

Spirituosen



Definition

Spirituosen sind für den menschlichen Genuss bestimmt Getränke, in denen Alkohol als wertbestimmender Anteil mit **mindestens 15%** enthalten ist.

Alkohol entsteht bei der Gärung durch die Tätigkeit von Hefe. Bei einem Alkoholanteil von 15% stirbt die Hefe allerdings ab und stellt die Tätigkeit ein.

Will man also höhere Alkoholgehalte erreichen muss man den vorhandenen Alkohol konzentrieren. Dies geschieht durch **Destillieren** oder **Brennen**.

Das Prinzip der Destillation



Hinweis

Wasser verdampft bei 100 Grad C
Alkohol etwa bei 80 Grad C

Wenn man also eine Alkoholhaltige Flüssigkeit also erhitzt, steigen vorerst die alkoholischen Dämpfe auf. Diese kann man über ein Rohrsystem ableiten und kühlen. Dabei verflüssigen sich die Dämpfe wieder und werden aufgefangen. Im Alkohol sind zudem Aroma- und Geschmacksstoffe gelöst. Wasser und unlösliche Stoffe bleiben zurück.

So wird zum Beispiel aus Wein – Weinbrand, oder auch vergorenem Obst ein Obstbrand.



© David Eska

Nach der EU Spirituosenverordnung unterscheidet man Gruppen von Spirituosen

Brände, die aus Wein, Obst, Zuckerrohr oder Getreide hergestellt werden. Der Alkohol entsteht aus dem Grundstoff.

Geiste, die vorwiegend unter Verwendung aromareicher, zuckerarmer Beeren hergestellt werden. Dabei werden die Aromen durch Zugewetzten Alkohol ausgelaut.

Aromatisierte Spirituosen, bei dem beispielsweise Wacholdereinem neutralen Alkohol den Geschmack gibt.

Liköre, die auf unterschiedliche Weise und bestimmten regeln hergestellt werden.

Brände

Brände sind Spirituosen deren Alkoholgehalt und Geschmack durch Vergären und anschließendes brennen (destillieren) entsteht. Brände werden nach Rohstoffgruppen gegliedert.

aus Wein	aus Obst	aus Zuckerrohr	aus Getreide
Sie werden aus Wein oder Brennwein hergestellt. Nach dem brennen erfolgt eine längere Lagerung.	Werden frische Früchte oder deren Most vergoren und destilliert, erhält man Obstbrände.	Aus dem Saft von Zuckerrohr bzw. der Melasse (eingekochter Zuckerrohrsaft) wird Rum hergestellt.	Getreidesorten wie Weizen, Roggen oder Gerste werden gemälzt, vergoren und anschließend destilliert.
<p>Beispiele:</p> <p>Deutscher Weinbrand Wird meist aus franz. Weinen hergestellt da diese besonders aromatisch und alkoholhaltig sind.</p> <p>Armagnac wird ausschließlich aus Wein aus der Gascogne hergestellt</p> <p>Cognac ist ein geschützter begriff und kommt aus der französischen Region um Charante deren Mittelpunkt die Stadt Cognac ist.</p> <p>Trester / Tresterbrand gewinnt man aus den traubenrückständen bei der Traubensaftherstellung. Beispielsweise Grappa (Italien) und Marc (Frankreich) sind Tresterbrände.</p>	<p>Beispiele:</p> <p>Obstler bestehen aus einer oder mehreren Obstsorten. Wird nur eine Sorte verwendet, darf er den Namen der Sorte Tragen.</p> <p>zb. Kirschwasser Zwetschgenbrand</p> <p>Es gibt auch spezielle Obstbrände wie Calvados. Diesen gewinnt man in der Normandie (Frankreich) und wird aus Äpfeln hergestellt. Er hat eine schöne goldene Farbe die er von der Lagerung in Eichenfässern erhält.</p> <p>Weitere Obstbrände sind Slibowitz (Pflaumenbrand) oder Marillen Brand</p>	<p>Rum</p> <p>Das Destillat ist zunächst klar (weißer Rum) und kann später durch die Reifung in Fässern oder der Beigabe von Zuckercoleur zu braunem Rum verarbeitet werden.</p> <p>Man unterscheidet dabei zwischen „echter Rum“ der im Ursprungsland hergestellt wird und Rum Verschnitt, der aus echtem Rum und Neutralalkohol hergestellt wird.</p> <p><i>Der Mindestalkoholgehalt beträgt 37,5 Volumenprozent</i></p> <p>Rum stammt aus den karibischen Regionen, wie zum Beispiel Cuba.</p>	<p>Man unterscheidet im Wesentlichen zwischen Korn (mind. 32 Prozent alc.)</p> <p>Kornbrand (mind. 37,5 Prozent alc.)</p> <p>und</p> <p>Whisky/Whiskey</p> <p>Die unterschiedlichen Schreibarten beruhen auf einer Vereinbarung der Produzenten. Whisky werden <i>schottische und kanadische</i> Sorten genannt.</p> <p>Whiskey schreibt man bei <i>irischen und amerikanischen</i> Sorten (Bourbon)</p>

