

## Test Marillenbrand

skrabichler@  
beizksblaetter.com

Tirol ist nicht gerade das Marillenland Nummer 1, trotzdem werden hierzulande Marillien 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 Lokalaugenblick bei sechs Tiroler Edelbränden.

Sie können an diversen Almhütten die klaren Flüssigkeiten, die intensiv nach Marille riechen, aber einfach graulich schmecken? Nicht mit diesen aberwitzlichen Produkten haben die sechs Marillien von sechs hervorragenden Tiroler Brennern gete-

# „Mere Werte“. Maril le rände top

Tiroler Marillenbrände von Top-Brennern – Härtest im AGES-Labor von allen Schnäpsen bravours bestanden

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 Prean, als „durchaus erfreulich.“

### Analyse des Ethylcarbamats

Während sonst durchwegs die Verkostung im Mittelpunkt steht, wollen wir wissen, ob die Edelbrände – (durchwegs mit Preisen zwischen 75 und 110 Euro pro Liter) – chemisch in Ordnung, ob künstliche Aromen, falsche Alkohologabengabe oder die Bezeichnung korrekt erfolgt ist. Darüber hinaus wurde der Ethylcarbam-Gehalt analysiert, der laut EU-Prüfungsmittel (mpf) hier nicht übersteigen darf. Gerade bei Steinobst entsteht durch die Blausäure in den Kernen dieser Stoff, die als krebserrregend gilt, erklärt Le-



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

bensmitteltechniker Mag. Alan Tessardi. Doch die Schnäpsbrenner arbeiten auch hier exzellent: Keiner der Brände wies einen zu hohen Ethylcarbamatgehalt auf. „Ein Zeichen, dass die Marillen föhentlich entkernt wurden und

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

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

### Sensorkritik und Chemie

Die sechs Brände wurden aber auch sensorisch durch vier Verkoster der AGES getestet. 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 Marillienart, wie beispielsweise aus dem Vinschgau, deutlich zum Ausdruck“, sagt Dr. Prean. Bei der Verkostung wird das Aroma von

Geruch und Geschmack in Worte gefasst. „Blumig“, „süßlich“, „leicht fuselig“ lautet die Beurteilung der Kostproben. Wobei Letzteres nicht 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 tadelloser Ergebnis“, erklärt Tessardi. „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 Schnäps sauber riecht, die Frucht schon erkennbar ist und wie fruchtig schmeckt und keine chemische Bombe ist, so ist auch meist im Labor nichts zu beanstanden“, sagt Dr. Prean. Infos: www.ages.at

Siegfried Skrabichler

### Kössler

Feinbrennerei Christoph  
Kössler  
6500 Landeck  
Stanz 57  
Bezeichnung: Marillenbrand aus Vinschgau  
Alkohologabengabe: 41 Vol%  
Alkohol analytisch: 40,0 – 0,2 Vol%

Sensorkritik:  
Beschaffenheit: klare Flüssigkeit, farblos  
Geruch: schwach produkttypisch, schwach blumig  
Geschmack: produkttypisch, schwach fruchtig  
Ethylcarbamat: nicht nachweisbar  
Gesamtsenprintsicht: hinsichtlich Sinnprüfung, Alkohol- und Ethylcarbamatgehalt den lebensmittelrechtlichen Anforderungen sowie der Kennzeichnungsverordnung.  
Preis pro 100 ml: 10,00 Euro



### Linzgiesler

A. Linzgiesler  
Reinhard-Spielmannstr. 2  
6632 Ehwald  
Bezeichnung: Marillenbrand  
Alkohologabengabe: 40 Vol%  
Alkohol analytisch: 39,7 – 0,2 Vol%

Sensorkritik:  
Beschaffenheit: klare Flüssigkeit, farblos  
Geruch: unauffällig, produkttypisch, blumig  
Geschmack: produkttypisch, fruchtig, leicht scharf  
Ethylcarbamat: nicht nachweisbar  
Gesamtsenprintsicht: hinsichtlich Sinnprüfung, Alkohol- und Ethylcarbamatgehalt den lebensmittelrechtlichen Anforderungen sowie der Kennzeichnungsverordnung.  
Preis pro 100 ml: 6,90 Euro



### Kostenzer

Edelbrennerei Franz  
Kostenzer  
6212 Maurach 220

Bezeichnung: Marille  
Edelbrand  
Alkohologabengabe: 40 Vol%  
Alkohol analytisch: 38,8 – 0,2 Vol%

Sensorkritik:  
Beschaffenheit: klare Flüssigkeit, farblos  
Geruch: produkttypisch, blumig, leichte Kochbanne  
Geschmack: produkttypisch, fruchtig  
Ethylcarbamat: nachweisbar (0,6%)  
Gesamtsenprintsicht: hinsichtlich Sinnprüfung, und Ethylcarbamat dem lebensmittelrechtlichen Anforderungen entspricht nicht den Bestimmungen von 0,3% Toleranz.  
Preis pro 100 ml: 9,00 Euro



### Kuenz

Familie Kuenz  
9991 Dölsach/ Osttirol  
Gödnach 2

Bezeichnung: Marillen  
Edelbrand  
Alkohologabengabe: 40 Vol%  
Alkohol analytisch: 39,7 + 0,2 Vol%

Sensorkritik:  
Beschaffenheit: klare Flüssigkeit, farblos  
Geruch: unauffällig, produkttypisch, blumig  
Geschmack: produkttypisch, fruchtig, ganz schwach fuselig  
Ethylcarbamat: nicht nachweisbar  
Gesamtsenprintsicht: hinsichtlich Sinnprüfung, Alkohol- und Ethylcarbamatgehalt den lebensmittelrechtlichen Anforderungen sowie der Kennzeichnungsverordnung.  
Preis pro 100 ml: 7,50 Euro



### Mair

Mair's Beerengarten  
Bichl 2,  
6421 Rietz

Bezeichnung: Marillen  
Edelbrand aus Vinschgau  
Alkohologabengabe: 41 Vol%  
Alkohol analytisch: 40,2 – 0,2 Vol%

Sensorkritik:  
Beschaffenheit: klare Flüssigkeit, farblos  
Geruch: unauffällig, produkttypisch, blumig  
Geschmack: produkttypisch, fruchtig, schwach fuselig  
Ethylcarbamat: nicht nachweisbar  
Gesamtsenprintsicht: hinsichtlich Sinnprüfung und Ethylcarbamat dem lebensmittelrechtlichen Erfordernissen.  
Alkohologabengabe: geringfügig überschritten. Nötigfallsunterschiede sollte am vorderen Schmeckekett abgedeckt werden.  
Preis pro 100 ml: 10,00 Euro



### Oberhofer

Edeldestillerei Robert  
Oberhofer  
Bundesstraße 7  
6068 Mils

Bezeichnung: Marille  
Edelbrand aus Walschauer  
Alkohologabengabe: 41 Vol%  
Alkohol analytisch: 41,2 – 0,2 Vol%

Sensorkritik:  
Beschaffenheit: klare Flüssigkeit, farblos  
Geruch: produkttypisch, blumig  
Geschmack: produkttypisch, fruchtig  
Ethylcarbamat: nachweisbar (0,6%)  
Gesamtsenprintsicht: hinsichtlich Sinnprüfung, Alkohol- und Ethylcarbamatgehalt den lebensmittelrechtlichen Anforderungen sowie der Kennzeichnungsverordnung.  
Preis pro 100 ml: 11,00 Euro

