

Neckargemünder Produkte aus Streuobst & Wildobst**Seltene Besonderheit trifft große Rarität****Birnenweinbrand**

(red). Reiner Birnenwein wird in unserer Gegend so gut wie gar nicht hergestellt, denn die Herstellung eines Weines aus Birnen ist wirklich nicht einfach. Geeignet für einen reinen Birnenmost sind eigentlich nur so genannte Mostbirnen. Diese verfügen über mehr Säure als Tafelbirnen, die überwiegend dem Frischverzehr dienen. Birnenwein läuft - im Gegensatz zu Apfelwein - immer Gefahr zu "kippen", d.h., der Birnenmost wird essigsauer. In diesem Falle wäre es unsinnig, einen solchen "Birnenwein" zu brennen. Unter Einsatz von Reinzuchthefer im Gärfverfahren lässt sich bei etwas niedrigeren Gärtemperaturen diese Gefahr jedoch reduzieren. Hans Mäser hat mit dieser Methode einen vorzüglichen reinen Birnenmost hergestellt und diesen anschließend brennen lassen. Ergebnis ist ein nicht alltägliches Edel-Destillat, das überall in Deutschland als Rarität gilt: ein Birnenweinbrand, der das Probieren unbedingt wert ist.

Apfelweinbrand

Nach gleicher Herstellungsweise wurde auch ein Apfelweinbrand erzeugt. Bei den Streuobst-Äpfeln

aus alten Hochstamm-Sorten ist die Problematik mit zu geringer Säure nicht gegeben. Wie bekannt ist, sind die Säurewerte relativ hoch. Die Zuckerwerte allerdings auch. Im Gesamtaroma sind diese alten "Wintersorten" eher säuerlich im Geschmack. Moderne Apfelsorten haben runtergezüchtete Säureanteile, sodass der Eindruck eines süßen Apfels entsteht, obwohl der Zuckergehalt nicht wesentlich anders ist. Mit diesen neuen Äpfeln wäre die Herstellung eines Apfelweines ein ähnlich schwieriges Unterfangen wie mit dem Birnenwein. Die Verarbeitung von alten Apfelsorten aus Streuobstbeständen zu Apfelwein und anschließendem Brennen ergab ein wunderbares Resultat: einen Apfelweinbrand.

Mispel-Edelbrand

Zu guter Letzt wurde noch ein seltener Edelbrand aus einem Wildobst, der Mispel, produziert. Die verwendeten Mispeln stammen aus Wiesenbach. Es handelt sich um die Sorte *mespilus germanica*, die kleinste, aber aromatischste. Mispeln sind ockerbraune Früchte, fast kugelig, Durchmesser zwischen 3 cm und 6 cm - bei anderen Sorten (der Holländischen Mispel oder der Ungarischen Riesenmi-

spel) auch deutlich darüber. Gegenüber dem Stielansatz sind die fünf Blütenständer, die eine Art Hohl umrahmen. Im Saarland wird die Mispel im Volksmund Hundsarsch genannt. Die Frucht ist erst nach Frosteinwirkung genießbar, ansonsten muss man ca. 3 Wochen warten, bis sie weich ist. In Neckargemünder Feld und Flur sind keine Mispeln bekannt, wohl aber in Neckargemünder Hausgärten sowie in Waldhilsbach. Das Destillat aus diesen Mispeln hat einen typischen, mit keiner anderen Frucht - auch nicht Wildfrucht - vergleichbaren Geschmack. Das Aroma ist hochinteressant, gerade für Genießer.

Für Verbraucher, Interessierte, Feinschmecker und Genießer ist natürlich noch eines von besonderer Bedeutung: Alles Obst entstammt ungespritzten und ungedüngten Bäumen. Auch diese 3 Edel-Destillate aus heimischen Streuobst bzw. Wildobst werden von Hans Mäser wieder einem Thema gewidmet.

Bisher waren es Neckargemünder internationalen Städtepartnerschaften, denen folgten die nachbarschaftlichen Beziehungen über Landesgrenzen hinweg, dieses Mal sind es die zwischengemeindlichen Kontakte.

Verkostung beim Abendbummel

➔ Verkostet werden können diese drei Besonderheiten aus Streuobst und Wildobst am Langen Freitag, 7.4., ab 18 Uhr in Deutschlands Feiner Edel-Destillathek "Selection Luquill", Untere Zwingergasse N 5.