

„Ein guter Schnaps braucht seine Zeit“

Herbert Kammermeier macht aus der Ernte des Streuobstgartens Oberfrauenau edle Brände

Manchmal ist sie nur eine kurze Pause vom Alltag und der Anlass für einen kleinen Ratsch, ein anderes Mal der Auftakt für ein ausgedehntes Gespräch. In seiner Serie bittet der Bayerwald-Boote zu einer Tasse Kaffee. Unser Gesprächspartner heute ist Herbert Kammermeier (60). Er ist Destillateur in der Freiherr von Poschinger Edelbrandmanufaktur in Oberfrauenau und verwandelt das Obst aus dem größten privaten Streuobstgarten des Landkreises in edle und hochprozentige Tropfen.

Kaffee mit Milch, Zucker oder schwarz, Herr Kammermeier? Gerne schwarz.

Wir stehen hier vor einer großen Destille aus Kupfer. Was genau passiert in dem Gerät?

Diese High-Tech-Destille ist das Herzstück der Edelbrandmanufaktur. Das Obst, das wir im Oberfrauenauer Streuobstgarten ernten, wird zunächst gewaschen und zerkleinert. Dann wird Hefe zugesetzt, die in geschmacksneutralen PE-Fässern den Fruchtzucker in Alkohol verwandelt. Die Gärphasen müssen genau überwacht und Temperatur wie pH-Wert der Maische kontrolliert werden.

Ist die Gärung nach einigen Wochen abgeschlossen, wird die Maische in die Brennblase gefüllt und gebrannt. Das geschieht über einem Wasserbad, wo bei rund 100 Grad der Alkohol ausdampft.

Und dann muss der Dampf einfach nur kondensieren und der Schnaps ist fertig?

So einfach ist das nicht. Die Destillation erfordert besondere Sorgfalt und Geduld. Aus der Maische in der Brennblase dampft Alkohol aus. Über das so genannte Geistrohr steigt das Destillat zum Kühler, der Alkohol kondensiert und tropft anschließend in ein Auffanggefäß.

Ein guter Schnaps braucht seine Zeit. Schließlich muss die Maische so langsam und aromaschonend wie möglich in wertvollen Feinbrand verwandelt werden. Zunächst kommt der so genannte Vorlauf aus der Destille. Der ist wegen seines Gehalts an giftigem Methylalkohol ungenießbar und schmeckt nach Kleber. Erst im so genannten Mittellauf kommt der gute Alkohol, dann kommt der dumpf schmeckende Nachlauf.

Den Mittellauf des Brandes abzutrennen, erfordert eine feinen Geschmackssinn und Akkuratense. Da muss man sich ganz langsam sensorisch herantasten.

Heißt das, Sie müssen bei die-



Das Herzstück der Oberfrauenauer Brennerei ist die Destille. Herbert Kammermeier stellt mit ihrer Hilfe hochprozentige und edle Tropfen her. – Foto: Hackl

sem Prozess ständig hochprozentigen Alkohol trinken?

Nein, meist reicht es schon, wenn man sich ein paar Tropfen auf die Hand reibt und daran riecht. Probiert werden nur minimale Mengen. Auch wenn ich meinen Mitmenschen gerne scherzhaft erzähle, dass man als Brennmeister selbst bei einer Polizeikontrolle 1,5 Promille Alkohol im Blut haben darf (lacht).

Wie viel Schnaps erhält man denn bei einem Brennengang?

Bei 80 Liter Maische erhält man ungefähr viereinhalb bis fünf Liter Alkohol. Der muss dann allerdings noch auf Trinkstärke verdünnt werden. Wir machen das hier mit unserem eigenen Quellwasser aus Oberfrauenau, das ist ideal, weil es keinen Kalk enthält, der den Brand eintrüben würde. Bevor die Brände in den Verkauf gehen, werden sie mindestens noch ein Dreivierteljahr gelagert, damit sie nachreifen und ihr volles Aroma ausbilden.

Und was lagert da in diesen Holzfässern?

Das sind Brände, die wir im Barri-

quefass ausbauen. Unsere Fässer fassen 30 Liter. Ursprünglich waren das große Fässer, die in der Süßweinproduktion in Südfrankreich eingesetzt waren. Ein Fassbinder hat uns aus den großen Fässern kleine Fässer gemacht. Darin gelagerte Brände bekom-



men weitere feine Aromen nach getoastetem Holz und eben nach Süßwein.