Brände Einteilung

Geiste

Sie werden meist aus Beeren hergestellt. Da diese keine oder nur sehr wenig Zucker zum vergären haben, werden sie in in Alkohol eingelegt damit die Geschmacksstoffe gelöst werden. Der so gewonnene aromatisierte Alkohol wird dann destilliert.

Typische Geiste sind :

Himbeergeist
Brombeergeist
Heidelbeergeist

Aromatisierte Spirituosen

Bei dieser Getränkegruppe wird **Alkohol aus Getreide oder Kartoffeln** gewonnen und geschmacksgebende Gewürze hinzugefügt.

Beispiele

Wacholder, der für **Gin** (englisch) oder **Genever** (Holland) verwendet wird.

Kümmel, der beispielsweise für **Man un Fru** einem Rostocker Doppelkümmel verwendet wird

Anis, der für **Pastis** oder dem griechischem **Ouzo** verwendet wird.

Mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen hergestellte Spirituosen dürfen sich auch **Aquavit \ Akvavit** nennen.

Ein **Absinth** wird mit Auszügen der Wermutpflanze, Fenchelsaat und Anis hergestellt.



© David Eska

Liköre

Alle Liköre besitzen einen bestimmten Anteil Alkohol, Zucker und Wasser. Die Unterschiede entstehen letztlich durch die geschmacksgebenden Zutaten.

Man unterscheidet folgende Gruppen:

Fruchtliköre

Mit Saftzugabe, zum Beispiel [Cherry Brandy](#) mit Kirschsafte, [Apricot Brandy](#) mit Aprikosensaft oder [Crème de Cassis](#) mit dem Saft schwarzer Johannisbeeren

Bitter oder Kräuterliköre

Werden durch Auszüge von Kräutern und Gewürzen aromatisiert und haben meiste eine eher bittere Note zb Campari, Fernet Branca oder auch Pfefferminzlikör


Emulsionsliköre

Sie enthalten fetthaltige Zutaten wie Zum Beispiel Sahne, Eigelb oder auch Schokolade. Diese Zutaten werden durch ein [homogenisieren](#) vermischt und zu einem eher dickflüssigen Getränk verarbeitet. Ein typisches Beispiel ist [Eierlikör](#), wobei Brandwein mit Eiern vermischt wird. Weitere Beispiele sind [Baileys](#), oder [Creme de Cacao](#).




Bildunterschrift/Quelle


Aufgaben

① Bei der Gärung können nur Getränke mit etwa 15% Alkohol gewonnen werden.  / 1

- Wie erhält man Spirituosen mit 40% Alkohol?


② Zur Herstellung von deutschem Weinbrand werden französische Brennweine verwendet.  / 1

- Welcher Vorteil ist damit verbunden?

③ Worin besteht der Unterschied zwischen deutschen Weinbrand und Cognac?  / 2

④ Whisky oder Whiskey? Erklären sie den Unterschied.  / 2

⑤ Woraus werden Grappa und Marc hergestellt?  / 1

⑥ Rumverschnitt ist billiger als Jamaika Rum. begründen Sie den Unterschied.  / 1

⑦ Aus welchen Grundbestandteilen werden Liköre hergestellt?  / 4

Punkte:

/ 12