



**WEISSE & BRAUNE BRÄNDE**

# Warenkunde Weiße Brände

## OBSTWASSER/OBSTBRAND

### DEFINITION

Obstwässer sind Brantweine aus Stein- oder Kernobst, wie z. B. aus Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Schlehen, Aprikosen, Pfirsichen, Äpfeln, Birnen oder Mirabellen. Die Herstellung beschränkt sich auf obstreiche Regionen in Mitteleuropa. Weltberühmt sind die Brände aus dem Schwarzwald, dem Elsass und der Schweiz.

### BEKANNTE HERSTELLER

Schladerer, Ziegler (Deutschland), Etter, Morand, Fassbind (Schweiz), Rochelt (Österreich), Nussbaumer (Frankreich)

### BEKANNTE ERZEUGNISSE

Aprikosenbrand Barack Palinka (Ungarn), Pflaumenbrand Sliwowitz (Jugoslawien), Williamsbirne (Südtirol)

### HERSTELLUNG

Man verwendet frische, volle, vergorene Früchte oder deren Fruchtfleisch bzw. Saft zur Herstellung. Der Zusatz von Zucker, anderen zuckerhaltigen Stoffen oder Alkohol ist nicht erlaubt. Es werden die sortenreinen Früchte in Fässern oder Tanks vergoren. Der natürliche Fruchtzucker wandelt sich in Alkohol um. Nach erfolgter Gärung ist die Maische, ohne Zugabe von Alkohol anderer Art, zunächst zu Rohbrand zu destillieren. Dem folgt ein zweiter Destillationsprozess, der Feinbrand. Vor- und Nachlauf werden sorgfältig getrennt.

### GESETZLICHE BESTIMMUNGEN

Die Rohstoffe sind ausschließlich frische, fleischige Früchte (mit oder ohne Stein) oder der frische Most aus diesen Früchten. Der Zusatz von Zucker ist unzulässig und der gesamte Alkohol muss aus der Vergärung der Frucht stammen. Außerdem ist eine Aromatisierung durch Zusatz natürlicher oder künstlicher Aromen nicht erlaubt. Für die Namensgebung sind die Begriffe „... brand“ oder „... wasser“ (z. B. Kirschbrand oder Kischwasser) vorgegeben.

## OBSTGEISTE

### DEFINITION

Wie es die gesetzlichen Bestimmungen besagen, werden Obstgeiste aus zuckerarmen Früchten hergestellt, z. B. aus Brombeeren (Mure), Heidelbeeren aber auch aus schwarzen Johannisbeeren (Cassis), roten Johannisbeeren (Groseille), Erdbeeren (Fraise), Vogelbeeren, Blaubeeren (Myrtille), Preiselbeeren (Airille) oder Himbeeren („Framboise Sauvage“ aus wild wachsenden Himbeeren). Abweichend, dass Obstbrände durch einmischen des reifen Obstes hergestellt werden, darf bei Beerenbränden Neutralalkohol verwendet werden (auf 20 Liter Alkohol mindestens 100 kg Früchte).

### HERSTELLUNG

Die Früchte haben von Natur aus zu wenig Zucker, um daraus genügend eigenen Gärungsalkohol gewinnen zu können. Um das Aroma jedoch voll zu erhalten, werden diese Früchte zuerst in neutralem Alkohol konserviert/ausgelaugt bzw. mazeriert, um ihnen das Aroma zu entziehen. Später werden sie dem gleichen Destillationsprozess wie dem der Obstwässer unterworfen. Alkohol wird dem zufolge anschließend mit den Beeren destilliert. Eine Sonderstellung nimmt lediglich der westfälische „Steinhäger“ ein, der nicht als Geist sondern als Wasser gebrannt wird.

### GESETZLICHE BESTIMMUNGEN

Auf 100 kg Früchte müssen 20 Liter Alkohol gesetzt werden. Außerdem darf ein Geist, sobald er die Brennblase verlassen hat, nicht mehr verändert werden (mit Ausnahme der Herabsetzung auf Trinkstärke).

## KLARE SPIRITUOSEN

Klare, wasserhelle Spirituosen werden aus vielen unterschiedlichen Grundstoffen hergestellt. Führend darunter ist der Korn, der als typisch deutsche Spirituose gilt. Die Bezeichnung „Klarer“ für Korn und klare Schnäpse zu verwenden, hat sich eingebürgert, ist aber grundsätzlich falsch. Der „Klare“, wie man ihn fachlich versteht, ist eine Spirituose, die erst durch die exakt abgrenzenden Begriffsbestimmungen entstanden ist. Ursprünglich war der Klare eine Sammelbegriff für alle wasserhellen Spirituosen. Heute bezeichnet man als „Klaren“ eine wasserklare Spirituose der einfachsten Art. Rund ein Viertel der deutschen Spirituosen entfällt auf den Korn. Er darf nur aus Weizen, Gerste, Roggen, Hafer und Buchweizen hergestellt werden. Korn muss einen Mindestalkoholgehalt von 32 % Vol. aufweisen, für Kornbrand sind 37,5 % Vol. vorgeschrieben. Auch geschmacklich gibt es Unterschiede. Korn aus Weizen ist mild mit zarter Note, Korn aus Roggen kräftig und würzig. Nach 6 Monaten Lagerzeit darf Korn sich als „alt“ bezeichnen. Vielfach wird Korn zur Geschmacksverfeinerung in Holzfässern gelagert. Auch der Steinhäger ist eine typisch deutsche Spirituose. Steinhäger zählt zu den Spirituosen mit Wacholder. Eine weitere Wacholderspirituose ist der Wacholder selbst. Dieser wird durch Destillation von Wacholderbeeren nach Überziehen mit Neutralalkohol gewonnen. Eine Spezialität der Alpen ist der „Enzian“. Als Ausgangsbasis dafür dienen die armdicken Wurzeln des gelben Enzians. Das Enziandestillat wird durch Gärung der Wurzeln mit oder ohne Zusatz von B6 Neutralalkohol gewonnen.

