



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 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, 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 kam 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!



Hofbrennerei Oberkorb Edelbrände mit Terroircharakter

Etwa 60 Kilometer östlich von München im Landkreis Erding liegt die kleine Hofbrennerei von Andreas Franzl. Er beschränkt sich auf eine schmale Palette mit nur 1.200 Flaschen im Jahr, aber die sind Frucht pur. Die sandigen Lehmböden des Hügellandes südlich der Donau lassen bestes Obst gedeihen. Auf Streuobstwiesen mit halb verwilderten Bäumen hat sich eine große Vielfalt von hocharomatischen Obstsorten erhalten. Die unbehandelten Früchte bleiben bis zur vollkommenen Reife am Baum und danken es mit charaktervollen Edelbränden.

Andreas Franzl, gelernter Käser, studierter Agraringenieur und Spirituosenprofi (Master of World-Spi-

rits), lebt und arbeitet nach einem Leitsatz, der ihn sehr sympathisch macht: Ziele konsequent anstreben, aber nicht übers Ziel hinausschießen. „Unser Hof besteht seit über 400 Jahren, über mehr als zehn Generationen, in direkter Linie. Diese Beharrlichkeit zeugt auch von Mut, Offenheit und Weitblick. Das wollen wir weitergeben.“ In der Brennerei und der angegliederten ACAdeVIE finden regelmäßig Schulungen und Kurse zur Edelbrandkultur statt. Auch an der Bayerischen Genussakademie in Kulmbach ist Andreas Franzl – ernannt zum Edelbrand-sommelier h. c. – als Dozent in der Edelbrand- sowie auch in der Gewürzsommelierausbildung tätig.



Mit der Klassifizierung als World-Class Distillery 2018 (Distillery of the Year 2018 – Gold) verbunden waren Double-Gold für Quitte Edeldestillat (World-Spirits Award 2018 & Spirit of the Year 2018), Gold für Schwarze Johannisbeere, Zwetschke Grand Reserve 1996, Waldholunder, Baies Noires.

Hitliste bester Quitten-Destillate

96 WOB-Punkte: Quitte Edeldestillat 2017 – Double-Gold
Hofbrennerei Oberkorb, D-84405 Dorfen, www.hofbrennerei.de

Duft: Ein Quitten-Paradebeispiel, intensiv parfümierte Aromatik, erdbeerig-himbeerig, bananig-hefig, frisch-lebendig, fast Limetten-Assoziationen, Orangenschale, Ananas, dezent haarig, florale Facetten, schokoladig-minzig.

Geschmack: Spiegelbild des Duftes am Gaumen, intensiv apfelig-birnig, marmeladige Textur, viel ätherische Öle, Mango, Zitrus, Orangenschale, typisch medizinales Bitterl, schalig-haarige Herbe, wuchtiger Körper, harmonisch, langes, süßes Finale.

91,3 WOB-Punkte:
Birnenquitte 2015 – Gold
Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx, D-94362 Neukirchen, www.gutbaerenhof.de

Duft: Breites Aroma-Spektrum, Birne, Apfel, Zitrus-Frische, Orange, exotischer Touch, Mango, Litschi, Vanille, Schokolade, florale Akzente, Veilchen, getrocknete Kräuter, etwas Konifere.

Geschmack: Duft-Pendant am Gaumen, marmeladige Textur, Zitrus, fast harzig-ätherische Basis, grüne Reflexe, kernig-nussige Würze, herb-haarig-wachsig, feine Extraktsüße, gute Harmonie, dicht und lang im Finale.

89 WOB-Punkte:
Quittenbrand 2016 – Silver
Mooskirchner Feindestillerie GmbH. & CO KG, A-8562 Mooskirchen, www.schnaps.at

Duft: Etwas eigenwillige Stilistik, dezent quittig-birnig, hefig, brombeerig, Zitrus, Limette, reife Banane, Karamell, grün-mentholige Kühle, feines, grünes Kräuter-Ensemble.

Geschmack: Eher zarte, elegante Aromatik, feines Sorten-Bild, traubig-beerig, apfelig-birnig, bananig, schokoladig-minzig, Zitrus, Orange, leicht harzig, feines, medizinales Bitterl, gute Dichte und Länge.



Wenn die Temperaturen langsam wärmer werden, dringend an der Zeit, sind Gedanken um die Gestaltung des Gastgartens zu machen. Entscheidend, damit sich Ihre Gäste auch draußen wohl fühlen, ist ein klares Konzept, das sich deutlich von der Masse abhebt, authentisch zum gesamten Ambiente passt und natürlich wirtschaftlich ist.

Das neue Alu-Modell „Seat“ handmade in Austria, ist für den Innen- und Außenbereich bestens geeignet. Es ist komplett verschweißt und mit Stapelschutz versehen. Die Profi-Bespannung mit dem objektbewährten Karatex-Gewebe und die ergonomisch geformte Rückenlehne und Knierolle bietet ein einzigartig komfortables Sitzenerlebnis.

Der unkomplizierte Aluminiumsessel ist in vielen unterschiedlichen Ausführungen erhältlich. Zudem haben Sie die Wahl aus zwei Gestell- und zwölf Bespannungsfarben. In Kombination mit der großen Auswahl an passenden Tischen in vielen Größen und Farben ergeben sich tausende Möglichkeiten für Ihren individuell gestalteten Outdoorbereich. Und sollten Sie das Farbkonzept Ihres Gastgartens nach einigen Jahren ändern wollen, können die Bespannungen ganz einfach kostengünstig und umweltfreundlich getauscht werden.



www.karasek.co.at