

REGIO-FOKUS: In Flawil wurden 146 Edelbrände verkostet und bewertet

«Die Qualität war überzeugend»

Zwölf geschulte Nasen und Gaumen waren einen Tag lang am Werk, um die 146 eingesandten Edelbrände aus der Ostschweiz in eine Rangordnung zu bringen. Die Qualität wurde als überzeugend beurteilt.

MARTIN BRUNNER

Fröhliche Stimmung im Bildungszentrum Mattenhof in Flawil. Die zwölf Experten in der Bewertung von Edelbränden plaudern miteinander. Es folgen einige kurze Informationen des Organisators Richard Hollenstein von der Fachstelle Obstbau des landwirtschaftlichen Zentrums St. Gallen. Danach nehmen die Verkoster in Dreiergruppen an ihren Tischen Platz, um Produkte aus der ganzen Ostschweiz zu beurteilen. Die ersten Tablette mit Edelbränden in den typischen Schnapsgläsern werden an jeden der vier Tisch gebracht.

Ruhe und Konzentration

Sofort wechselt die Atmosphäre. Ruhe und Konzentration herrschen ab jetzt vor. Die Experten nehmen ihre Aufgabe ernst. Immerhin gilt es, in den folgenden Stunden ein fachlich fundiertes Urteil über die 146 eingereichten Edelbrände der 42 Produzenten abzulegen. Jede Gruppe übernimmt im Verlaufe des Tages rund 40 Proben. Nasen werden in die Gläser gesteckt, kleine Schlucke im Gaumen verteilt. Geruch und Geschmack sollen sich voll entfalten können. Ab und zu gibt es einen überraschten und freudigen Blick über eine gute Qualität, die mit blumig, kräftig, komplex, lieblich und vielem mehr umschrieben wird. Bei den ungenügenden Qualitäten stehen Adjektive wie ranzig, verbrannt und muffig auf den Bewertungsblättern. Die abschliessende Beurteilung besprechen die Grup-



Verkoster bei der Arbeit: Arthur Nägele aus Walzenhausen, Gabi Perret aus Wädenswil und Hans Zogg aus Grabserberg bilden eine Expertengruppe. (Bild: Martin Brunner)

penmitglieder miteinander und einigen sich auf die gültige Punktzahl.

Zu den Experten mit grosser Leidenschaft für Edelbrände gehört Arthur Nägele aus Walzenhausen. Er stammt aus einer Brennerfamilie und verkostet Edelbrände seit 20 Jahren und damit seit seinem 17. Lebensjahr. «Für mich ist es eine Freude, die vielen verschiedenen Bouquets riechen und schmecken zu können», sagt er. «Ein Rohprodukt genau auf jenen Punkt zu destillieren, dass die reine Frucht spürbar bleibt,

fasziniert mich immer wieder.» Damit er sowie seine Kolleginnen und Kollegen immer die richtigen Proben auf dem Tisch haben, sind im Nebenzimmer Helen Dürr und Anita Winger an der Arbeit. Sie beschriften die Gläser mit der Nummer des Produktes, füllen die Proben ab und bringen sie den Verkostern. Eine verantwortungsvolle Aufgabe, die sie mit Konzentration erledigen.

Geschulte Experten

Der Brennerei-Experte Peter Dürr ist während der Verkos-

tung für die korrekte Abwicklung zuständig. Er weiss, dass die Expertinnen und Experten gut geschult sind und eine anspruchsvolle Aufgabe erledigen müssen. Er stellt einen Punkt ganz klar in den Vordergrund. «Der Produzent reicht seinen Edelbrand ein, weil er eine fachlich begründete Rückmeldung über dessen Qualität erhalten will. Er will vor allem wegen der Vermarktung wissen, ob er auf dem richtigen Weg ist oder was er vielleicht verändern muss. Eine gute Bewertung kann im Verkauf viel bewirken.» Gerade

deshalb kommen die Verkoster jeweils am Schluss des Tages in den Genuss eines Höhepunktes. Aus den fünf Kategorien kommen jene Brände nochmals auf den Tisch, die 18, 19 und 20 Punkte erreicht haben. «Aus ihnen wird nach einer zweiten Beurteilung gemäss Reglement mit Handaufstrecken der beste Edelbrand ausgewählt», sagt Dürr. «Wir nennen das den Goldentscheid. Da kann es durchaus sein, dass ein Produkt mit 18 Punkten plötzlich Kategoriensieger wird und natürlich 20 Punkte bekommt.» Gleich-

zeitig sei dieser Goldentscheid eine Kontrolle, ob wirklich die Besten vorne seien.

Schnäpse in Bierflaschen

Dürr betont, dass in der Ostschweiz innerhalb kurzer Zeit Fortschritte gemacht wurden. «Noch im Jahr 2002 beim ersten Anlass dieser Art in der Ostschweiz bekamen wir Schnäpse in Bierflaschen zur Bewertung. Heute sind es perfekt gestaltete Flaschen mit oft hervorragenden Edelbränden.» Konstant ansteigend sei neben der Qualität auch die Teilnehmerzahl mit immer mehr Produkten. Richard Hollenstein ist selber als Verkoster tätig und mit dem Verlauf des Tages zufrieden. «Die Vielfalt ist gross, vor allem bei den Spezialitäten und bei den Likören», sagt er. Und was ihn besonders freut: «Die Qualität ist überzeugend.»

TEILNAHME

5 Kategorien

Die Edelbrände konnten in fünf Kategorien eingereicht werden. Zum Kernobst gehören Äpfel, Birnen und Quitten, zum Steinobst Kirschen, Sauerkirschen, Zwetschgen, Pflaumen und Aprikosen. Bei den Trauben wird vor allem in Traubenbrand, Tresterbrand und Hebebrand unterschieden. Spezialitäten sind Beeren, Wildfrüchte, Brände mit Kräutern und vieles mehr. Liköre bilden die fünfte Kategorie. «Die Verkostung von Bränden ist nicht schwieriger als bei anderen Produkten», erklärt Peter Dürr. «Weil man aber über die Schleimhäute immer etwas Alkohol aufnimmt, muss die Leber diesen konstant abbauen. Dadurch ist man am Abend recht müde, hat aber einen Blutalkoholgehalt von null Promille.» *mab*