

E S S E N & T R I N K E N



Ob Bier, Wein oder Schnaps: Am Anfang steht die Maische, die hier eingefüllt wird. Sie vergärt mit der Hefe – und die produziert den Alkohol, auf den alle scharf sind ...



Weil der Alkohol früher verdampft als Wasser, lässt er sich beim Erhitzen leicht einfangen. Das Brennen ist eigentlich ein Verdampfen – und anschließendes Abkühlen.



Probieren geht über Studieren: Erst der Probeschluck garantiert, dass weder Vorlauf noch Nachlauf im Glas sind: eine sinnliche Erfahrung. Steiner (4)



Der Alkoholgehalt wird mit der Alkoholspindel (Aerometer) gemessen. Doch danach wird er im Wortsinne verwässert. Das dient dem Genuss – und der Gesundheit.

Der Geist aus der Flasche

Selbstgebranntes aus Hannover: Roland Schulze macht sich mit der „Lister Destille“ einen Namen

VON RAINER WAGNER

Das der Geist in der List gut gedeiht, daran haben die vielen ortsansässigen Dichter, Denker, Lehrer, Journalisten und Sozialpädagogen keinen Zweifel. Aber Roland Schulze hat es schwarz auf weiß. Gerade hat er Post von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft bekommen. Die hat dem Ingwerbrand aus Schulzes „Lister Destille“ bei der diesjährigen Brantweinprämierung eine goldene Medaille und 100 Punkte verliehen.

Mehr geht nicht. Auch im vergangenen Jahr hat Schulze für seine damals gerade mal seit drei Jahren bestehende Schnapsbrennerei bereits zwei Goldmedaillen einheimen können: für seinen Kirschbrand und seinen Brand aus Kalahari-Trüffel. Die reichlich exotischen Schnäpse aus Trüffel oder Ingwer entstanden übrigens auf Anregung und in Zusammenarbeit mit dem Gastwirt Berthold Samberger, der in seinem Restaurant „Samberger's“ in Höver schon kulinarisch die südafrikanische Fahne hisste, als das politisch noch nicht opportun war.

Wie das schmeckt? Der Ingwerbrand typisch, angenehm und würzig bis pfeffrig. Der Trüffelbrand lässt sich eindeutig als Trüffelprodukt zuordnen: Er ist bei Weitem nicht so aufdringlich wie manches Trüffelöl, sondern rund und mild.

Ansonsten aber hält sich Roland Schulze, der sagt „man kann alles machen“, dem jedoch ein unausgesprochenes „aber“ hinzufügt, lieber an bodenständigeres Ausgangsmaterial: Apfel, Birne, Pflaume oder Kirsche – und Brombeeren aus dem eigenen Garten. Und wenn er sich an einen Tresterschnaps wagt (also einen aus den Rückständen aus den Weinpressen), dann stammen die Trauben aus einem Privatversuchsanbau in Ronnenberg. Auf dem Etikett heißt das dann „Vino de Amplithi“, was entscheidend appetitlicher klingt als „Wein aus Empelde“ – der Inhalt kann sich locker mit dem meisten messen, was Winzer aus ihren Abfällen zu Schnaps brennen lassen.

Noch ist Roland Schulze Geschäftsführer einer hannoverschen Firma, die Veranstaltungen ins rechte Licht rückt und für den richtigen Ton sorgt, doch seine „Lister Destille“ ist mehr als nur ein Hobby. Immerhin wollen rund 150 000 Euro Investitionskosten irgendwann erwirtschaftet werden.

Also brennt er in der „einzigen Obstverschlussbrennerei“ in Hannover derzeit rund 500 Liter reinen Alkohol pro Jahr (aber das ist nur eine Rechengröße). Der merkwürdige Name bedeutet nicht, dass dies alles hinter verschlossenen Türen stattfindet. Im Gegenteil: In der „Lister Destille“ gibt es nicht nur Brennereibesichtigungen, Schaubren-



Na denn, Prost: Roland Schulze zeigt stolz seinen Selbstgebrannten im Glasballon.

