

Fränkische Geiste, Brände und Wässer präsentieren sich!

Tag der offenen Brennereien und Brauereien
rund ums Walberla 2015.

Text und Fotos von Dr. Rüdiger Hess

Jedes Jahr am 3. Sonntag im
Oktober präsentieren vierzehn
Brennereien und drei Brauereien
ihre regionalen Produkte und
laden zum "Tag der offenen
Brennereien und Brauereien"
rund ums Walberla ein.





Natürlich kennen sie dieses auffällige, bräunliche Schild am Straßenrand, das einen schon Appetit, Hunger und Durst auf kulinarische Spezialitäten aus Oberfranken macht, denn man befindet sich in der **“Genusregion Oberfranken”!**

Oberfranken kann im Punkto Genuss, Qualität und Vielfalt auf Superlative stolz sein und verzeichnet sogar drei Weltrekorde. Gemessen an der Einwohnerzahl gibt es hier die meisten Bäcker, Metzger und mit 200 Brauereien (d.h. auf 5.511 Einwohner kommt eine Brauerei) ist Oberfranken einfach einmalig, so ist auf der website des **Vereins Genusregion Oberfranken e. V.** nachzulesen.

Hier in der traditionsreichen Kulturlandschaft der Fränkischen Schweiz befindet sich auch das **größte zusammenhängende Süßkirschenanbaugebiet Europas** und da kommt es nicht von ungefähr, dass im Landkreis Forchheim etwa **300 Traditionsdestillieren** existieren, die ihr Obst heute meist noch selbst anbauen, oft einen eigenen Hofladen zur Vermarktung haben oder direkt zu einer Gaststätte gehören. Die Vielfalt dieser Brennereien und ihrer Regionalprodukte hier rund ums Walberla liegt im jahrhundertelangen, regionaltypischen Obstanbau begründet, den **Streuobstwiesen**.

Seit dem Mittelalter wurden in der Region der Fränkischen Schweiz verschiedenste Obstsorten mit hochstämmigen Kulturen angebaut, deren Früchte mühsam von Hand und mit Leiter gepflückt werden müssen. Über Generationen ist dieses landwirtschaftliche Kulturgut entstanden, prägt und verschönert das Landschaftsbild und gibt einer Vielzahl von Tier- und Pflanzenarten Lebensraum.

In unserer global vernetzten Zeit muß perfekt gestyltes Obst in Form und Farbe den Anforderungen der Handelsketten entsprechen, das ist aus traditionellen Streuobstwiesenanbau mit alten Obstsorten nicht mehr zu generieren. Das “schöne Obst” im Supermarkt kommt heutzutage aus dem Anbau mit Niederstammkulturen, d.h. klein gehaltene Gewächse, die in Reihen nebeneinander in der Fläche stehen. Pflege und Ernte in dieser effektiveren, wirtschaftlicheren Anbaumethode sind deutlich leichter und so verschwanden in den letzten Jahrzehnten zunehmend die typischen Streuobstwiesen.



Obstanbau, Destillation und Vermarktung in einer Hand.

“Früher wurde das alte, übrig gebliebene Obst verbrannt, heute betreiben wir einen speziellen Anbau von Obst genau zum Zweck der Destillation” erklärt mir **Anni Reichold**; “heute werden alte Streuobstgärten wieder in Wert gesetzt und auch wir haben auf dem **Peterhof** etwa 250 regionaltypische Obstbäume nachgepflanzt!” Nur so kann garantiert werden, dass wir ausreichend eigenes Obst für **sortenreine Ernten** haben, um damit hochwertige Spezialitätendestillate herzustellen.

Anni Reichold und ihr Mann Gerhard betreiben den **Peterhof in Ortspitz**, einer kleinen Ortschaft oberhalb von Leutenbach im Landkreis Forchheim mit spektakulärem Blick auf das gegenüberliegende Walberla. Das bereits 1613 erwähnte Anwesen ist seit sechs Generationen im Familienbesitz, hatte bis Anfang der 90er Jahre Milchviehhaltung und Ackerbau als Erwerbsgrundlage und seit 1990 wird der Betrieb im Nebenerwerb geführt. Die Reichold's haben sich seither auf den Obstanbau und die Brennerei spezialisiert und diese Handwerkskunst perfektioniert.

