



After Eight mit Geist

Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com

Foto: istock / Alexey Konvalenko / Wolfram Ortner

Pfefferminze und zarte Bitterschokolade – nicht im quadratischem Format, sondern in geistiger Form - sind die typischen Kennzeichen eines Brombeer-Destillates. Leicht zu merken und dennoch unvergesslich.

Die Brombeere gehört, nicht nur, was die Kraft der Geschmacks-Explosion angeht, in die Kategorie der Himbeere, zu ihr gibt es auch direkt botanisch-verwandtschaftliche Verhältnisse. Als Mitglied der Familie der Rosengewächse ist sie genau genommen keine Beere, sondern eine Sammelsteinfrucht.

Die Brombeere ist kein kompliziertes Kind, sie braucht im Umgang einfach mehr Verständnis und Einfühlungsvermögen als die vordergründige, schreiende Himbeere. Sie ist auch in der homöopathischen Medizin stark verankert: Der hohe Vitamin-C-Gehalt wird geschätzt und aus den jungen Trieben der Blätter kann ein gesunder Tee aufgegosen werden. Das Wissen um die Heilwirkung der Brombeere geht bis in die Steinzeit zurück – auch Hippokrates wusste über ihre medizinischen Vorzüge.

Von der Jugend bis zur Reife ändert sich die Farbe der Brombeere von Grün über Rot bis hin zum Schwarz. Aufmerksame Wanderer werden in Waldlichtungen, an Wald- und Wegesrändern oder Böschungen die wild wachsende „Version“ der schmackhaften blauschwarzen Beeren – meistens auf einem stacheligen Strauch – sammeln können.



Waldbrombeeren sind kleiner und wesentlich schmackhafter als unterschiedliche Züchtungen in kultivierten Anlagen. Man findet sie in den gemäßigten Zonen Europas, Nordamerikas, Asiens und Nordafrikas. Die Farbe von Kulturbrombeeren reicht von Weiß und Gelb über Rot bis hin zum typischen Blau-Schwarz, das auch ein Ergebnis des botanischen Kreuzens von Brombeeren mit Heidelbeeren ist. Im Englischen wird deswegen die Brombeere als „Blackberry“ bezeichnet – und nicht als „Blueberry“ (zu deutsch: Schwarzbeere).

Brombeeren haben einen fixes Zuhause in Confisereien oder Patisserien – auch für die Herstellung von Marmeladen, Gelees, Kompotten, Fruchtsaucen, Säften, Weinen und Likören werden sie gerne recht häufig verwendet.



Bernhard Leitner Topprodukte aus Tirol

Foto: Bernhard Leitner

An den Südhängen des Sannatales, oberhalb von Landeck, in dem auf rund 1.050 Meter Seehöhe gelegenen Tiroler Bergdorf Grins, stehen in idealer Lage die rund 200 Obstbäume von Bernhard Leitner. Die Auszeichnung als Genussregion Grins – Pians – Stanz für die Zwetschke beweist das optimale Obstbauklima des Gebietes. In der Region

hat die Herstellung von Obstbränden eine lange Tradition. In den letzten Jahren wird auch vermehrt Augenmerk auf eine Qualitätsverbesserung der Brände gelegt.

Bernhard Leitner begann schon mit 13 Jahren auf einer alten Brennerei ohne Wasserbad zu experimentieren. Seit 1998 werden

auf einer 80-Liter-Kolonnenbrennerei Edelbrände in kleinen Mengen aus verschiedenen heimischen Obstsorten hergestellt. Ziel des Kleinbrenners – der Obstbau und die Obstverwertung werden im Nebenerwerb betrieben – war von Anfang an eine Orientierung an den „Größen der Brennereiszene“. Die ständige Fortbildung und Qualitätssteigerung wurde belohnt – und seither hatte die Erfolgsserie keinen Einbruch.

Klein, aber sehr fein, überzeugt die Produktpalette mit allerhöchster Qualität, die sich mit berühmten Profibrennern jederzeit messen kann. Im Sortiment dominieren Äpfel, Birnen und Zwetschen, ergänzt von Beeren und Wildfrüchten. Die Rohprodukte für die rund 20 Brände stammen aus Tirol, von einer sehr kleinen eigenen Anbaufläche sowie Streuobstbäumen. Nach dem Brennen folgen zwei Monate Lagerung, dann werden die Destillate auf Trinkstärke heruntergesetzt und reifen mindestens ein Jahr, bevor sie abgefüllt werden und in den Verkauf kommen.

Für die World-Class Distillery 2019 gab es Double-Gold für Brombeere, Gold für Weichsel, Hauszwetschke, Rote Williams Birne, Himbeere, Silver für Marille.

Hitliste bester Brombeeren

95,7 WOB-Punkte
Brombeere 2015 - Double-Gold
Brennerei Leitner Bernhard, Österreich-6591 Grins,

Duft: Sehr typischer Aromen-Bogen, reife Waldbeeren, erdige Noten, Brombeer-Holunder-Basis, Erdbeere, Nüsse, Kakao.

Geschmack: Gekonntes Spiegelbild des Duftes, After-Eight Assoziationen, Zitrus-Frische, Himbeere, Orange, leicht nussig, Minze, Schokolade, Honig-Süße, harmonisch und extrem lang.

94,7 WOB-Punkte
Waldbrombeerbrand 2013 - Gold
Destillerie Zweiger Spezialitäten-Brennerei & Whisky Destillerie Liebl GmbH, D-93444 Bad Kötzing, www.brennerei-liebl.de

Duft: Breitgefächertes Aroma-Spektrum, viel Beeren, auch rote Beeren, erinnert an

flüssiges After Eight, viel Minze, sehr gereifte Stilistik, leicht fruchteterig, Erdbeeren, Mandarinen, Sternanis, floraler Touch, Kräutertee.

Geschmack: Bringt die schöne Typizität am Gaumen klar zur Geltung, wuchtig, schöne reife Aroma-Struktur, Pfirsich, Orangen attraktive Waldbeeren-Vielfalt, Lakritze, Schokolade, erdig-moosige Würze, harmonisch, dicht, schöner Eukalyptus-Nachhall.

91,3 WOB-Punkte
Brombeere 2016 - Gold
Trachtenmoden Wernbacher, Österreich-8662 Mitterdorf, www.hochsteirer.at

Duft: Extravagante Sorten-Stilistik, etwas Zuckerl-artige Textur, frisch-esterig, Zitrus, Orange, Erdbeere, rauchiger Touch, schokoladig, grün-grasig, minzig, mostige Aspekte.

Geschmack: Typisch, Kaffee, viel Himbeere, birnig-apfelig, viel Schokolade, nussig, etwas erdig-moosig, grüne Zweige, unglaubliche Frucht-Süße, harmonisch, dicht und lang.

89 WOB-Punkte –
Brombeerbrand 2017 - Silver
Brennerei Pirker GmbH – Konditorei, Lebzelterei & Wachszieherei, Ö-8630 Mariazell, www.pirker-lebkuchen.at

Duft: Extravagante Sorten-Stilistik, etwas Zuckerl-artige Textur, frisch-esterig, Zitrus, Orange, Erdbeere, floral, rauchiger Touch, schokoladig, grün-grasig, minzig, mostige Aspekte.

Geschmack: Typisch, Kaffee, viel Himbeere, birnig-apfelig, viel Schokolade, nussig, etwas erdig-moosig, grüne Zweige, unglaubliche Frucht-Süße, harmonisch, dicht und lang.