Finn (5)

nen und Seminare im Schnapsbrennen und in der Geisterstellung (ganz ohne Esoterik).

Der etwas geschraubt klingende Titel „Verschlussbrennerei“ weist darauf hin, dass die Schnapsbrennerei unter der Kontrolle des zuständigen Zollamtes geschieht: Alles ist verplombt und gesichert. Schließlich will sich Vater Staat die 13,03 Euro pro Liter reinen Alkohol nicht entgehen lassen.

Mit den Kosten muss auch rechnen, wer beispielsweise seine überreiche Apfelernte (es können aber auch andere Früchtchen sein) zu Roland Schulze zum Brennen bringt. 100 Kilo Obst sollten es aber schon sein, sonst rentiert sich das bei der Größe des Brennkessels nicht richtig – nach oben gibt es allenfalls Grenzen, was die Lagerkapazität für die Maische angeht.

Zu der wird Obst erst einmal verarbeitet: also gewaschen, zerkleinert, in einer Art „Flotte Lotte“ zu Mus verarbeitet. Das wird dann mit (Brenn-)Hefe angesetzt und gärt vier bis sechs Wochen unter Luftabschluss und bei Zimmertemperatur vor sich hin. Dann wird das Mus im Brennkessel erhitzt und destilliert. Weil sich Alkohol eher verflüchtigt als Wasser, erhebt er sich in

den Wasserdampf, wird abgekühlt und gesammelt. Da so eine Fruchtmaische im besten Falle 5,5 Prozent Alkohol enthält, ergibt das beim Brennen von 100 Kilo Maische auch nur 5,5 Liter, von denen aber nur drei bis dreieinhalb Liter wirklich genießbar sind. Zunächst gibt es nämlich den „Vorlauf“ und hinterher noch „Nachlauf“ – und die werden nicht benutzt (aber auch nicht versteuert!).

Aber jetzt ist der Schnaps aus unserem Garten noch lange nicht fertig. Der hochprozentige Brand (meist etwas mehr als 80 Prozent) reift noch einmal ein halbes Jahr, dann wird er mit entkalktem Wasser auf Trinkstärke verdünnt. Dann kann man ihn abholen, sollte ihn aber noch nicht trinken, denn ein weiteres halbes Jahr Reifezeit schleift ihn noch weiter ab. Danach steht dem Genuss nichts im Wege. Für unsere 100 Kilo Maische kommt das für uns mit Maischen, Brennen und Steuer etwa auf 150 Euro. Dafür erhalten wir maximal sieben Liter Schnaps: Also kostet die formschöne Halbliterflasche umgerechnet reichlich zehn Euro. Aber man kann stolz „seinen“ eigenen Obstbrand kredenzen – mit etwas Hilfe von Roland Schulze.

Der erklärt einem auch gerne den Unterschied zwischen einem Brand und einem Geist. Wie man von zu viel Geist einen Brand bekommt, kann dann jeder selbst erfahren. Für einen Geist werden Obst – oder Kräuter oder Ingwer oder was auch immer – in hochprozentigem Alkohol „mazeriert“. Und weil der Spirit für dieses Einweichen bereits versteuert ist, kümmert das alles den Zoll nicht mehr. Also ist das Verfahren auch für Hobbybrenner geeignet, die das Vorgehen in Roland Schulzes Destille lernen können.

Schulze klärt auch gerne auf, was es mit Spirituosen auf sich hat. Die werden nämlich nicht gebrannt, sondern mit vorgefertigtem landwirtschaftlichem Alkohol angerührt. Kein Fall für Brenner. Und wenn sie auch Spirituosen heißen, den wahren Geist mag der Kenner darin nicht finden. Dann schon eher im preisgekrönten „Spirit of the Kalahari“, den Schulze am Mengendamm destilliert hat.

Die „Lister Destille“, Mengendamm 6, 30177 Hannover, Telefon (05 11) 8486616, ist dienstags und freitags von 14 bis 17 Uhr geöffnet. Veranstaltungstermine auf Anfrage.