Das klassische 300 Liter Brennrecht (Abfindungsbrennerei) das an Haus und Hof gebunden ist, wurde ja stets vererbt und bisher eher als Hobby und zum Eigenbedarf genutzt. Jetzt hat sich daraus ein professioneller, prämierter Brennereibetrieb mit der Herstellung von hochwertigen Spirituosenerzeugnissen entwickelt. Ganz stolz erzählt mir Gerhard Reichold, dass seine Frau Anni nicht nur die Brennerausbildung mit Meister absolviert hat, sondern parallel dazu 2013 auch noch die Zertifizierung zum **“Edelbrandsommelier”** erhalten hat, “das ist natürlich für unseren aufstrebenden Betrieb ganz wichtig”, sagt Gerhard Reichold.

Anni und Gerhard Reichold und Helmut Pfefferle (rechts) vor dem Brennkessel auf dem Peterhof



Helmut Pfefferle, nicht nur 1. Vorsitzender des **Tourismusverein "Rund ums Walberla-Ehrenbürg e.V."** sondern seit 2014 auch **"Zertifizierter Genussbotschafter der Handelskammer in Oberfranken HWK"** hat sich mit an unseren Tisch gesetzt und ergänzt als Tourismus-Profi, dass es ja auf dem Peterhof nicht nur Obst und "flüssige Geister", sondern auch Fremdenwohnungen gibt; der Tourismus in Franken boomt und man müsse investieren, sich besser aufstellen, neue Trends setzen und Produkte entwickeln. Schon sind wir mitten in einer angeregten Diskussion "Quo Vadis Franken" - Vermarktung, Internetgeschäft, Bestandsschutz, Branntweinmonopol, Infrastruktur sind nur einige Themen! Quintessenz: neue Ideen müssen her!

Eine solche zukunftsweisende und grandiose Idee hatte **2002 Ernst-Jürgen Dahlmann**, der damals erste Vorsitzende des Tourismusverein hier am Walberla. Selbst Obstbauer und Brenner rief er den **"Tag der offenen Brennereien"** ins Leben. Jedes Jahr am 3. Sonntag im Oktober sollten Interessierte die Möglichkeit haben, Schnapsbrennern über die Schulter zu schauen, Brennereieinrichtungen zu besichtigen, sich über die edlen Destillate zu informieren und gleichzeitig auch zu verkosten. Eine geniale Idee der Vermarktung - Verbraucher und Kunden direkt zum Hersteller zu bringen.



E.J. Dahlmann aus Mittelehrenbach vor seinem Brenner

Diese simple Idee von E.-J. Dahlmann aus Mittelehrenbach verschafft der Region ums Walberla jedes Jahr im Oktober einen ungeahnten Ansturm auf heimische Destillieren und Brauereien, sodass allein im letzten Jahr mehr als 15.000 Gäste zu verzeichnen waren und im eigentlich eher beschaulichen Mittelehrenbach ging es zu wie am Plärrer in Nürnberg zur Rush Hour!

"Spirituelle" Reise ums Walberla

Nehmen sie sich ein paar Minuten Zeit und lassen sie sich auf eine "geistreiche" Tour, ein unverwechselbares kulinarisches Erlebnis durch die **Genusregion Oberfranken** einladen:

Es ist der 3. Sonntag im Oktober und die Region ums Walberla erstrahlt im herbstlich bunten "Franconian Summer" und heute ist **"Tag der offenen Brennereien und Brauereien rund ums Walberla"**.

14 Brennereien und 3 Brauereien in Dietzhof, Dobenreuth, Gosberg, Kirchehrenbach, Leutenbach, Mittelehrenbach, Ortspitz, Pretzfeld, Schlaifhausen, Thuisbrunn und Weingarts laden uns ein, bei deftiger Brotzeit, frischgebrautem süffigen dunklem Bier aus Hausbrauereien, Schäufele oder Krenfleisch "Geistvolles" zu erkunden, d.h. edelste Destillate vom klassischen Obstler über Renekloten- bis hin zum Wildfruchtbrand zu verkosten.



Apfelernte auf den Steuobstwiesen bei Mittelehrenbach am Walberla. Selbstvermarkter präsentieren ihre Produkte und auf dem Peterhof in Ortspitz werden schon am Vormittag ab 10:00 Uhr kulinarische Spezialitäten verkostet.