Gehen wir noch einmal zurück zum Ausgangsprodukt. Das Obst für die Brände wächst hier gleich hinterm Haus.

Der 1,7 Hektar große Streuobstgarten samt Imkerei im Gut Oberfrauenau wurde von den Glashüttenherren Anfang des 17. Jahrhunderts angelegt und 1792 mit einer Mauer eingefasst. Über 100 Bäume verschiedenen Alters wachsen hier, darunter zahlreiche historische und mittlerweile fast vergessene Sorten, die mit dem Klima, 750 Meter über dem Meeresspiegel, gut zurecht kommen. Wir haben hier zum Beispiel Äpfel wie den „Böhmischen Brünnerling“, den „Geflammten Kardinal“ oder den „Kaiser Alexander“ oder eine Birne mit dem schönen Namen „Gute Luise“.

Lange Jahre lag der Obstgarten quasi brach, die Früchte wurden an das Wild im Wald verfüttert. Bis Benedikt von Poschinger 2011 die „Schnapsidee“ mit der Brennerei hatte. Heute sind der Obstgarten und die Brennerei biozertifiziert und es werden nur sortenreine Brände produziert – auch, wenn das richtig viel Arbeit bedeutet.

Warum?

Weil wir nicht alle Bäume gleichzeitig abernten. Im Herbst bin ich jeden Tag im Garten unterwegs

und prüfe mit dem so genannten Refraktometer den Zuckergehalt der Früchte an jedem einzelnen Baum. Erst, wenn die Früchte wirklich genussreif sind, werden sie von Hand gepflückt. Je mehr Zucker die Früchte haben, desto mehr Alkohol – und natürlich desto mehr Aroma – bekommt später der Brand.

Was wird neben Äpfeln noch verarbeitet?

Birnen, Quitten, Zwetschgen, Vogelbeere und Himbeere. Und aktuell experimentiere ich mit einem Gin, also einem Wacholderbrand, den wir mit regionalen Kräutern verfeinern wollen. Momentan bin ich beim vierten Versuch, aber das dauert noch ein bisschen (lacht).

Wie werden die Produkte vermarktet?

Zum einen über einen eigenen Internet-Shop und im „Glasbaron“, dem Verkauf der Freiherr von Poschinger Glasmanufaktur. Mittlerweile werden unsere Brände aber auch in zahlreichen Spitzenrestaurants der Region angeboten, zum Beispiel in Oswalds „Schmankerlstube“ in Kaikenried oder im „Johanns“ in Waldkirchen, beide mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Das freut uns besonders, denn wir wollen ein Produkt aus der Region für die Region machen. Wir setzen auf kleine Chargen, nicht auf Massenproduktion. Und unsere Brände schmecken auch jedes Jahr anders, weil eben auch das Obst jedes Jahr ein wenig anders schmeckt. Auch die Mengen variieren. Da kann es schon einmal vorkommen, dass manche Sorten bereits nach wenigen Wochen ausgetrunken sind (lacht).

Jetzt mal eine persönliche Frage: Wie wird man Destillateur?

Ich bin eigentlich staatlich geprüfter Umwelttechniker mit Schwerpunkt Naturschutzökologie und Landschaftspflege. Vor drei Jahren hat mich Benedikt von Poschinger gefragt, ob ich mir vorstellen könnte, die Brennerei zu übernehmen. Die Herausforderung hat mich gereizt. Ich habe dann verschiedene Lehrgänge beim südostbayerischen Brenneiverband absolviert und mir im Selbststudium viel Wissen angeeignet. Nicht nur über das Brennen, sondern auch über Obstbäume, die ja regelmäßig geschnitten und nachgepflanzt werden müssen.

Heute kann ich sagen, dass dieses Jobangebot ein Glücksfall für mich war. Ich kann hier im Einklang mit der Natur ein regionales Produkt von hoher Qualität erzeugen. Ich würde mir wirklich wünschen, dass es mehr solche regionalen Produkte aus dem Nationalpark auf dem Markt geben würde. Das würde nicht nur unserem Image gut tun, sondern auch Wertschöpfung für die Region bedeuten.

Mit am Kaffeetisch saß: Christina Hackl