

Test Marillenbrand

skrabischler@
bezirksblaetter.com

Tirol ist nicht gerade das Marillenland Nummer 1, trotzdem werden hierzulande Marillen zu Edelbränden verarbeitet. Geschmack ist bekanntlich subjektiv, aber ob ein Brand künstlich aromatisiert ist, ob er fuselig schmeckt, ob er chemisch präpariert wurde, das können die Tester der AGES durch Analyse feststellen. Ein Lokalausgleichschein bei sechs Tiroler Edelbrennern.

Sie kennen auf diversen Almhütten die klaren Flüssigkeiten, die intensiv nach Marille riechen, aber einfach grauslich schmecken? Nichts mit diesen abenteuerten Produkten haben die aus Marillen von sechs hervorragenden Tiroler Brennern ge-

„Innere Werte“: Marillenbrände top

Tiroler Marillenbrände von Top-Brennern – Härtestest im AGES-Labor

steten Edelbränden gemein. Denn die von den Bezirksblättern ins Labor der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH) nach Innsbruck gebrachten Edelbrände summierte der AGES Infomanager, Dr. Michael Preat, als „durchaus erfreulich.“

Analyse des Ethylcarbamats

Während sonst durchwegs die Verkostung im Mittelpunkt steht, wollten wir wissen, ob die Edelbrände – (durchwegs mit Preisen zwischen 75 und 110 Euro pro Liter) – chemisch in Ordnung, ob künstliche Aromen, falsche Alkoholangaben oder die Bezeichnung korrekt erfolgt ist. Darüber hinaus wurde der Ethylcarbamats-Gehalt analysiert, der laut EU-Empfehlung 1mg/Liter nicht übersteigen darf. „Gerade bei Steinobst entsteht durch die Blausäure in den Kernen dieser Stoff, der als krebserregend gilt“, erklärt Le-



Dominic Schögl analysierte die Marillenbrände im Labor des Instituts für Lebensmitteluntersuchung Innsbruck, kurz: AGES. Foto: Krabischler

bensmitteltechniker Mag. Alan Tessadri. Doch die Schnapsbrenner arbeiten auch hier exzellent: Keiner der Brände wies einen zu hohen Ethylcarbamatsgehalt auf. „Ein Zeichen, dass die Marillen großteils entkernt wurden und

die verbleibenden Kerne nicht gequetscht wurden“, erklärt Dr. Preat. Für die Brenner von Steinobst hat Tessadri einige Tipps parat, um diesen Gehalt möglichst gering zu halten: „Die Verwendung qualitativ hochwertiger Rohstoffe,

das Entsteinen des Obstes bzw. Vermeidung von Beschädigungen der Kerne oder Steine, die Verwendung von Reinzuchthefer, eine Minimierung der Lichtexposition, eine systematische und gründliche Reinigung der Destillationsanlage sowie die Überprüfung des Destillats und erneuter Destillation mit Katalysatoren oder Kupferverbindungen“, nennt der Chemiker.

Sensorik und Chemie

Die sechs Brände wurden aber auch sensorisch durch vier Verkoster der AGES verkostet. Nach der Einzelverkostung wird das Ergebnis diskutiert und bei Mehrheitsmeinung dann so verzeichnet. „Die Brände waren durchwegs von exzellenter Qualität und ohne chemische Aromen, zum Teil kommen die Unterschiede der Marillenart, wie beispielsweise aus dem Vinschgau, deutlich zum Ausdruck“, sagt Dr. Preat. Bei der Verkostung wird das Aroma von

Geruch und Geschmack in Worte gefasst. „Blumig“, „süßlich“, „leicht fuselig“ lautet die Beurteilung der Kostprofis. Wobei Letzteres nichts mit der Qualität zu tun hat, sondern mit eventuell vorhandenen Gärungsnebenprodukten.

Ein weiteres Merkmal eines Top-Brenners ist der exakte Alkoholgehalt auf der Flasche. „Nur 0,3 Prozent darf der Gehalt abweichen, hier haben fünf Brände ein tadelloses Ergebnis“, erklärt Tessadri. „Bei einem Brand wurde die Füllmenge am falschen Ort auf der Flasche deklariert, ansonsten ein durchaus erfreuliches Ergebnis“, kommen die Chemiker der AGES zum Schluss. Und noch eines bestätigt sich wieder: „Wenn ein Schnaps sauber riecht, die Frucht schön erkennen lässt sowie fruchtig schmeckt und keine chemische Bombe ist, so ist auch meist im Labor nichts zu beanstanden“, sagt Dr. Preat. Infos: www.ages.at

