



Das Geheimnis liegt in den guten Früchten: Brennmeisterin Rita Vitt mit einem Liköransatz – daraus wird ein Schlehenlikör



Klar und kräftig: Die Brände und Liköre von Rita Vitt können im kleinen Brennhäusle gekauft werden



Samt auf der Zunge

Birnenbrand, Beerengeist und Walnusslikör: Rita Vitt weiß, wie man Hochprozentiges aus guten Zutaten destilliert. Im kleinen Brennhäusle des Freilichtmuseums Vogtsbauernhof zeigt sie anschaulich, wie man den süffigen Genuss herstellt – und dazu gibt es natürlich leckere Kostproben



1



2



3



4

- 1 Der Ofen wird gut angeheizt, damit die Maische brodeln und dampft. Denn es ist der Dampf, der den hochprozentigen Alkohol enthält
- 2 Rita Vitt zeigt, wie man früher den Kessel mit Maische befüllt hat. Gut zu sehen: das lange Rohr, das Geistrohr genannt wird und den Alkoholdampf in die Wasserkühlung leitet
- 3 Der Dampf wird durch das kupferne Geistrohr geleitet und in einem Fass abgekühlt. Der Dampf wird wieder flüssig, das Destillat ist entstanden
- 4 Das Destillat fließt in ein Fässchen und wird dann abgefüllt

Früher hatte sie morgens noch Zeit zur Vesper, erzählt Rita Vitt lachend: „Aber es kommen immer mehr Besucher aus Südeuropa ins Freilichtmuseum, das sind Frühaufsteher. Besonders die Spanier können gar nicht abwarten, dass ich hier endlich anfang.“ Das Brennhaus liegt an diesem heißen Sommertag angenehm kühl im Schatten einiger Bäume. Die winzige Anlage ist ideal, um den Ausflüglern anschaulich zu zeigen, wie Spirituosen entstehen. Und zwar seit Jahrhunderten. Die Brennmeisterin hat schon alles vorbereitet, der Ofen ist angeheizt. Nun sollte die Maische in den Brennkessel gefüllt werden. Rita Vitt wird allerdings nur das Prinzip erklären – schon zollrechtlich darf sie hier im Freilichtmuseum keine tatsächlichen Spirituosen brennen.

Simpler Vorgang, leckeres Ergebnis

Zuerst einmal weist Rita Vitt auf die Unterschiede der Endprodukte hin: „Hier setze ich einen Brand an. Die Früchte enthalten genug Fruchtzucker, der bei der Gärung in Alkohol umgewandelt wird. Mit Beeren, die wenig Zucker enthalten, werden Geiste hergestellt. Sie werden dafür in Alkohol eingelegt und dann destilliert.“ Dritter im Bunde ist der Likör, bei dem neutraler Alkohol mit Aromen, Früchten und sogar Sahne versetzt wird. Es ist ein in den Vorgängen einfaches Handwerk, das aber trotzdem Erfahrung und Fingerspitzengefühl verlangt – der Gärprozess und die Destillation sind keine exakte Wissenschaft. Bei so alten Anlagen musste in früheren Zeiten immer wieder der Ablauf geprüft, Holz nachgelegt und die Temperatur konstant gehalten werden. Rita Vitt macht das ruhig und routiniert. Kein Wunder: Ihre Familie hat seit mehr als 200 Jahren das Brennrecht, Rita Vitt war

chemisch-technische Assistentin, bevor sie sich entschied, Brennmeisterin zu werden: „Nachdem die Kinder aus dem Haus waren, wollte ich es doch mal ausprobieren.“ Langsam tropft nun am Ende der Destille der klare „Alkohol“ (in dieser Demonstration natürlich nur Wasser) aus dem Kupferrohr ins Eichenfass. Ein paar Besucher sind überrascht, wie gering die Ausbeute ist, aber Rita Vitt kennt das: „Aus 100 Litern Apfelmaische gewinnen wir gerade mal 7 Liter fertigen Apfelbrand.“ Eine ältere Dame fragt nach, wie denn genau beim Aufkochen der Maische der Alkohol entsteht. Ein Irrglaube, den die Brennmeisterin häufiger zu hören bekommt und den sie freundlich aufklärt: „Der Alkohol ist schon in der Maische drin. Er entsteht vor dem Brennen durch die Arbeit von Hefen, die den Fruchtzucker in Alkohol umwandeln. In der Destille wird er lediglich durch das Verdampfen von der Maische getrennt.“

