



EINE HAARIGE FRUCHT

Von Wolfram Ortner / www.world-spirits.com

Die Quitte ist eine gelbe, besonders intensiv duftende Frucht, für deren Namen die einstige griechische Stadt Kydonia auf der Insel Kreta Pate stand. Liegt die ursprüngliche Heimat in den Ländern der wild wachsenden Quitte im Süden des Kaukasus, so wird die wärmeliebende Frucht heutzutage in Asien und Europa angepflanzt. Die Verbreitung in den mediterranen Zonen und nördlich der Alpen verdanken wir den Römern.

Die Quitte kennt man in zwei unterschiedlichen Formen: als Apfel- oder als Birnen-Quitte. Diese Züchtungen haben nicht nur in der äußerlichen Form Übereinstimmungen. Allen Quitten gemeinsam ist die haarige Haut, die extrem feste Konsistenz, die intensive frische Aromatik und die besonders späte Reife im Herbst.

Um Quitten verarbeiten zu können, muss zunächst die Oberfläche von den Haaren befreit werden, aber es gibt auch glatte Züchtungen, bei denen das mühevoll Abbürsten entfällt. Die Quitte wird gerne für die Herstellung von Marmelade, Mus und Fruchtsaft verwendet, aber auch als Rohstoff für Likör und Schnaps bzw. Destillat. Egal, was man daraus macht, wichtig ist die Reife am Baum, die sich in der leuchtenden, gelben Farbe der Früchte zeigt.

Für die Spirituosen-Erzeugung werden Quitten auch gerne nachgereift, um eine maximale Aroma-Ausbeute zu erreichen. Die Früchte werden zerkleinert („gemust“), mit speziellen Enzymen flüssig gemacht und mit Hefen vergoren. Um die frische der Frucht ins Destillat zu bekommen, ist es üblich, bereits in der abgehenden Gärung zu destillieren.

Sensorisch kann man die Quitte als „geteilte Persönlichkeit“ bezeichnen. Der Duft ist extrem frisch, mit schönen Zitrustönen, teilweise auch exotischen Anklängen wie Ananas. Der Geschmack ist in seiner teilweise intensiven, säuerlichen Herbe, die beinahe medizinisch wirken kann, etwas gewöhnungsbedürftig. Man liebt sie oder man hasst sie – dazwischen ist eigentlich kein Platz!

Hitliste bester Quitten-Destillate

93,3 WOB-Punkte –
Edelbrand Quitte 2015 - Gold
 Spezialitäten-Brennerei & Whisky Destillerie
 DE-93444 Bad Kötzing,
www.brennerei-liebl.de

Duft: Typisches Aromen-Spektrum, quittig, birnig, apfelig, schalig-wachsig, Wiesenhonig, Himbeere, Zitrus, Limette, grüne Tomate, Minze, Kakao, Zimt. Geschmack: Kopie des Duftes, klare Sorten-Definition, fast dropsig-frisch, ätherische Öle, leicht fettig-ölig, Holunder-Touch, Zitrus, Limette, Mandarine, sehr viel Kräuterwürze, schalige Herbe, dichter Körper, lang anhaltender Abgang, ausgewogen.

93 WOB-Punkte –
Quittenbrand von der Birnenquitte - Gold
 Edeldestillerie Robert Oberhofer
 AT-6068 Mils, www.edeldestillerie.com

Duft: Wuchtiges Quitten-Aroma, sehr reife Fruchtbasis, Banane, Zuckerlton, viel Orange, stark schalig-wachsige Würze, Bienenwachs, Zitrus, Grapefruit, Kumquat, Honig, minzig-schokoladige Anklänge. Geschmack: Sehr saftige Stilistik, leicht harzig, herb-apfelig, Birne, Zitrus, Orangenschale, feinherbe Kräuter, Zimt, Minze, florale Aspekte, bitter-holzige, schönes Würze-Süße-Spiel, harmonisch, dicht und lang im Nachhall.

92 WOB-Punkte –
Quittenbrand Vakuum 2015 - Gold
 Mooskirchner Feindestillerie GmbH. & CO KG
 AT-8562 Mooskirchen, www.schnaps.at

Duft: Intensiv, reifer Fruchttestertyp, parfümierte Textur, Birnen-Apfel-Assoziationen, viel Frische, fast wenig, exotische Noten, Orange, Limette, Zitronen, grüne Banane, floraler Touch, Rosenholz, leicht harzig-pelzig. Geschmack: Typisch, marmeladig, birnig, himbeerig, tropische Früchte, Kiwi, Orange, Grapefruit, Koniferen-Würze, grün-nussiges Bitterl, Menthol, harmonisch, dicht und lang.