## GRAPPA & MARC

### HERKUNFT

Der Name Grappa kommt vom italienischen Wort „Grappolo“ – die Traube. Seit 1997 ist diese Ursprungsbezeichnung geschützt. Marcs und Gappa sind Branntweine aus Weinstrestern, aus den Rückständen der Weinmaschine (Stängel, Schalen, Kerne). Man unterscheidet zwischen Marcs aus Rotwein- und Weißwein-Trestern. Als Marcs werden außerdem auch Branntweine aus Obstrückständen angeboten. Der Unterschied zwischen Marc und Grappa bezieht sich lediglich auf deren unterschiedlichen Herkünfte. Grappa stammt aus Italien, Marc aus 13 verschiedenen Regionen Frankreichs. Beste Grappe werden aus roten Trauben gewonnen und in Holzfässern 2 bis 4 Jahre gelagert. Die jeweilige Holzart bestimmt das Aroma und die Farbe.

### GESCHICHTE

Einst das spottbillige Getränk der Armen, das bis zum 2. Weltkrieg geringer versteuert und nicht so gesellschaftsfähig war. In den letzten 30 Jahren änderte sich dieses Image und die Qualität von Marc und Grappa. Heute gibt es rund 120 Grappa-Produzenten und 600 Flaschenabfüller.

### BESONDERHEIT IN DER HERSTELLUNG

Beim Rotweintrester bestehen Alkoholreste von der vorhandenen Weingärung, d. h. der Zucker hat sich in Alkohol umgewandelt (gegorener Trester). Weißweintrester ist noch nicht vergoren, er wird unter Luftabschluss in Tanks gelagert. Der Zucker hat sich noch nicht in Alkohol umgewandelt.

### DESTILLATION

Die Winzer brennen meist nicht selber, dies fast immer Rebsortenrein. Damit bei der Destillation nichts anbrennt verwenden sie von Siebkörbe. Das Ergebnis der ersten Destillation ist nicht sehr hochprozentig, darum muss 2 bis 3 Mal destilliert werden. Dabei werden Vor- und Nachlauf abgetrennt und nur das „Herzstück“ verwendet (100 kg Trestermasse ergeben 4,5 Liter reinen Alkohol).

### TRINKSTÄRKE

Früher rau und jung heute weich abgelagert, fein

### BESONDERHEIT DER ARTEN:

„Destilata d’Uva“ (Uva = die Weintraube) bzw. Uve oder auch Aquavite d’Uva ist kein Grappa im ursprünglichen Sinn, sondern Traubenbrand. Er wird nicht aus Trester, sondern aus dem vergorenen Most der Traube gewonnen. Dieser wird destilliert bevor der Gärungsprozess beendet ist. Uves werden Rebsortenrein hergestellt und nach diesen benannt.

## AQUAVIT

Unter diesem Namen kennt man die Nationalspirituose des europäischen Nordens. Als Geburtsort gilt Dänemark. Alle Aquavite sind entweder glasklar oder weisen einen leichten bis intensiven Gelbton auf. Beim Aquavit spielt das Ausgangsprodukt des Alkohols keine Rolle. Entscheidend ist seine Reinheit. Verwendet wird Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der sich zur Herstellung von Spirituosen eignet und einen Mindestalkoholgehalt von 96 % Vol. hat. Des Weiteren darf er keinen Fremdgeschmack aufweisen. Seinen Geschmack verdankt der Aquavit dem sogenannten Würzdestillat. Jeder Hersteller verwendet dabei sein ureigenes, streng gehütetes Rezept. Dieses bei der zweiten Destillation zugesetzte Würzdestillat besteht zum Großteil aus Kümmel. Weitere Zutaten sind Koriander, Fenchel, Anis, Zimt, Nelken, Zitronenschalen und Dill. Bei einigen Sorten ist Dill sogar geschmacksbestimmend. Die Würzstoffe werden mit Alkohol und Wasser destilliert. Der Mittellauf des so entstandenen Würzdestillats wird dann mit rektifiziertem, d. h. mit dem durch mehrfach aufeinanderfolgende Destillation gewonnenen Alkohol und destilliertem oder demineralisiertem Wasser zur gewünschten Alkoholstärke gemischt. Dann braucht der Aquavit eine gewisse Lagerzeit, damit sich das Würzdestillat, der Alkohol und das Wasser eng verbinden können. Spitzenqualitäten lagert man in Holzfässern, bevorzugt in solchen, die zuvor mit Sherry gefüllt waren. Heute ist Aquavit zum Gattungsbegriff geworden, z. B. bezeichnet man in Italien alle Destillate als „Aquavite“. Somit dürfen sich auch in Deutschland hergestellte Kümmelschnäpse Aquavit nennen. Aquavit sollte direkt aus dem Tiefkühlfach in kleinen gefrosteten Gläsern mit 2 cl Inhalt serviert werden.