Sieghard Krabischler

Kössler

Feinbrennerei Christoph Kössler
6500 Landeck Stanz 57
Bezeichnung: Marillenbrand aus Vinschgauer Marillen
Alkoholangabe: 41 Vol%
Alkohol analytisch: 41,0 + 0,2 Vol%

Sensorik:
Beschaffenheit: klare Flüssigkeit, farblos
Geruch: schwach produkttypisch, schwach blumig
Geschmack: produkttypisch, schwach fruchtig
Ethylcarbamats: nicht nachweisbar
Gesamtsentspricht hinsichtlich Sinnenprüfung, Alkohol- und Ethylcarbamatsgehalt den lebensmittelrechtlichen Anforderungen sowie der Kennzeichnungsverordnung.
Preis pro 100 ml: 10,00 Euro



Linzgriesder

A. Linzgrieseder
Reinhard-Spielmannstr. 2
6632 Ehrwald
Bezeichnung: Marillenbrand
Alkoholangabe: 40 Vol%
Alkohol analytisch: 39,7 + 0,2 Vol%

Sensorik:
Beschaffenheit: klare Flüssigkeit, farblos
Geruch: unauffällig, produkttypisch, blumig
Geschmack: produkttypisch, fruchtig, leicht scharf
Ethylcarbamats: nicht nachweisbar
Gesamtsentspricht hinsichtlich Sinnenprüfung, Alkohol- und Ethylcarbamatsgehalt den lebensmittelrechtlichen Anforderungen sowie der Kennzeichnungsverordnung.
Preis pro 100 ml: 6,90 Euro



Kostenzer

Edelbrennerei Franz Kostenzer
6212 Maurach 220
Bezeichnung: Marillenbrand
Alkoholangabe: 40 Vol%
Alkohol analytisch: 38,8 + 0,2 Vol%

Sensorik:
Beschaffenheit: klare Flüssigkeit, farblos
Geruch: produkttypisch, blumig, leichte Kochtöne
Geschmack: produkttypisch, fruchtig
Ethylcarbamats: nachweisbar (BG*)
Gesamtsentspricht hinsichtlich Sinnenprüfung, und Ethylcarbamatsgehalt den lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Alkoholangabe entspricht nicht den Bestimmungen von +0,3% Toleranz
Preis pro 100 ml: 9,00 Euro



* = geringer als Bestimmungsgrenze von 0,1 mg/l

Kuenz

Familie Kuenz
9991 Dölsach/ Osttirol GÖdnach 2
Bezeichnung: Marillenbrand
Alkoholangabe: 40 Vol%
Alkohol analytisch: 39,7 + 0,2 Vol%

Sensorik:
Beschaffenheit: klare Flüssigkeit, farblos
Geruch: unauffällig, produkttypisch, blumig
Geschmack: produkttypisch, fruchtig, ganz schwach fuselig
Ethylcarbamats: nicht nachweisbar
Gesamtsentspricht hinsichtlich Sinnenprüfung, Alkohol- und Ethylcarbamatsgehalt den lebensmittelrechtlichen Anforderungen sowie der Kennzeichnungsverordnung.
Preis pro 100 ml: 7,50 Euro



Mair

Mair's Beerengarten
Bichl 2,
6421 Rietz
Bezeichnung: Marillenbrand
Alkoholangabe: 41 Vol%
Alkohol analytisch: 40,2 + 0,2 Vol%

Sensorik:
Beschaffenheit: klare Flüssigkeit, farblos
Geruch: unauffällig, produkttypisch, blumig
Geschmack: produkttypisch, fruchtig, schwach fuselig
Ethylcarbamats: nicht nachweisbar
Gesamtsentspricht hinsichtlich Sinnenprüfung und Ethylcarbamatsgehalt den lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Alkoholangabe: geringfügig überschritten. Nettofüllmenge sollte am vorderen Schmuckkett abgedruckt werden.
Preis pro 100 ml: 10,00 Euro



Oberhofer

Edeldestillerie Robert Oberhofer
Bundesstraße 7
6068 Mils
Bezeichnung: Marillenbrand aus Wachauer Marillen
Alkoholangabe: 41 Vol%
Alkohol analytisch: 41,2 + 0,2 Vol%

Sensorik:
Beschaffenheit: klare Flüssigkeit, farblos
Geruch: produkttypisch, blumig
Geschmack: produkttypisch, fruchtig
Ethylcarbamats: nachweisbar (BG*)
Gesamtsentspricht hinsichtlich Sinnenprüfung, Alkohol- und Ethylcarbamatsgehalt den lebensmittelrechtlichen Anforderungen sowie der Kennzeichnungsverordnung.
Preis pro 100 ml: 11,00 Euro



* = geringer als Bestimmungsgrenze von 0,1 mg/l