88 WOB-Punkte –
Herzstück Quitte 2013- Silver
 Privatbrennerei Gebhard Hämmerle
 AT-6890 Lustenau, www.haemmerle.com

Duft: Elegante Frucht, wachsig-schaliges Quitten-Aroma, Birne, ledrig, haarig-harzig, viel Zitrus, Limette, etwas floral, Veilchen, Wiesenblumen, Minz-Schoko-Würze. Geschmack: Etwas dropsige Stilistik, viel ätherische Öle, Zitrus, Orange, typisch quittig-medizinale Textur, nussig-kernig, haarig-pelzig, Menthol, leichtes Bitterl, wuchtiger Körper, lang anhaltender Abgang.

Gerhard Liebl: Spezialitäten in großer Bandbreite



Über 100 hochwertige hochgeistige Produkte kommen aus Bad Kötzing im Naturpark Oberer Bayerischer Wald. Die Geschichte der Destillerie begann 1935, als Großmutter Maria Liebl ein kleines Lebensmittelgeschäft eröffnete. Nach schweren Kriegsjahren wurde der Betrieb durch einen Wein- und Spirituosenhandel erweitert, doch erst 1971 begann man mit der Eigenproduktion von Spirituosen: traditionelle, regionale Spezialitäten wie Bärwurz und Blutwurz sowie verschiedenen Kräuter- und Fruchtsaftlikören.

Mit dem Erwerb einer Brennerei mit Abfindungsbrennrecht für 300 Liter wurde 1990 der Grundstein der heutigen Technologie gelegt. Im Jänner 2006 wurde der Betrieb mit der Eröffnung der ersten Whiskydestillerie im Bayerischen Wald erweitert. Hier werden mittlerweile 30.000 Liter Coillmör Bavarian Single Malt Whisky aus bestem Gerstenmalz, reinem Bergquellwasser und einer speziellen Whiskyhefe im klassischen Rau- und Feinbrandverfahren destilliert – der Name Coillmör

ist gälischen Ursprungs und bedeutet „Großer Wald“. 2012 konnte mit dem Kauf einer Gewerbefläche in der Wetzellerstraße am Ortsrand von Bad Kötzing weiter ausgebaut werden. Im August 2014 folgte eine große Whisky-Lagerhalle mit einer Kapazität von 250.000 Litern.

Als Brennmeister und Edelbrandsommelier überlässt Gerhard Liebl nichts dem Zufall. Sein Ziel ist es, die volle Essenz der Frucht im Destillat einzufangen. Nach

dem Motto „Tradition, Natur, Zeit und der Drang nach etwas ganz Besonderem“ verbindet er traditionelle Methoden mit temperaturgesteuerter Gär- und Destillationstechnik. Seine sensorischen Fähigkeiten setzt er auf der Suche nach den perfekten Rohstoffen ein: „Was die Frucht an Aroma nicht hergibt, kann auch durch die Destillation nicht gewonnen werden.“

Gerhard Liebl ist oft quer durch Europa unterwegs, um mit ausgewählten Obstbauern in verschiedenen Ländern und Anbauregionen den idealen Erntezeitpunkt zu bestimmen. Himbeeren, Brombeeren, Vogelbeeren und Schlehen stammen ausschließlich aus Wildsammlungen in Hochlagen der Karpaten, aus Tschechien und der Slowakei, Williamsbirnen aus Südtirol sowie dem sonnenverwöhnten Schwarzwald. Neben Klassikern wie Apfel, Birne oder Zwetschge widmet sich der leidenschaftliche Destillateur gerne auch Raritäten, die im Holzfass ausgebaut werden: 100%-Brände aus den Früchten der Eibe, des Weißdorns, der Traubenkirsche, der Apfelbeere oder der Wahl'schen Schnapsbirne.

Mit der Klassifizierung als World-Class Distillery 2016 (Distillery of the Year 2016 – Silver) setzte sich Gerhard Liebl mit an die Spitze. Dazu gab es Double-Gold für Edelbrand Blutorange, Gold für Edelbrand Bergkirsche, Edelbrand Williamsbirne Edition Lena, Zigarrenbrand Vogelbeerbrand holzfassgereift, Edelbrand Mandarine und Edelbrand Quitte.



Foto: Whisky-Destillerie Liebl / Bayer Raif