# Warenkunde Braune Brände

## WEINBRAND

### NAME

Im Mittelalter: brennendes Wasser oder Lebenswasser, Branntwein aus Wein

### GESCHICHTE/HERKUNFT

Manche Weinbrände sind unter dem Namen ihres Herkunftsgebiets bekannt, zum Beispiel Cognac, Armagnac oder Brandy de Jerez (s. u.). Weinbrenner aus Deutschland dürfen Weine aus allen EG-Ländern verwenden. Der Rohbrand muss lediglich zu Feinbrand destilliert werden. Produkte, die als deutscher Weinbrand etikettiert sind, setzen also keine Grundweine aus Deutschland voraus, muss aber eine amtliche Prüfnummer tragen und mindestens 38 % Vol. Alkohol aufweisen. Mindestens sechs Monate müssen die Destillate eines Weinbrands im Holzfass gereift sein. Weinbrände mit Einzeldestillaten von mehr als 12 Monaten Fassreife dürfen als alter Weinbrand bezeichnet werden oder Bezeichnungen wie V.S.O.P. tragen.

### HISTORIE

Man nimmt an, dass Weinbrand das älteste alkoholische Destillat ist. Bekanntester Weinbrand deutscher Provenienz ist der seit 1892 in Rüdesheim am Rhein hergestellte Asbach Uralt. Hugo Asbach war es auch, der den Begriff Weinbrand zunächst als Warenzeichen einführte, dann aber zur allgemeinen Nutzung freigab. Der Grund dafür war der Versailler Vertrag, der deutschen Herstellern die weitere Verwendung der französischen Bezeichnung Cognac untersagte (Champagnerparagraph).

### HERSTELLUNG

Durchgegangener Wein mit Zusatz eines Weindestillates (höchstens 86 % Vol.) wird 2-fach im Pot Still Verfahren destilliert. Zuerst entsteht der Raubrand, dann der Feinbrand. Der Mittellauf wird verwendet (70 % Vol. Alkoholgehalt).

### LAGERUNG

Teilweise lagern Weinbrände in grobporigen, luftdurchlässigen Limousinen-Eichenholzfässern mit ca. 300 bis 350 Liter Fassungsvermögen. Der Brand atmet im Fass, bekommt also Sauerstoff, unter dem er reift. Die Mindestreifezeit in Eichenholzfässern beträgt für alte Weinbrände sechs Monate bzw. bei einem Fassungsvermögen von über 1.000 Litern zwölf Monate. Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 36 % Vol. Heute werden Weinbrände meist in Stahltanks und nur selten in Holzfässern gelagert.

Die Dauer der Lagerung beträgt mindestens 6 Monate. Lagert er länger als 12 Monate, so bekommt er die Zusatzbezeichnung uralt.

### ALTERSANGABEN

1 Jahr im Fass unter 1.000 Liter gereift: Alt, V.S.O.P., X.O.

## BRANDY

### GESCHICHTE/HERKUNFT

Einst war Brandy ein Nebenprodukt der Sherry-Erzeugung und eigentlich ist Brandy ein Ersatzprodukt für Cognac. Ferner ist der Begriff Brandy ein Allgemeinbegriff für alle reinen Weindestillate. Spanischer Brandy stammt aus Andalusien (Region Jerez de la Frontera, El Porto de Santa Maria, und Sanlúcar de Barrameda in der Provinz Cadiz). Dort brannte man im 16. Jahrhundert viel Wein zur Verstärkung der Weine für den Export. Italienischer Brandy stammt aus Norditalien und griechischer Brandy bzw. Metaxa von den griechischen Inseln. Zusätzlich kommen auch aus Portugal und Südamerika Brandys. Die örtliche portugiesische Bezeichnung für Weinbrand ist Aguardente.

### SPANIEN

In Andalusien gibt es etwa 40 Bodegas (Weinkellereien, Weinhandlungen und Weinstuben). Es werden 100 Mill. Flaschen hergestellt, von den ca. 20 Mill. für den Export bestimmt sind. Der Wein wird bis ca. 70 % Vol. destilliert und später mit hochwertigen Destillaten verschnitten. So reift er in 500 Liter Eichenholzfässern, die ehemalige Sherryfässer sind, im Solera-System. Die Reifezeit beträgt im Durchschnitt 3 bis 8 Jahre (Reserva: 3 Jahre, Grand Reserva: 8 Jahre), teilweise aber auch bis zu 15 Jahre.

### GRIECHENLAND

Als griechischer Brandy präsentiert sich Metaxa, welcher aus roten Trauben gebrannt wird und Wein, Weinalkohol und Aromen enthält. Allerdings ist er somit im Sinne der EG-Verordnung kein echter Weinbrand, sondern lediglich eine so genannte griechische Spezialität. Metaxa reift 1 bis 100 Jahre in Eichen- und Kieferfässern als Mischung aus verschiedenen Destillaten.

### ITALIEN

Vecchia Romania ist die größte und bekannteste Brandy-Marke Italiens (seit 1820), die aus Bologna stammt. Seine Traube ist Trebbiano. Diese wird 2-fach destilliert und mind. 3 Jahre gelagert (3 Jahre: Etichetta Nera, 7 Jahre: Etichetta Oro, 15 Jahre: Riserva Rara)

## COGNAC

### HERKUNFT

Cognac ist Qualitätsbranntwein aus Weißweinen. Er stammt aus Charente, nördlich von Bordeaux. Nur Weinbrand aus diesem Gebiet rund um die Stadt Cognac, das seit 1909 gesetzlich geschützt ist, darf den Namen Cognac tragen. In diesem Gebiet ist die Grande Champagne das Anbaugebiet der Spitzenklasse (champs/champagne: frz. Felder). Die Weinanbaufläche umfasst rund 80.000 Hektar und zeichnet sich durch einen steinigen, kalkhaltiger Boden und ein feuchtes Klima aus. Das Anbaugebiet Petite Champagne befindet sich in der zweitbesten Lage. 20 % der zu Cognac verarbeiteten Weine stammen hier her. Angrenzend an diese Gebiete befindet sich das Gebiet Les Borderies, das milden, bukettreichen Cognac liefert (5 % Gesamtanteil an der Cognacproduktion). Aus den Weinen des Gebiets Fins Bois (bois: frz. Waldgebiete) wird mit 40 % der größte Anteil der Cognacproduktion gebrannt. Es sind kräftige, schnell alternde Cognacs, die z. T. jung zu trinken sind. Ungefähr 15 % des Weines für die Cognacproduktion sind außerdem aus dem Gebiet Bons Bois und ein unbedeutend kleiner Anteil aus dem Gebiet Bois Ordinaires.

