



## Rotes Gold aus dem Wald

Von Wolfram Ortner | [www.world-spirits.com](http://www.world-spirits.com)

Fotos: pixels

Die Himbeere ist unter den Beeren eine der aromatischsten Sommerfrüchte und als Frischfrucht sehr begehrt – besonderer Beliebtheit erfreuen sich die beerigen Früchte als Geschmacks-Feuerwerke in Konditoreien, zur Marmelade-, Gelee- und Saffherstellung.

Die roten, gelben und auch schwarzen Beeren wurden bereits in der Jungsteinzeit gesammelt und im Mittelalter von den Mönchen in den Klostergärten kultiviert. Seither wird stetig an neuen Züchtungen von Sommer- oder Herbst-Sorten geforscht. Die besonders köstlichen und begehrten Wald-Himbeeren fühlen sich an Waldrändern und Waldlichtungen besonders wohl – man findet sie sogar in 2.000 Meter Seehöhe.

Auch die Brenner haben bereits die Reize dieses Rosengewächses erkannt und verarbeiten hauptsächlich Himbeeren aus kultiviertem Anbau - oder gleich Wald-Himbeeren, die schon fast in Gold aufgewogen werden müssen. Der Kostenfaktor machte die Destillateure erfinderisch: Das Angebot reicht von in Grappa eingelegten Himbeeren, Likören, Geisten oder Spirituosen, bis hin

zu Edelbränden und der Krönung in 100 % Destillaten – natürlich aus erntefrischen Wald-Himbeeren. Handgepflückt, raschest verarbeitet und in der so genannten abgehenden Gärung mit viel Fingerspitzengefühl und handwerklichem Können destilliert, sind sie wahre Geschmackswunder.



Den größten Bekanntheitsgrad in der Fraktion der Himbeer-Spirituosen haben Himbeergeister oder der klassische französische Framboise. Achtung: Himbeere ist nicht gleich Himbeere! Bei der Herstellung eines Geistes werden Himbeeren einige Tage in reinen Industrie-Alkohol eingelegt und destilliert. Ein Himbeer-Destillat wird aus dem Alkohol reiner, vergorener Beeren destilliert.

Aus einer Tonne Wald-Himbeeren kann auch die hochwertigste Herstellungs-Methode nur zirka 35 Liter trinkfertiges Destillat gewinnen. Der Unterschied ist im Preis und vor allem in der Qualität deutlich erkennbar. Das sensorische Spektrum eines Himbeer-Destillates reicht von vorwiegend frischen Zitrustönen bis hin zu etwas heuigen oder marzipanigen Aroma-Komponenten.



Foto: Bernd Gassner

## 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 charakte-

ristisch für die Region, die erstklassige landwirtschaftliche Produkte hervorbringt.

Gebrannt wird auf einer eigens angefertigten Anlage mit einer über 19 Meter hohen, kupfernen Rektifizieranlage, 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 Quittegeist, Heidelbeergeist, Münsterländer Korn im Bourbonfass, Orangengeist, Kakaogeist, Münsterländer Korn im Madeirafass, Silver für Himbeergeist.

## Hitliste bester Himbeer Destillate & Geiste

### 95,8 WOB-Punkte

**Himbeere 2018 - Double-Gold**  
Brennerei Pirker GmbH – Konditorei, Lebzelterei & Wachszieherei, Österreich-8630 Mariazell, [www.pirker-lebkuchen.at](http://www.pirker-lebkuchen.at)

**Duft:** Opulentes Beeren-Portfolio, kompakt, feine Fruchtster, Erdbeere, Cassis, Stachelbeere, nussig-marzipanig, ein Hauch Zitrus, Orange, Grapefruit, Schokolade, Zitronengras.

**Geschmack:** Aromatisches Spiegelbild des Duftes, intensive zuckerartige Himbeer-Aromen, marmeladige Textur, Brombeeren, grün-krautige Basis-Noten, Menthol-Kühle, nussig, Hagebutte, intensive Frucht-Süße, harmonisch und lang.

### 87 WOB-Punkte

**Himbeergeist 2018 - Silver**  
Brennerei Schulze Rötering, D-59227 Ahlen, [www.schulze-roetering.de](http://www.schulze-roetering.de)

**Duft:** Typische Sorten-Stilistik, recht intensive Himbeer-Aromatik, reife Beeren-Textur, Orangenschale, Limette, fein nussig, vanillig, Wald-Assoziationen, grasig-moosig, Brombeere.

**Geschmack:** Kompakt am Gaumen, viel Fruchtster und Zitrus, reife Noten in der Basis, fein kernig-nussige Komponenten, etwas getrocknete Kräuter, schöne Süße, gute Harmonie, Dichte und Länge.

### 94 WOB-Punkte

**Hauser Tradition Himbeer 2018 - Gold**  
Hauser Tradition, Ö-6890 Lustenau, [www.hauser-tradition.com](http://www.hauser-tradition.com)

**Duft:** Intensiv, reife Aromen, saftige Beeren, feine Fruchtster, Erdbeeren, Cassis, Zitruschalen, Grapefruit, Orangen, Hagebutte, kernig-nussig, etwas Vanille.

**Geschmack:** Klare Sorten-Charakteristik, marmeladig, leicht drossig, Zitrus,

Marzipan, Waldhönig, Bittermandel, fein grüne Kräuter-Würze, Minze und Menthol, Brombeer Touch, erdige Reflexe, etwas harzige Akzente, feine Malzsüße, gute Balance, Dichte und Länge.

### 91 WOB-Punkte

**Himbeergeist 2016 - Gold**  
Die Wachauer Privatdestillerie Hellerschmid, Ö-3500 Krems an der Donau, [www.hellerschmid.com](http://www.hellerschmid.com)

**Duft:** Elegantes Sorten-Konzept, Limetten, sehr beerig, auch Johannisbeer- Schwarzbeer-Anklänge, Veilchen, heug-strohig, Schwarz-Tee Reflexe, nussig-kernig.

**Geschmack:** Fruchtsterreiche Variante, zuckerartig, sehr typisch, frisch, Zitrus, florale Aspekte, etwas grün-würzige Herbe, nussig, feine Fruchtsüße, feine Wodka-Komponente, gute Harmonie, Dichte und Länge.