auf einer eigens angefertigten Anlage mit einer über 19 Meter hohen, kupfernen Rektifizierungsanlage, die weithin sichtbar ist. Im Inneren befinden sich 60 Glockenböden für die aufwendige Destillation, die maßgeblich für die Reinheit des Alkohols ist. Rund 60 Prozent davon macht der mild-aromatische Mittellauf aus. Das Ergebnis der Verarbeitung sind sensorische Erlebnisse, die im Zusammenspiel der feinen Zutaten einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Die spätere Lagerung der Premiumprodukte in alten Holzfässern (vorher

befüllt mit Rotwein, Madeira, Grand Marnier oder Bourbon) lässt die Destillate mit den Aromen der Vorlagerung und denen des Holzes verschmelzen. Abgefüllt werden sie erst nach einer längeren Reifephase.

Die World-Class Distillery 2019 (Distillery of the Year 2019 – Gold) erhielt Gold für Quittengeist, Heidelbeergeist, Münsterländer Korn im Bourbonfass, Orangengeist, Kakaogeist, Münsterländer Korn im Madeirafass, Silver für Himbeergeist.



Foto: BERND GASSNER

## Mountain Spirits launcht Tambovskaya Vodka in Österreich

Mit Tambovskaya kommt frischer Wind in eine der bedeutendsten Spirituosenkategorien: Vodka.

Hinter dem nicht enden wollenden Hype um Gin & Co schlummert fast vergessen im Hintergrund ein anderer Riese: Der Alzei-Favorit Vodka. Mit der Markteinführung des russischen Qualitätsproduktes Tambovskaya lässt der Tiroler Getränkeimporteur Mountain Spirits, welcher seit Anfang des Jahres zur international agierenden Amber Beverage Group gehört, nun jedoch aufhorchen.

Es müssen nicht immer grelle Farben und hippe Flaschen sein - Tambovskaya setzt auf ein über 100 Jahre altes Herstellungsverfahren und wird mit einem hervorragenden Geschmacksergebnis belohnt. Dank der dreifachen Destillation entsteht ein unglaublich weicher Vodka, welcher Noten von frischen Zitrusfrüchten mit einem Hauch von honigartiger Süße vereint. Wer eine erstklassige Basisspirituose zur Cocktail-Kreation sucht, trifft mit Tambovskaya bestimmt die richtige Wahl. Aber auch als Shot auf Eis ist er ein wahrer Genuss. Die Nachfrage nach hochwertigen Spirituosen wird auch in Österreich immer größer. Deshalb sind wir davon überzeugt, Tambovskaya Vodka sehr gut auf dem Markt positionieren zu können“, so Mountain Spirits Geschäftsführer Markus Pandl.

www.mountain-spirits.com



## Hitliste bester Zitrus Spirits

96 WOB-Punkte - Orangengeist 2018 L: 048/19 - Double-Gold Clara Hof Destillerie, Deutschland-24340 Eckernförde, [www.clara-hof-destillerie.de](http://www.clara-hof-destillerie.de)

Duft: Eine meisterhafte Benchmark, massive sortentypische Aromatik, Blutorangen, breites Zitrus-Spektrum, fischgepresster Orangensaft, viel Fruchtfleisch, viel Schalen und Albedo Akzente, grüne Bananenschalen, Vanille Anklänge.

Geschmack: Eine massive Aroma-Kopie am Gaumen, Kumquats, viel Orangensaft, ausgewogenes Schalen-Fruchtverhältnis, ölig-ätherisch, zartes Schalen-Bitterl, schöner Körper und Harmonie, anhaltend aromatisch und erfrischend im Finale.

96 WOB-Punkte - Sizilianische Bio-Blutorange - Double-Gold Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx, D-94362 Neukirchen, [www.wilhelm-marx.de](http://www.wilhelm-marx.de)

Duft: Tolle Themen-Umsetzung, saftig-fruchtfleischige Stilistik, Hauch Vanille, viel ätherische Zitrus-Öle, zarte Schalen-Würze, Albedo, exotische Anklänge, Limette, Zitronengras, Mandarinen, leicht kernig-nussig, florale Anteile, Orangenblüten.

Geschmack: Ein Aroma Spiegelbild am Gaumen, frisch gepresster Orangensaft, Zitrus, Blutorangen, zart minzig-grasig, feine Fruchtsüße, dicht und harmonisch, langes Finale.

95,3 WOB-Punkte - Orange Liqueur Distillerie Noroi L: 1 - Double-Gold Distillerie NOROI, Kanada-J2S 8E1 Saint-Hyacinthe, [www.distillierenoroi.com](http://www.distillierenoroi.com)

Duft: Natur pur, tolles Blutorangen Aroma-Portfolio, Zitrus, Limette, Grapefruit, frisch gepresster Orangensaft, Mango, intensive Schalenaromatik, grüne Akzente, Minze.

Geschmack: Am Gaumen ein opulentes Aroma Duplikat, sehr fruchtfleischige Textur, fein saftige Frische, breites Zitrus-Spektrum, raffinierter exotischer Touch, Schalen und Albedo Hintergrund, elegante ätherisch-ölige Basis, Limette, etwas üppige Zuckerdosis, sehr dicht und langes Finale.

94,3 WOB-Punkte - Orangengeist 2018 L: 111111 - Gold Brennerei Schulze Rötering, Deutschland-59227 Ahlen, [www.schulze-roetering.de](http://www.schulze-roetering.de)

Duft: Klassische Zitrus-Nase, typisch ätherische Orangen-Aromatik, viel Frische, Zitrone, Mandarine, Limette, Hauch Himbeere, viel schalige Note, Albedo, Hauch Menthol-Kühle.

Geschmack: Frisch gepresster Orangensaft mit Geist, Blutorange, Grapefruit, fruchtfleischige Textur, Limetten, schon recht viel reife Aromen, feine Schalen-Albedo Basis Bitterl, schöne Harmonie, Dichte und Länge.