

# Von **A** wie Apfelsine bis **Z** wie Zitrus

Von Wolfram Ortner | [www.world-spirits.com](http://www.world-spirits.com)  
Auch als Inside World-Spirits Video auf [iws.tv](http://iws.tv)

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.

Man findet dort auch eine Menge exotischer Früchte, die als Geiste, Likör oder Destillate verarbeitet werden. Als exotisch werden Früchte bezeichnet, die aus den Tropen kommen oder die man ganz einfach nicht so gut kennt und daher auch das Prädikat „speziell & besonders“ tragen können. Man denke dabei an Mango, Papaya, Drachenfrucht, Litschi, Ingwer, Kakao oder vielleicht „Die Hand Budahs“. Ein Alpenländer würde da schon einen Speierling, Hagebutte, Kornelkische oder Elsbeere als „exotisch“ einstufen!

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 einen typischen, leicht bitteren Touch. Natürlich sollte dieser nicht dominant und störend sein. Die Duftstoffe – Flavonoide – befinden sich in der schaumigen Innenseite der Schalen.

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 Köpfer 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.



Manfred Wöhrer (Garagenbrenner) mit Freunden in Spanien beim Orangen-Einmatschen.

Reine Zitrus-Destillate stellen der Garagenbrenner Manfred Wöhrer und die Brennerei Pirker aus Mariazell her. 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 schwertun, da jedes Produkt seine Vorzüge hat. Am besten folgt man dem Motto „Probieren geht über Studieren“.



## Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx: Extravagantes vom Gut Bärenhof

Tief im Bayerischen Wald liegt der idyllische Hof der Familie Marx. Erst 2012 gegründet, konnte sich die Edelbrandmanufaktur in kürzester Zeit in der Fachwelt etablieren. Wilhelm Marx, ausgebildeter Edelbrand-sommelier, hat sich auf innovative Produkte konzentriert, ohne regionale Klassiker – neu interpretiert – zu vernachlässigen. So stehen eher ungewöhnliche Zutaten wie Ingwer und Zitronengras neben heimischen Erdbeeren, Dörrbirnen oder Löwenzahnblüten. Das Erfolgsgeheimnis ist leicht erklärt: gelebtes Handwerk, akribisches Vorgehen und Lust auf Neues. Als begeisterter Genussmensch verwirklichte Wilhelm Marx zusammen mit

seiner Frau Birgit seinen Traum: wohltuende Destillate aus natürlichen Inhaltsstoffen, ohne Aromen, Farbstoffe oder Konservierungsmittel. Seit August 2017 sind die Produkte als ökologische Erzeugnisse zertifiziert und somit BIO nach der EG-Öko-Verordnung.

Schon das Gut Bärenhof selbst ist eine Naturrose, wie sie kaum schöner sein könnte. Sie liefert vollreife Früchte wie Quitten, Hagebutten, Schlehen und Holunder, die in kleinen Arbeitsschritten in sorgfältiger Handarbeit veredelt werden. Aber auch der aus Asien bezogene frische Ingwer wird hier von Hand geschält und schonend verarbeitet.

## Beste „exotische“ Spirits

**96 WOB-Punkte - Sizilianische Bio-Blutorange 2019 L: 81 - Double-Gold**

Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx, Deutschland, 94362 Neukirchen, [www.wilhelmmarx.de](http://www.wilhelmmarx.de)

**Duft:** Tolle Themen-Umsetzung, saftig-fruchtfleischige Stilistik, Hauch Vanille, viel ätherische Zitrus-Öle, zarte Schalen-Würze, Albedo, exotische Anklänge, Limette, Zitronengras, leicht kernig-nussig, florale Anteile, Orangenblüten. **Geschmack:** Ein Aroma Spiegelbild am Gaumen.

**94 WOB-Punkte - Kornelkirsche 2023 - Gold**

Pirker GmbH, Österreich, 8630 Mariazell, [pirker-lebkuchen.at](http://pirker-lebkuchen.at)

**Duft:** Spannender Aroma-Bogen, volle Frucht, feine Zuckerl-Ester-Textur, Hagebutte, Rosenholz, Petrol, Kirsche, Hagebutte, grasig-grüne Basis, minzig-schokoladig, röstig, leicht tresterig-herb, vegetabile Aspekte. **Geschmack:** Sehr animierend und vielschichtig, ölig-ätherisch, After-Eight-Assoziationen, feine Zitrusnoten, frisch-säuerlich, Eukalyptus-Kühle, zart röstig, leicht nussig, Kakao, Karamell, getrocknetes Kräuter-Bukett, harmonisch, sehr dicht und lang anhaltend.

