

Der Erntetermin ist das Entscheidende bei den Williams!“ Schulmeisterhaft hebt er den Zeigefinger und erklärt weiter.

„Die Birnen müssen vollreif sein, nicht überreif. Da die Williams-Birne bei leichter Überreife schon buttrig, dass heißt weich wird, ist es wichtig, genau den Erntetermin zu treffen. Zu früh geerntete Birnen, die also noch zu fest sind, ergeben später einen Brand nach unreifen, grünen Birnen, zu spät geerntete Früchte ergeben ein Destillat mit einer leicht ranzigen Note. Für das Aroma ist also hier schon der erste Ansatz gegeben.

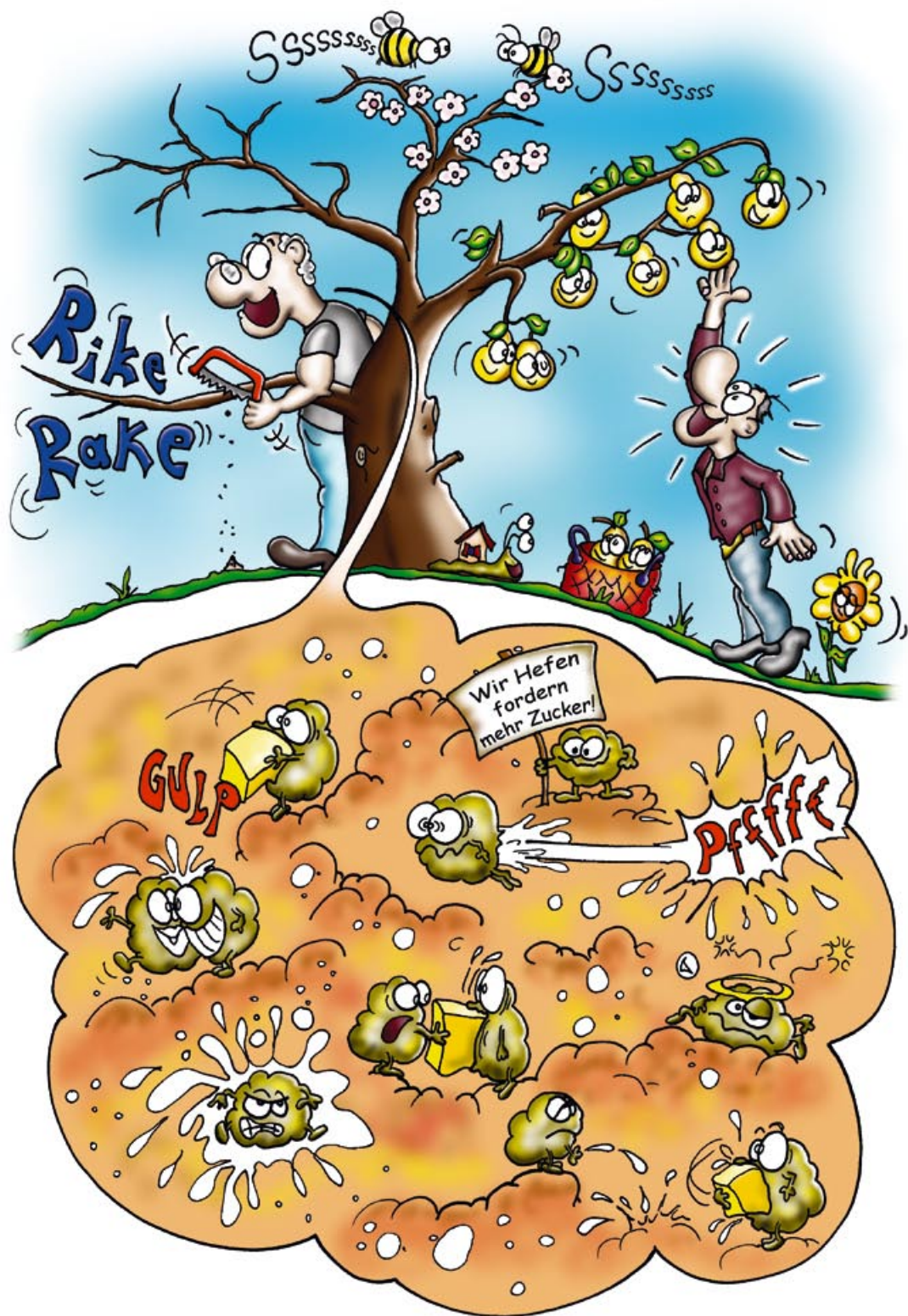
Sofort nach der Ernte kommen die Früchte in die Brennerei und werden direkt weiterverarbeitet. Die Früchte werden gewaschen und gereinigt, leicht angefaulte Teile entfernt und dann werden sie sofort zu Mus verarbeitet.

Dieses Mus, die Maische, wird dann mit Reinzuchthefer angesetzt und der Gärprozess beginnt. Die Hefen vermehren sich, fressen den fruchteigenen Zucker, pinkeln Alkohol und pupsen Gärgase. Diese Hefen sind meine fleißigsten und wichtigsten Mitarbeiter, und sie arbeiten rund um die Uhr, bis der letzte Zucker in Alkohol umgewandelt ist, um dann zu sterben. Wenn nur alle Mitarbeiter so wären.“

„Wäre das nicht ein Fall für die Gewerkschaft?“, werfe ich ein, und wir beide lachen.

„Na, auf jeden Fall ist es ein Grund einen zu trinken“, kontert Schorsch der dauerBrenner.

„Ein Prosit auf die Hefen.“



Endlich probiere ich den Willi und bin von der Fülle des edlen Getränks angenehm überrascht.

Schorsch erklärt weiter: „Also, wenn die Gärung abgeschlossen ist, haben wir den Alkohol, den ich dann nur noch abzutreiben (destillieren) habe.

Um einen Williams, wie den, den Sie gerade probiert haben, zu bekommen, ist also vieles von den Vorarbeiten ausschlaggebend, und wer glaubt, aus faulem oder sonst schlechtem Obst Schnaps zu brennen, tut mir Leid, aber allgemein herrscht ja die Meinung, Fallobst sei für die Destillation bestens geeignet.

Na, wer das glaubt, nimmt wohl auch faule Eier zum Kuchenbacken.

Übrigens, für einen Liter Edelbrand brauche ich das Herzwasser von zwölf Kilogramm Birnen, oder anders ausgedrückt, mit jedem Willi, den Sie trinken, nehmen Sie die Essenz von zwei Birnen zu sich.“

So habe ich das noch nie gesehen und werde wohl künftig den Williams ganz anders genießen. Mit Ehrfurcht betrachte ich das Glas in meiner Hand, und langsam aber sicher wird mir klar, wie viel Zeit, Liebe und fachmännische Arbeit darin steckt.

Schorsch erklärt weiter: „Schon in der ausklingenden Gärung wird die Maische mit Säure angesäuert, um sie zu stabilisieren und vor Essigbakterien und anderen schädlichen Einflüssen zu schützen. Da die Aromen des Williams sehr empfindlich sind, muss jetzt alles schnell gehen, also wird das Destillieren beim Zoll angemeldet.

Übrigens,
für einen Liter Edelbrand
von 12 Kilogramm
Herzwasser
Birnen!