### TRAUBEN

Die wichtigsten Traubensorten sind Ugniblanco (weiß), Folle Blanche (weiß) und Colombard (weiß).

### HERSTELLUNG

#### LAGERUNG

Die Weine werden separat voneinander schonend im Charentais Verfahren gepresst. Auf ganz natürliche Weise, also ohne Chemie, wird der Wein ausgebaut. Die Weine aus verschiedenen Anbaugebieten werden separat voneinander dann zweimal nach dem Alambic-Verfahren in der Brennblase destilliert. Der erste Brand heißt Rohbrand (frz.: brouillis; 25 bis 30 % Vol. Alkohol), der zweite heißt Feinbrand (frz.: bonne-chauffe). Bei der zweiten Destillation werden Vorlauf und Nachlauf ausgeschieden. Beide dürfen wieder als Rohbrand destilliert werden. Der Mittellauf des Feinbrandes hat die beste und reinste Qualität (ca. 70 % Vol. Alkohol). In luftdurchlässigen grobporigen Limousin-Eichenfässern (barriques, Inhalt: 225 Liter) wird Cognac mindestens zwei, oft zwanzig Jahre und mehr, gelagert. Hier kann der Cognac atmen, Sauerstoff von außen bekommen, unerwünschte Aromen verflüchtigen und erwünschte konzentrieren. Der Alkoholgehalt sinkt im Verlauf der Reifung. Durch die Gerbsäure (Tannin) der Eichenfässer erhält Cognac seine typische Farbe. Bei der Vermählung werden verschiedene Lagen und Jahrgänge zu harmonischen Cognac-Qualitäten komponiert. Durch die Verdünnung mit destilliertem Wasser oder niedrigprozentigem Cognac (frz.: petite eau/faible) wird er auf eine Trinkstärke von 40 % Vol. gebracht. Nun reift der Cognac nochmals mindestens 5 bis 40 Jahre.

## BEZEICHNUNGEN

Die Bausteine der 21 verschiedenen Bezeichnungen sind:

V = very,  
S = superior/spezial,  
O = old,  
P = pale/product,  
X = extra.

Die Altersangaben auf den Etiketten richten sich immer nach den Fassjahren des jüngsten Bestandteils.

<b>Mindestens 2 Jahre im Fass</b>	*** V.S.
<b>Mindestens 4 Jahre im Fass</b>	V.S.O.P. oder Vieux oder V.O. oder Réserve
<b>Mindestens 5 Jahre im Fass</b>	V.V.S.O.P. oder Grande Réserve oder Réserve...
<b>Mindestens 6 Jahre im Fass</b>	Extra oder Napoléon oder X.O. oder Très Vieux oder Vieille Réserve

## ARMAGNAC

### HERKUNFT

Armagnac ist weniger bekannt, aber wesentlich älter als Cognac. Er wird seit 1909 in der Gascogne aus Weißweinen bestimmter, gesetzlich geschützter Gebiete kontinuierlich destilliert. Diese drei Gebiete heißen Bas Armagnac, Tenarèze und Haut Armagnac.

### TRAUBEN

Ugni blanc, Colombard und Folle blanche, außerdem Jurancon und Baco (Mix aus Folle Blanche und amerikanischer Noah Rebe)

### DESTILLATION

Meist im Continuous-Still-Verfahren. Seit 1972 ist zur Herstellung aber auch die Cognac-Brennmethode zugelassen.

### LAGERUNG

Armagnac lagert in Limousinen-Fässern und normalen Eichenfässern 1 bis 25 Jahre. Jahrgangsabfüllungen sind im Gegensatz zu Cognac erlaubt.

## CALVADOS (OBSTDESTILLATE)

### DEFINITION

Die bekanntesten Kernobstbrände werden aus Äpfeln und Birnen hergestellt, so der Calvados (40 bis 43 % Vol.).

### HERKUNFT

Genau abgegrenztes Küstengebiet der Normandie (Pays d'Auge)

### GESCHICHTE

Die Geschichte des Calvados besagt, dass zu Beginn des 18. Jahrhunderts ein Schiff mit dem Namen El Salvador in der Normandie strandete. Zuerst entwickelte sich der Name für die Region und später dann auch für den Apfelbranntwein (Calvador bzw. Calvados). Die Franzosen nennen ihn kurz Calva. 1942 erhielt der Calvados die „Appellation d'Origine Controlée“ (kontrollierte Ursprungsbezeichnung). Apfelbrände, die nicht aus dem Calvados kommen, heißen Eau-de-vie de Pomme, Apple Brandy, Applejack oder Jack (USA) und Aguardiente di Sidre (Spanien, in Sherryfässern gelagert).

### QUALITÄTEN

AC(O)C Pays d'Auge – gesetzlich geregelte Herkunftsbezeichnung und AC(O) du Pays d'Auge C – kontrollierte Ursprungsbezeichnung. Diese kommt direkt aus dem Herzen des Departments Calvados.