Hofläden und Probierstuben bieten die regionalen Spezialitäten der Fränkischen Schweiz an.

Wir starten einfach am **Peterhof bei Familie Reichold in Ortspitz**, der ganze Hof hat sich heute rausgespitzt und in der zur Probierstube umgebauten Scheune erläutert uns Anni Reichold, "wie sie die Düfte der Natur einfangen und in Flaschen abfüllen"! Über eine extra aufgebaute Großbildpräsentation mit dem Thema "von der Obstwiese in die Flasche" werden die Gäste informiert, wie die Spezialitäten entstehen.

Während im Juni/Juli bereits auf etwa 2,5 Hektar Kirschen geerntet wurden sind nun im Oktober die restlichen Rohstoffe für die Brände fertig, d.h. Williamsbirnen, Mirabellen, Zwetschgen, Birnen, Äpfel und Quitten. Als Spezialitäten bietet der Peterhof z. B. Walnuss- und Haselnussgeist, Vogelbeergeist oder auch Sauerkirschbrandy an. Heute kann man hier das Einmischen der Äpfel und Birnen beobachten und vor allem die kleinen Gäste begeistert das Pressen von frischem Apfelsaft.



Blick auf den Glockenboden der Kolonnen in einem modernen Brenner, in dem sich die alkoholischen Dämpfe niederschlagen.



Bevor wir den gastfreundlichen Peterhof wieder verlassen und weiter auf geistreiche Tour gehen, möchte ich die Reichold's aber noch um etwas Basisinformation für den Laien bitten: worin liegt der Unterschied zwischen Brand, Geist, Wasser und Likör und wie geht das eigentlich mit dem "Schnapsbrennen" vor sich?

Brand, Wasser, Geist oder Likör?

Obstwässer und Brände

Um die Bezeichnung "Brand" oder "Obstwasser" führen zu dürfen, muss die Spirituose mindestens 37,5 % Alkohol enthalten.

Geiste

Auch ein Geist muss wenigstens 37,5 % Alkohol enthalten, entsteht aber nicht durch den üblichen Brennvorgang und es wird kein Zucker zugesetzt. Beerenobst und Wildfrüchte (Himbeeren, Vogelbeeren, Schlehen, Brombeeren, Heidelbeeren etc.) oder Nüsse eignen sich auf Grund des niedrigen Zuckergehaltes nicht zum Vergären. Deshalb werden sie meist nicht gebrannt, sondern mit Alkohol "überspritzt" oder "mazeriert", d.h. eingeweicht. Dafür darf lediglich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Monopolalkohol) verwendet werden.

Liköre

Liköre haben einen Mindestalkoholanteil von 15 % und sind Mischungen aus Alkohol, Zucker und aromagebenden Essenzen wie z.B. Wurzeln, Kräuter, Früchte oder Gewürze.

Bei dieser Art von Spirituose wird also Zucker, Glykosesirup oder Honig zugeführt und mit Wasser vermischt. Bei Edellikören ist oftmals der Filterungsprozess aufwendiger oder es erfolgt eine nochmalige Destillation zur Konzentration der Aromen.

Wie entsteht eigentlich ein hochwertiger fränkischer Edelbrand ?

Schon im Mittelalter war die Kulturtechnik bekannt, aus vergorener Fruchtmaische Alkohol zu destillieren. Frühzeitig wurde z. B. in Klöstern Wein zu Branntwein veredelt und wohltuende Kräuterauszüge hergestellt. "Wir brennen nach traditionellen Brennverfahren", sagt Anni Reichold, "und benutzen dabei aber modernste Brenngeräte".

Für den Brand - das Wort "Schnaps" hört hier kein Brenner gern - müssen Früchte oder deren Saft zunächst vergoren und anschließend als Maische destilliert werden. Damit eine wirtschaftliche Ausbeute an Brand erzielt werden kann, sollten die Ausgangsprodukte, also das Obst ausreichend Zucker enthalten. In Oberfranken dominieren heute zuckerhaltige Obstsorten wie Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Pflaumen, Mirabellen, Kirschen und Quitten. Bezogen auf 100 Kilo Frucht liegt der durchschnittliche Ausbeutesatz (= 95% Alkohol) für Kernobst bei 3,6 Liter und z. B. für Schlehen bei lediglich nur 2 Liter.