Brennen muss man dürfen

Viele Besucher stellen auch Fragen zur Schwarzbrennerei, haben eine romantische Vorstellung von heimlich im Mondschein gebranntem Schnaps, der vermeintlich besonders gut schmeckt. Dabei gibt es die Schwarzbrennerei nur, weil das legale Brennen streng reglementiert ist. So muss das Brennrecht vererbt oder verpachtet werden, mehr als 300 Liter Alkohol pro Jahr darf die Brennmeisterin nicht brennen: „Privatleute haben kein Brennrecht, aber sie dürfen bis zu 50 Liter Alkohol aus eigenem Obst von einem dazu berechtigten Betrieb brennen lassen.“ Für die Kontrolle der Mengen ist das Zollamt zuständig. Die 300 Liter brennt Rita Vitt allerdings nicht in der kleinen Anlage im Freilichtmuseum – hier zeigt sie nur



Wie ein Rubin glitzert der Beerenlikör im Sonnenlicht, und sein Duft verführt die Nase. Ein intensives Geschmackserlebnis für Kenner

Prost! Liebes Land-Redakteur Torsten Dewi stößt mit Rita Vitt an, um sich selbst von der Qualität der Brände und Liköre zu überzeugen – lecker!





Ob Brand, Geist, Likör oder Wasser: Die Destille im Vogtsbauernhof schenkt dem Gaumen viele Freuden

einmal in der Woche den Besuchern das Handwerk. Mittelpunkt ihrer Arbeit als Brennmeisterin ist der alte Hof der Familie in Prinzbach, umgeben von 35 Hektar Grünland und Wald. Hier hilft ein moderner Kupferkessel mit Holzheizung bei der Herstellung von Brand, Geist und Likör. Aber die Arbeit im Brennhäusl des Museums macht Rita Vitt sehr viel Spaß: „Man bekommt ein Gespür dafür, wie das Handwerk begonnen und sich entwickelt hat.“

Was vom Tage übrig bleibt

So langsam geht die Fotoproduktion zu Ende, die letzten Besucher des Vogtsbauernhofs wenden sich den Ausgängen zu, einige davon mit Likören und Obstbränden in den Taschen. Rita Vitt macht sich ans Aufräumen: „Am Schluss wartet immer die Schlempe auf mich.“ Schlempe, das ist das, was nach der Destillation übrig bleibt, quasi die ausgekochte Maische ohne den Alkohol. Was mit dem schweren Brei passiert? Die Brennmeisterin weiß es: „Den hat man früher auf den Misthaufen gekippt, und er dient heute noch als Dünger fürs Feld.“ Ein perfekter Kreislauf: Die Schlempe hilft Obst und Beeren beim Wachsen, die dann wieder zur Maische für die Brennerei werden. Nichts geht verloren. Und für das Team der Liebes Land gibt es zum Abschluss noch ein Gläschen Himbeerlikör. So lässt es sich arbeiten.

Torsten Dewi



Rita Vitt vor dem familieneigenen Hof, der seit 200 Jahren das Brennrecht besitzt

KONTAKT: Hofbrennerei Rita Vitt
Untertal 14, 77781 Biberach-Prinzbach
Tel. 07835/54 98 98
www.brennerei-vitt.de

Fotos: Johannes Geyer, mauritius



DESTILLATION

Die Destillation von Alkohol, wie in der nebenstehenden Grafik, läuft seit 1000 Jahren nach dem gleichen simplen Prinzip ab. Doch das Verfahren des Aufkochens und Dampfkühlens wurde nicht ursprünglich für Spirituosen entwickelt. So wurden in der Antike ätherische Öle und Duftstoffe mit dieser Methode konzentriert, griechische Seefahrer machten damit ihr Meerwasser zu Trinkwasser. Auch Pech und Teer zur Abdichtung von Schiffen konnte so gewonnen werden. Unverzichtbar wurde die Destillation im Mittelalter besonders für die Alchemie, später und bis heute für die Medizin.