### ERZEUGUNG

Für die Erzeugung von Calvados werden die kleinen Cidreäpfel verwendet. Diese gibt es in vier Sorten, im Geschmack von süß, sauer, süß-sauer bis säuerlich. Erlaubt sind 10 % Birnenanteil.

Ausgangspunkt für Calvados ist Apfelmost (Cidre), welchen manche Brenner einige Wochen lagern, ehe sie ihn destillieren, weil er auf diese Weise feinere Aromastoffe entwickelt. Calvados wird nach der Cognac-Methode (Charenteser Brennverfahren/Alambic-Verfahren) je nach Anbaugebiet und Qualität zweimal oder kontinuierlich destilliert. Erst die Fassreife und das spätere Herabsetzen auf Trinkstärke mit Wasser machen aus dem scharfen Brand aromatischen Calvados. Vor der Abfüllung werden Brantweine verschiedener Jahrgänge aus unterschiedlichen Gebieten und Ernten miteinander verschnitten.

### LAGERUNG

Calvados lagert mindestens ein Jahr, maximal 25 Jahre in Eichenfässern.

### QUALITÄTEN

Die Altersangabe des Verschnittes bezieht sich immer auf den jüngsten Inhalt.

<b>2 Jahre gelagert</b>	Drei Sterne oder drei Äpfel
<b>3 Jahre gelagert</b>	Calvados Vieux oder Réserve
<b>4 Jahre gelagert</b>	V.O. oder Vielle Réserve
<b>5 Jahre gelagert</b>	V.S.O.P.
<b>6 Jahre gelagert</b>	Extra, X.O., Napoléon
<b>Mehr als 6 Jahre gelagert</b>	Hors d'Age, Age inconn
<b>Calvados A.O.C.</b>	Stammen aus dem hufeisenförmigen Randgebiet um das Pays d'Auge
<b>Calvados A.O.C. Pays d'Auge</b>	Kontrollierte Ursprungsbezeichnung

# Warenkunde Tequila & Mezcal

## DEFINITION

Tequila stammt aus dem gleichnamigen Dorf im Bundesstaat Jalisco (Mexiko), das heute eine Stadt ist. Mezcal stammt aus nicht festgelegten mexikanischen Gebieten. Tequila ist ein mexikanisches Destillat aus der blauen Agave (Agave tequilana Weber, azul, Agavaceae). Der deutsche Botaniker Weber ordnete diese Agave Tequilana Azul den Sukkulenteu zu, denen ebenfalls die Lilien angehören. Es handelt sich demnach nicht, wie fälschlicher Weise oft behauptet wird, um einen Kaktus.

Spirituosen, die man aus dem vergorenen Saft der Agave oder Magueys herstellt, heißen Mezcal. Dieser kann im Gegensatz zu Tequila zusätzlich aus Kakteen destilliert werden. Mezcal ist Agavenbranntwein, welcher einmal destilliert wurde und nicht aus dem genau abgegrenzten Tequila-Gebiet stammt. Verwendet man aber die Blaue Agave (Tequilana Weber oder Azul) und destilliert man in Jalisco, so heißt das Ergebnis Tequila. Dem zufolge ist jeder Tequila anders gesagt ganz spezieller Mezcal.

## GESCHICHTE

Spanier entdeckten im 16. Jahrhundert in Mexiko ein alkoholisches, milchig-weißes Getränk aus vergorenem Agavensaft. Sie nannten es Pulque. Der Trunk dieser Agaven ließ sich aber nicht höher destillieren. Im 18. Jahrhundert fand man dann in der Stadt Tequila eine geeignete Agave. Der Tequilaboom der Welt begann erst in den 70er Jahren.

## HERSTELLUNG

Aus den Knollen der nach ungefähr 10 Jahren zur Ernte reifen Agaven wird durch Zermahlen und Erhitzen ein eiweißhaltiger Saft gewonnen, „Aguamiel“ genannt (Honigwasser). Es gibt zwei Arten der Tequila-Herstellung. Die erste ist das Verschneiden (Agave und Rohrzucker), die zweite die Vergärung des Honigwassers der Agave. Bei dieser zweiten Methode wird frischer Agavensaft mit bereits vergorenem Agavensaft vermischt, wobei es zu einer kurzen starken Gärung kommt (ca. 2,5 Tage). Das Gebräu wird anschließend zweimal destilliert, um weißen Tequila zu erhalten. Das Ergebnis ist „echter“ Tequila. Dieser echte Tequila lagert 3 bis 12 Jahre im Fass und es gibt Jahrgänge/Spezialabfüllungen (Añejo ... 8 Anos).

Es werden fünf Varianten genutzt, um Tequila weiterzubehandeln. Man unterscheidet deswegen generell folgende Tequila-Gruppen, welche fast alle von jeder Destillerie nicht nur aus echtem Tequila hergestellt werden:

## TEQUILA BLANCO

### (WEISS/SILVER/WHITE, BLANCO/PLATA)

Nach einer 2-fachen Destillation wird er auf Trinkstärke rückverdünnt, nicht gelagert sondern direkt abgefüllt. Der Kenner findet hier den eigentlichen Charakter ohne Nachreife heraus.

## TEQUILA JOVEN

### (JUNG/JOVEN ABOCADO, GOLD, SPICED/FLAVOURED)

Es handelt sich um ungereiften Tequila mit Farb- und Aromazusätzen. Diese Mischung besteht aus 51 % Agave und 49 % Fremdzucker und lagert bis zu acht Wochen. Die Farbe kann sich bis zum Bernstein-Ton entwickeln.

