

Tim Müller zerteilt eine Gurke. Grobe Schnitte reichen, obwohl aus den Gemüseschnitzern eine besonders feine Spezialität werden soll. Das Gurkenklein übergießt Müller mit Alkohol, bis das Gemüse ganz bedeckt ist. Für ein paar Tage baden die Gurkenscheiben nun im klaren Spirit. Die Brenner-Gilde nennt das Mazereien: Der Alkohol holt das volle Gurkenaroma aus dem wasserreichen Gemüse heraus. Dann wird der Alkohol mit dem Gemüsesubkett gebrannt.

VON OLIVER ZELT

Müller ist Chef der Deutschen Spirituosen Manufaktur, die in einer Fabrikhalle in Berlin-Lichtenberg untergebracht ist. Gemeinsam mit dem Pharmazeuten Konrad Horn erzeugt er nicht nur Obstbrände und Kräuterliköre, sondern bringt auch Gemüse zu bislang ungeahnten Umdrehungen. Sein Gurkengeist ist ein beschwingter Sommerhit, der alles andere als wässrig schmeckt. Mit einem Schuss Mineralwasser erinnert er beinahe an einen leichten Smoothie. „Der klare Schluck muss schmecken wie ein Biss in eine frisch gemetete Gurke“, sagt Müller.

Die Schlangengurken, die für den Gemüseschnaps verwendet werden, bezieht Müller von einem Biobauern auf der Insel Reichenau im Bodensee. „Die haben eine minimale Bitternote“, sagt Müller. „Das finden wir toll.“ Sein Team hat es auch mal mit Gurken aus dem Spreewald probiert, aber mit unbefriedigenden Ergebnissen. „Viele Schnäpse halten im Mund nicht das, was sie in der Nase versprechen“, sagt er. Ein Geist dürfte nicht zu sehr nach Sprit schmecken, er solle mild und mundig sein.

Obstbrände gelten als Klassiker unter den Spirituosen, auch in teuren Sternelokalitäten wird gerne eine feine Williamsbirne als Digestif serviert. Schnaps aus Kraut und Rüben, Rote-Bete-Brand oder Pastinaken-Geist findet man auf den Getränkemenüs bislang eher selten, doch das ändert sich gerade. Tim Müller



Schnäpse aus Gurken und Steinpilzen: Tim Müller vorm Ladenlokal der Deutschen Spirituosen Manufaktur in Berlin

Hersteller von Spirituosen experimentieren mit Zutaten aus dem Gemüsegarten. Nicht jedes Destillat eignet sich als Verdauungsschnaps



Klare Sache: Rote-Beete-Geist von Faude feine Brände

und Konrad Horn sind nicht die einzigen Schnapsbrenner, die mit Gemüse und anderen organischen Zutaten wie Pilzen experimentieren. „Wieso sollte man nur Korn und Obst destillieren?“, fragte sich auch Steffi Klöckner von der Birkenhof-Brennerei im rheinland-pfälzischen Nistertal und präsentiert als Antwort einen Möhrenbrand. Die orangefarbenen Bio-Wurzeln aus dem Westertal werden noch leicht mit Bienenhonig abgeschmeckt.

Aus Bötzingen in Baden-Württemberg kommt Faude feine Brände, eine Marke, die in vielen Spitzenrestaurants als Aperitif oder Digestif gereicht wird. Wer möchte, bekommt auch Gemüselastiges. Einen Rote-Beete-Geist aus Rüben vom Landwirt um die Ecke oder einen Gurkengeist, dessen Früchte Florian Faude wie die Deutsche Spirituosen Manufaktur von der Insel Reichenau bezieht. An der Grenze zur Schweiz gelten die Wälder um Albruck als Topgebiet für Steinpilzsucher. Die Familie Marder sammelt die Sporengewächse für ihre gleichnamige Brennerei, um eine andere ungewöhnliche Kostlichkeit herzustellen, einen Steinpilzgeist.

Die Neugier der Schnapsbrenner macht auch vor welken Blättern nicht halt. In Berlin haben Tim Müller und sein Kompagnon einen Geist namens „Deutsches Herbstlaub“ gebrannt. „Wir waren im Wald und haben frisch gefallenes Laub gesammelt, mehrere Kilo“, sagt Müller.

Die Blätter in den Körben rochen auf dem Nachhauseweg schon toll, ihr erdiger Duft weckte Erinnerungen an frühere Spaziergänge durch raschelnde Herbstlandschaften. Beim Probieren des Geistes nahmen Müller und sein Team „erstaunlich fruchtige Noten wahr“. Die Ernteaufgabe war innerhalb von drei Wochen ausverkauft.

Den Steinpilzgeist der Berliner Brenner sollte man lieber nicht pur trinken, empfiehlt Müller, „weil er sehr wildig und intensiv pilzig ist. Aber man kann damit prima ein Risotto besprühen, der Alkohol verfliegt dann.“ Oder mit einem Beelitzer Spargelgeist statt Gin Tonic einen Spargel Tonic machen. Man müsse den Spargelgeist aber nicht zwangsläufig als klassischen Schnaps sehen. Er könne auch der Aromakick für ein Eisparfait sein. Als gemüsiges Digestif überraschen dagegen der erdige und dabei fruchtige Rote-Bete-Geist oder ein leichter Staudenselleriegeist.

Die Gemüseschnäpse sind meist Geiste, keine Brände. Bei einem Brand entsteht der Alkohol aus den zerkleinerten zuckerhaltigen Rohstoffen, die gären. Da Gemüse weniger Zucker hat, wird es mit neutralem Alkohol angesetzt, der das Aroma aus Spargel, Sellerie oder Roter Bete herausholt. Mit Kohlrabi haben es die Berliner auch probiert. „Das war mies.“ Aber Tomaten wären einen Versuch wert, sagt Tim Müller.

Da könnte er sich beim Österreicher Hans Reisetbauer Tipps holen. Reisetbauer nahm nur das Beste vom Besten und holte sich 3000 Kilo unterschiedlichster Tomatensorten von seinem Landsmann Erich Stekovics, der mit seinem Wissen über Tomaten, die keineswegs nur rot werden, als Papst der Paradieser gilt. In seinem Paradies in der Nähe des Neusiedler Sees wachsen mehr als tausend Sorten. Hans Reisetbauer hat in seiner Brennerei in Axberg westlich von Linz 100 Liter „Paradeiserbrand“ abgefüllt. Beim Öffnen strömt erstaunliche Tomatenfrische aus der Flasche.

Gerade die Österreicher mit ihrer langen Brenntradition kennen kein „Gehtnicht“. Die Destillierer Hiebl im niederösterreichischen Reichhub produziert einen Muskatkürbisbrand, der an Zuckermelone erinnert. Einmalig dürfte auch der Spinatgeist der Wiener Brennerei Invivo Spirits sein. Das giftgrüne Gemüse bringt herrlichen Gartenbeerduft ins Glas. Das Destillat würde sogar dem Matrosen Popeye noch mehr Power geben als Spinat aus der Dose.

ANZEIGE

Degussa 
GOLD UND SILBER.

DER EURO IST VERGÄNGLICH.
GOLD BLEIBT.

DEGUSSA-GOLDHANDEL.DE

Degussa Goldhandel GmbH
Fasanenstraße 70 · 10719 Berlin
Telefon: 030 / 8872838-0
E-Mail: berlin@degussa-goldhandel.de