**92,3 WOB-Points - Ingwergeist 2020 - Gold**

Brennerei Hubertus Vallendar, Deutschland, 56829 Kail, [www.vallendar.de](http://www.vallendar.de)

**Duft:** Sehr typische Handschrift, viel frische Kopfnoten, zuckerartige Textur, geriebene Wurzeln, dezent Zitrus-schalen, ätherische Öle, Menthol Kühle, Korianderblätter,

zart erdig-wurzelige Aspekte, Meerrettich, fein nussig. **Geschmack:** Sehr intensiv und ölig, frisch-geriebene Ingwer-Wurzel, Hauch Enzian, feine Zitrus-Frische, Limettengras, florale Akzente, sehr aromatisch, fein harzig-bitter, dicht, harmonisch.

**91 WOB-Punkte - Kaffee-Geist 2019 L: 34 - Gold**

Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx, Deutschland, 94362 Neukirchen, [www.wilhelmmarx.de](http://www.wilhelmmarx.de)

**Duft:** Mokka mit stark gerösteten Bohnen, fast ölig-ätherisch, aromatische Kaffeebohnen, Malzkaffee, Schokolade, Karamell, Toffee Leder, Cassis, Waldbeeren, Schwarztee, etwas grüner Hintergrund. **Geschmack:** Deutliche Milch-Kaffee-Aromatik, Espresso-Röst-Aromen, malzige Anklänge, viel Karamell, Bitterschokolade, Vanille, grün-florale Töne, Brombeeren, viel Zucker-Süße, feines Bitterl, recht gute Dichte, Harmonie und Länge.

**91 WOB-Punkte - Dragon Fruit Spirit Liquor 2020 L: 3 - Gold**

RHS Royal Hawaii Spirits, USA, 96815 Honolulu, [www.rhsdistillery.com](http://www.rhsdistillery.com)

**Duft:** Ausdrucksvolle Handschrift, Sammlung exotischer Aromen, Litschi, Orange, Ananas, hefig-milchig, erdbeerig, ein Hauch Quitte, Muskatnuss, Eukalyptus, präsen-te Röstnoten, viel Vanille, Pistazien, helles Karamell, Nougatschokolade. **Geschmack:** Aromatische Überleitung am Gaumen, milchig-cremig-hefige Textur, Litschi, Orange, fruchtsterig-beerig, feine, süß-holzrig-röstige Basis.



## Edelbrennerei ERBER

Liebhaber hochwertiger Schnapskultur kommen in der ältesten Kupferkesselbrennerei Tirols voll auf ihre Kosten.

Schnaps zu brennen hat in ganz Tirol eine jahrhundertalte Tradition. Die hochprozentigen Erzeugnisse sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und bei der einheimischen Bevölkerung gleichermaßen beliebt wie bei den Gästen aus aller Herren Länder. Seit 1651 steht der Name Erber für Edelbrände auf allerhöchstem Niveau. So werden hier seit mehr als 370 Jahren edelste Tropfen von höchster Qualität nach altem Handwerk gebrannt. Für die hohe Qualität ist der Einsatz von besten Rohstoffen Voraussetzung. „Wir setzen auf langjährige Partnerschaften mit unseren Obstbauern, die zum größten Teil aus Tirol und Südtirol stammen. Vollreifes Obst in bester Qualität ohne Druckstellen wird von mir persönlich ausgesucht. Doppelt gebrannt, mit eigenem Berg-



quellwasser versetzt und lange gereift – so werden unsere Edelbrände und Schnäpse zur echten Tiroler Genusskultur,“ schwärmt Brennmeister und Edelbrandsommelier Christian Schmid.

Die Produkte von Erber sind aufgrund ihrer Qualität mehrfach ausgezeichnet und preisgekrönt. Bei Falstaff wurde der Tiroler Zirbener von Erber mehrmals Categoriesieger. Auch weitere Produkte wurden bei Falstaff ausgezeichnet. Während früher hauptsächlich Gastronomiebetriebe in Tirol beliefert wurden, gibt es mittlerweile Gastronomiekunden in ganz Österreich, die teilweise direkt und teilweise über Vertriebspartner beliefert werden.



**ERBER**  
TIOLOIS ÄLTESTER EDELBRENNEREI SEIT 1651

www.erber-edelbrand.com