

FILDER  
WOCHENBLATT  
16. Jhr. 2020

# Hochprozentige Erfolge

„Wenn es auf der Zunge brennt, hat der Brennmeister seine Arbeit nicht gut gemacht“ – Dank neuester Forschung werden an der Universität Hohenheim ausgezeichnete Spitzen-Spirituosen produziert. *Von Eva Herschmann*

## HOHENHEIM

Das Wort Schnaps hört Ralf Kölling gar nicht gern. Der Leiter des Fachgebietes Hefegenetik und Gärungstechnologie an der Universität Hohenheim bevorzugt den Begriff Obstbrände. In der Forschungs- und Lehrbrennerei in der Grabenstraße 23 entstehen hochwertige Hochprozentige, die bei der internationalen Qualitätsprüfung für Spirituosen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) in diesem Jahr viermal Gold und einmal Silber gewonnen haben.

Gold bekamen das Zwetschgenwasser, der Mirabellenbrand, der Whisky und der im Akazienfass gelagerte Weinhefebrand.

## Gold fürs Zwetschgenwasser

Das Kirschwasser bekam eine Silbermedaille.

Die Kunst beim Destillieren sei es, die Trennung der Aromastoffe möglichst sauber hinzubekommen und möglichst viel von den wohlschmeckenden guten, möglichst wenig von den schlechten Aromen im fertigen Produkt zu haben, erläutert Daniel Einfalt, Leiter der Forschungs- und Lehrbrennerei.



Ralf Kölling und seine Kollegen erforschen den optimalen Brennvorgang für Obstbrände. Foto: Eva Herschmann

„Wenn es auf der Zunge brennt, hat der Brennmeister seine Arbeit nicht gut gemacht.“ Aroma-schonendes Destillieren ist das Arbeitsgebiet der Forschungs- und Lehrbrennerei der Universität Hohenheim. Dabei ist die Kernaufgabe der Forschungs- und Lehrbrennerei nicht das Brennen von Spirituosen, sondern die Erforschung der Zusammenhänge zwischen Destillations-

technik und Aromastoffen. Ziel der wissenschaftlichen Arbeit ist es, Empfehlungen und Rezepturen für die deutschlandweit knapp 13 800 kleinen Brennereien zu erhalten, um die Qualität von Spirituosen generell zu verbessern – und dabei spielt das Bewahren des Fruchtaromas eine entscheidende Rolle. „Beim Destillieren gibt es verschiedene Stellschrauben, und wir versuchen eine

Systematik darin zu finden“, erläutert Kölling. Ein auf drei Jahre angelegtes Forschungsprojekt, das im Januar startet, soll genaue Erkenntnisse über die Zusammenhänge bringen.

## „Verschiedene Stellschrauben“

„Noch wissen wir wenig, welche Stoffe ein gutes Aroma ausmachen. Wir

wissen nur, dass es ein ganzer Cocktail chemischer Substanzen sein muss, aber nicht, wie er sich im Detail zusammensetzt.“

Um zu verstehen, was genau in der Anlage geschieht, haben die Wissenschaftler für rund 40 000 Euro eine ihrer Kupferdestillationsanlagen digitalisieren lassen, um den optimalen Brennvorgang zu erreichen. In den Fokus der

Hohenheimer Forscher rücken von Januar an außerdem die Streuobstwiesen. Bisher kamen die Früchte für die Brennerei aus den Hohenheimer Anlagen mit Intensiv-Obstbau, erzählt Kölling. Nun wollen die Wissenschaftler – in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz – testen, ob und wie Streuobst-Destillate funktionieren. „Ein Problem dabei könnte der Stickstoffgehalt sein, der bei gedüngtem Obst deutlich höher ist, was für den Gärungsprozess eine Rolle spielt“, erläutert der Professor.

## INFO

### Maximal 700 Liter

Maximal 700 Liter reiner Alkohol dürfen im Jahr in der Lehr- und Forschungsbrennerei hergestellt werden, das ergibt rund 700 Flaschen. Die meisten der Spirituosen werden innerhalb der Universität verkauft, an Studenten, Lehrpersonal und Mitarbeiter. Das einzige Geschäft, in dem es die feinen Hochschul-Destillate aus Hohenheim zu kaufen gibt, ist Tabak-Seher in Plieningen.