## TEQUILA REPOSADO (AUSGERUHT)

Zwei Monate bis zu einem Jahr ruht das Destillat in Steineichen- oder manchmal sogar Kiefernholzfässern oder benutzten Bourbon-Fässern. Der Anteil von Agave ist oft 80 % und mehr.

## TEQUILA AÑEJO (GEALERT)

Wahlweise zwischen einem und fünf Jahren in amerikanischer Steineiche (white oak) gereift, bringt dieses Produkt die besten Geschmacksqualitäten. Das Etikett kann auf 100 % Agave hinweisen, welches fast immer üblich ist. Einzelflaschen der besten Marken können bis zu 400 US-Dollar kosten.

# Warenkunde Absinth & Anisspirituosen

## DEFINITION

Unter den Begriff Aniséés fallen Alkoholika mit Anisaroma. In Frankreich unterscheidet man zwischen Pastis und Anisette. Anisette (spanisch/portugiesisch: Anisados) sind Gewürzliköre mit Anisaroma (25 bis 40 % Vol.). Sie sind in der Flasche meist klar, aber da Anis nicht nur ein Gewürz, sondern auch eine Ölfrucht ist, werden ihre Produkte auf Eis trüb. Pastis ist Anisbrandwein (mit 40 bis 51 % Vol.), der als Aperitif getrunken wird, meist mit Wasser verdünnt. Vorläufer des heutigen Pastis war der Absinth.

## HERKUNFT

Alle europäischen Länder am Mittelmeer und der Türkei (Frankreich, Griechenland, Italien, Spanien, Türkei)

## ROHSTOFFE

Äthylalkohol, Kräuter-, Pflanzen-, und Gewürzmischungen oder Früchte (Schalen)

## HERSTELLUNG

Durch Zusatz von Anis mit anschließender Destillation bzw. Auslaugung und Zugaben von Zucker, Alkohol und Wasser (letzteres trifft für Liköre zu)

## GESCHICHTE

Vorläufer des Anis ist der Absinth (Anisbrandwein), von dem französischen Arzt Dr. Ordinaire im 16. Jahrhundert erfunden. Er war Ende des 19. Jahrhunderts zuerst ein Kultgetränk, doch im 19. Jahrhundert erkannte man die Gefahr des Absinth. Er wurde 1910 verboten, da er nicht nur 90 % Vol. Alkohol sondern auch das aus dem Wermutskraut stammende Nervengift Thujon enthielt. Die ursprüngliche Menge des halluzinogenen Giftes lag bei 300 mg/Liter. Heute sind nur noch 10 mg/Liter erlaubt. Höhere Mengen vergiften das Nervensystem und rufen Krämpfe und Lähmungen hervor.

## MARKEN

<b>Liqueur</b>	Marie Brizard, seit 1755
<b>Aperitiv</b>	Ouzo 12, seit 1888 (Name stammt von einer Fassprobe, Nr. 12 gewann)
<b>Pastis 51</b>	Stammt aus dem Hause von Pernod, Fusion in den 70ziger Jahren
<b>Pernod</b>	Rezept Absinth von Dr. Ordinaire, 1793 bei Louis Pernod
<b>Yeni Raki</b>	Destillat aus Sultaninen, Rosinen und Tafeltrauben
<b>Absinth</b>	Serpis, Versinthe, Tabu: 73 % Vol. (Strong), 55 % Vol. (grün, normal), 55 % Vol. (rot, mit Orangenzusatz), 55 % Vol. (dry, anisfrei)

# Kümmel

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
179751	Gilka Kaiser Bio Kümmel	38,0	1,00	29,45

# Aquavit

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
112127	Aalborg Jubiläums	40,0	0,70	21,40
112297	Linie	41,5	0,70	26,10
112317	Malteserkreuz	40,0	0,70	17,15
112311	Malteserkreuz	40,0	1,00	21,90

# Korn

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
106067	Berliner Brandstifter	38,0	0,70	27,50
107021	Echter Nordhäuser Doppelkorn	38,0	1,00	14,60
106397	Fürst Bismarck	38,0	0,70	9,50
106551	HAUSMARKE	32,0	1,00	9,15



# Obstbrände

## DEUTSCHLAND

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
124935	<b>Alde Gott</b> Kirschwasser	42,0	0,50	12,00
124985	<b>Alde Gott</b> Obstbrand	40,0	0,50	9,55
124975	<b>Alde Gott</b> Waldhimbeergeist	42,0	0,50	13,35
124955	<b>Alde Gott</b> Williams-Birnen-Brand	42,0	0,50	15,20
125445	<b>Ludwigs Hausbrände</b> Apfel aus dem Barrique, Weingut am Stein	40,0	0,50	24,40
125455	<b>Ludwigs Hausbrände</b> Aprikose, Weingut am Stein	38,0	0,50	24,40
125475	<b>Ludwigs Hausbrände</b> Kirsche, Weingut am Stein	40,0	0,50	24,40
125495	<b>Ludwigs Hausbrände</b> Mirabelle, Weingut am Stein	40,0	0,50	24,40
125425	<b>Ludwigs Hausbrände</b> Obstler, Weingut am Stein	40,0	0,50	18,60
125485	<b>Ludwigs Hausbrände</b> Reneklode, Weingut am Stein	40,0	0,50	24,40
125505	<b>Ludwigs Hausbrände</b> Schlehengeist, Weingut am Stein	38,0	0,50	32,55
125465	<b>Ludwigs Hausbrände</b> Williams Christ Birne, Weingut am Stein	38,0	0,50	24,40
125435	<b>Ludwigs Hausbrände</b> Zwetschge, Weingut am Stein	40,0	0,50	24,40
127527	<b>HAUSMARKE</b> Himbeergeist	40,0	0,70	10,05
127517	<b>HAUSMARKE</b> Kirschwasser	40,0	0,70	11,30
127537	<b>HAUSMARKE</b> Obstler	38,0	0,70	8,85
127547	<b>HAUSMARKE</b> Williams-Christ	40,0	0,70	11,50
127507	<b>HAUSMARKE</b> Zwetschgenwasser	40,0	0,70	10,80
127817	<b>Schladerer</b> Himbeergeist	42,0	0,70	24,05
127827	<b>Schladerer</b> Kirschwasser	42,0	0,70	23,90
127837	<b>Schladerer</b> Mirabell	42,0	0,70	22,15
127847	<b>Schladerer</b> Obstwasser	38,0	0,70	15,60
127857	<b>Schladerer</b> Williamsbirne	40,0	0,70	24,25



ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
124253	Schloß Proschwitz Meissener Birnenbrand „Clapps Liebling“	40,0	0,35	21,10
124243	Schloß Proschwitz Meissener Quittenbrand <b>LIMITIERT VERFÜGBAR</b>	42,0	0,35	29,30
124293	Schloß Proschwitz Meissener Sauerkirschbrand	42,0	0,35	23,00
124285	Schloß Proschwitz Meissener Williamsbirnenbrand	40,0	0,50	25,90
124295	Schloß Proschwitz Meissener Himbeergeist	42,0	0,50	22,10
124225	Schloß Proschwitz Meissener Schlehengeist	42,0	0,50	22,05
124303	Schloß Proschwitz Meissener Walnussgeist	42,0	0,35	28,75
124765	Schwechower Birnenobstbrand	40,0	0,50	36,45
124755	Schwechower Himbeergeist	40,0	0,50	36,45
124795	Schwechower Mirabellenobstbrand	40,0	0,50	36,45
124785	Schwechower Zwetschgenobstbrand	40,0	0,50	36,45
125745	Ziegler Alter Apfelbrand	43,0	0,50	60,15
125735	Ziegler Alter Zwetschgenbrand	43,0	0,50	60,15
125645	Ziegler Freudenberger Obstbrand	43,0	0,50	50,35
125695	Ziegler Haselnussgeist	43,0	0,50	60,15
125605	Ziegler Marillenbrand	43,0	0,50	99,50
125625	Ziegler Mirabellenbrand	43,0	0,50	60,15
125635	Ziegler No.1 Wildkirschbrand	43,0	0,50	99,50
125665	Ziegler Sauerkirschbrand	43,0	0,50	60,15
125685	Ziegler Waldhimbeergeist	43,0	0,50	60,15
125705	Ziegler Williamsbrand	43,0	0,50	60,15



## SCHWEIZ

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
124087	Etter Vieille Pomme Royal	40,0	0,70	62,60
124037	Etter Framboise	41,0	0,70	53,05
124047	Etter Kleines Pflümüli	41,0	0,70	53,05
124077	Etter Fruchtbaum	41,0	0,70	54,40
124027	Etter Quitte	41,0	0,70	54,40
124017	Etter Williams-Birne	42,0	0,70	54,40
124007	Etter Zuger Kirsch	41,0	0,70	54,40
124107	Etter Vieille Prune	41,0	0,70	62,60
124057	Etter Mirabelle	41,0	0,70	73,10
127157	Morand Williamine	43,0	0,70	44,90

## ÖSTERREICH

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
125953	Reisetbauer Marille	42,0	0,35	57,25
125983	Reisetbauer Williamsbirne	41,5	0,35	57,25

## DIVERSE

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
126227	Pascall La Vieille Poire Williams	40,0	0,70	16,90



## Grappa

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	JAHRGANG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
149227	Da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco		42,0	0,70	31,50
149327	HAUSMARKE		38,0	0,70	9,65
149241	Nardini Bianca		50,0	1,00	34,50
149251	Nardini Riserva		50,0	1,00	38,50
149647	Eligo dell Ornellaia Riserva		42,0	0,50	49,35
149527	Sarpa di Poli		40,0	0,70	30,65
149517	Poli di Poli Merlot		40,0	0,70	35,10
149507	Poli di Poli Moscato		40,0	0,70	35,10
149537	Poli di Poli Pinot		40,0	0,70	35,10
148865	Sibona di Chardonnay		40,0	0,50	22,55
148835	Sibona di Barolo		40,0	0,50	22,15
148875	Sibona Sherry Wood		40,0	0,50	23,30
149605	Tignanello		42,0	0,50	49,70
148007	Nonino Friulana		43,0	0,70	25,20
148017	Nonino Optima		41,0	0,70	27,00
148027	Nonino Vuisinar		41,0	0,70	28,70
148001	Nonino Tradizione		41,0	1,00	30,20
148057	Nonino lo Chardonnay		41,0	0,70	36,30
148047	Nonino il Merlot		41,0	0,70	34,70
148147	Nonino il Moscato		41,0	0,70	36,45
148015	Nonino di Fragolino	2016	45,0	0,50	110,70
148005	Nonino di Picolit	2019	50,0	0,50	164,05
148097	Nonino Ûe di Malvasia		38,0	0,70	45,25



# Marc

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
148907	Marc de Bourgogne	40,0	0,70	59,50
148917	Marc de Champagne	40,0	0,70	21,60

# Tequila

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
143557	Cazadores Blanco	40,0	0,70	21,35
143567	Cazadores Reposado	40,0	0,70	22,30
143697	Corralejo Blanco	38,0	0,70	30,05
143687	Corralejo Reposado	38,0	0,70	33,45
142111	Jose Cuervo Especial Silver	38,0	1,00	24,35
142101	Jose Cuervo Especial Gold	38,0	1,00	24,35
143007	Don Julio Anejo	38,0	0,70	70,10
143027	Don Julio Blanco	38,0	0,70	63,30
143017	Don Julio Reposado	38,0	0,70	59,35
143037	Don Julio 1942	38,0	0,70	202,65
143157	El Jimador Blanco	38,0	0,70	19,65
143167	El Jimador Reposado	38,0	0,70	19,65
142211	HAUSMARKE weiß	35,0	1,00	16,45
142201	HAUSMARKE braun	35,0	1,00	16,45
143107	Herradura Blanco	40,0	0,70	31,60
143117	Herradura Reposado	40,0	0,70	31,60



ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
142537	Mezcal mit Wurm	38,0	0,70	25,90
142187	Mezcal San Cosme	40,0	0,70	40,75
142447	Mezcal Montelobos Espadin	43,2	0,70	40,55
142257	Olmecca Blanco	38,0	0,70	22,50
142267	Olmecca Gold	38,0	0,70	22,50
143507	Patron Silver	40,0	0,70	60,60
143527	Patron Reposado	40,0	0,70	59,95
143537	Patron Anejo	40,0	0,70	67,85
142721	Sierra Silver	38,0	1,00	21,90
142711	Sierra Reposado	38,0	1,00	21,90
142707	Sierra Antiquo Anejo	40,0	0,70	24,10
142697	Sierra Antiquo Plata	40,0	0,70	24,10
142607	Volcan Blanco <b>NEU</b>	40,0	0,70	46,05
142597	Volcan Reposado <b>NEU</b>	40,0	0,70	52,25



SWITCH UP YOUR SUMMER



WITH A  
CUERVO MARGARITA

  
**Jose Cuervo**  
TEQUILA

# Weinbrand

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
156347	Asbach Uralt	38,0	0,70	14,20
156737	HAUSMARKE Weinbrand	36,0	0,70	8,65
156641	Wiltthener Goldkrone	28,0	1,00	10,15

# Armagnac

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
154837	Samalens VSOP	40,0	0,70	40,55



# Cognac

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
155367	Camus VSOP Elegance	40,0	0,70	48,65
155387	Camus XO Elegance	40,0	0,70	192,90
155567	Camus II de Ré Island	40,0	0,70	44,45
155577	Camus II de Ré Island Double Matured	40,0	0,70	56,10
155527	Courvoisier VSOP	40,0	0,70	39,40
156767	HAUSMARKE Napoleon VSOP	36,0	0,70	9,25
155730	Hennessy VS	40,0	12 x 0,05	47,65
155737	Hennessy VS	40,0	0,70	41,70
155767	Hennessy VSOP	40,0	0,70	52,75
155757	Hennessy XO <b>STRENG LIMITIERT</b>	40,0	0,70	204,25
155777	Hennessy Paradis (mit Farbstoff) <b>STRENG LIMITIERT</b>	40,0	0,70	1.219,05
154067	Rémy Martin VSOP	40,0	0,70	59,25
154087	Rémy Martin XO Excellence	40,0	0,70	181,00
154097	Rémy Martin Louis XIII	40,0	0,70	3.331,15

# Pisco

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
154907	Pisco Control Gran Pisco	43,0	0,70	16,10



# Brandy

## ITALIEN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
154997	Vecchia Romagna Etichetta Nera	38,0	0,70	19,20

## SPANIEN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
155107	Cardenal Mendoza	40,0	0,70	25,05
158047	Carlos I (mit Farbstoff)	40,0	0,70	28,50
155117	Gran Duque d'Alba	40,0	0,70	33,50
155137	Lepanto Solera Gran Reserva	36,0	0,70	39,20
158101	Osborne 103 Etiqueta Blanca	30,0	1,00	21,55
158157	Osborne Veterano	30,0	0,70	17,00

# Calvados

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
126637	Château du Breuil V.S.O.P.	40,0	0,70	31,00
126617	Château du Breuil 8 Jahre	40,0	0,70	42,65
126627	Château du Breuil 15 Jahre	41,0	0,70	54,25
126607	Château du Breuil XO	41,0	0,70	69,80
126707	Pâpidoux Fine	40,0	0,70	15,30
126717	Pâpidoux VSOP	40,0	0,70	18,10
126807	Père Magloire Fine	40,0	0,70	21,70
126817	Père Magloire VSOP	40,0	0,70	30,40



# Absinth

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
151887	Tabu Absinth Dry anisfrei	55,0	0,70	22,05
151867	Tabu Absinth Grün	55,0	0,70	22,05
151875	Tabu Classic Strong	73,0	0,50	29,85

# Anisspirituosen

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	VOL. %	I/FL.	€/FL.
148787	HAUSMARKE Ouzo	37,5	0,70	8,05
148811	HAUSMARKE Sambuca	38,0	1,00	13,80
148737	Molinari Sambuca extra	40,0	0,70	19,50
148731	Molinari Sambuca extra	40,0	1,00	25,85
148757	Ouzo 12	38,0	0,70	12,70
151607	Pastis 51	45,0	0,70	21,05
151617	Pernod	40,0	0,70	16,70
151611	Pernod	40,0	1,00	24,10
151627	Ricard	45,0	0,70	19,30
151621	Ricard	45,0	1,00	26,80
148651	Romana Sambuca	40,0	1,00	20,15