In dem futuristisch erscheinenden Kupferkessel, der "**Brennblase**", wird die Maische erhitzt - meist noch mit genau dosierbarem Holzfeuer - und ihre Komponenten verdampfen in mehreren "Kolonnen" übereinander. Im sogenannten "**Geisthelm**" oberhalb der Blase sammeln sich die alkoholischen Dämpfe und schlagen sich über das Geistrohr in den "**Glockenböden der Kolonnen**" im Kondensator nieder. Wassergekühlt kondensiert der Alkoholdampf dann zum flüssigen Destillat und wird ausgeleitet. Das gewonnene Destillat lässt man in einem Stahlbehälter noch einige Zeit reifen, um die enthaltenen Aromastoffe unter Einwirkung des Luftsauerstoffes zu verstärken. Zum Schluss wird das Erzeugnis auf die gewünschte Trinkstärke mit Wasser verdünnt.

Ausreichend lange Lagerdauer lässt die hochprozentigen Destillate angenehm mild und harmonisch schmecken. Soweit zum rein handwerklichen Erzeugungsprozess, entscheidend für die Qualität und Hochwertigkeit des Brandes ist allerdings die "**Abtrennung des Mittellaufes**". Unter sorgfältiger Beobachtung des Alkoholgehaltes müssen Vor- und Nachlauf vom Mittellauf getrennt werden. Der erfahrene Brenner verlässt sich hier nur auf Nase und Zunge, um den hochwertigen Mittellauf, das Herzstück des Destillates mit den reintönigen, aromareichen Geschmacksträgern genau zu treffen.



Führung in der Brennerei im Feesenhof - Weingarts

Siedepunkt und dessen Einfluß		
Azetaldehyd	21,0° C	Vorlauf
Methylalkohol	64,7° C	Vorlauf
Essigester	74,5° C	Vorlauf
Äthylalkohol	78,3° C	Mittellauf
Fuselöle (Propyl-, Butyl- und Amylalkohol)	130° C	Nachlauf

Wichtige Brennangaben zur Abtrennung der Läufe



Johannes Haas prüft den frischen Mittellauf

Es gibt zwei typische Betriebsformen von Brennereien, die **Verschlußbrenner** und die **Abfindungsbrenner**. Während bei der Verschluß-brennerei die Zolldienststelle vor Inbetriebnahme eine plombierten Zähluhr installiert, die die erzeugte Alkoholmenge genau ermittelt, wird bei der in Franken meist anzutreffenden Abfindungs-brennerei die angemeldete Materialmenge berechnet und der geschätzte Ausbeutesatz darf die Menge von 300 Litern reinen Alkohol nicht überschreiten.



Ausgelassene Stimmung im Biergarten Gasthaus Seitz.



Elch-Bräu Brauereibesichtigung mit Georg Kugler. Auch der rüstige Seniorwirt Hans Seitz ist mit weit über 80 noch in der Wirtsstube aktiv.



Weingarts

Über Hohenschwärz, Kasberg und Regensberg kommen wir die Weissjura-Kante hinunter in die Ebene nach Weingarts. Gleich zwei Brennereien der Ortschaft beteiligen sich hier am Tag der offenen Brennereien. Ein Abstecher in den **Hofladen** und das **Terrassencafé "Geist-Reich"** lohnt sich allemal, nicht nur wegen des Kuchens und der hausgemachten Marmeladen, Gelees und Chutneys. Michaela Engelhardt ist gelernte Technikerin Maschinenbau und Obstbau-Gärtnerin und betreibt seit 1983 mit ihrem Mann die Hausbrennerei. Alle Destillate können hier auch direkt aus dem Ballon in mitgebrachte Flaschen frisch abgefüllt werden.

Ein paar Schritte weiter um die Kurve beim alten Walnußbaum sollte man bei Georg Beutner auf dem "Feesenhof" ein Glas kalten "**Charlemagner**" probieren, den bekannten fränkischen Apfelsekt. Zum Tag der offenen Türe gibt es hier nicht nur sortenreine Obstbrände, sondern auch empfehlenswerte Bratwürste, Wurst- und Räucherwaren vom ortsansässigen Metzger und dazu bläst eine Jäger-Blasgruppe in die Hörner!

Genug der Theorie, nun aber weiter auf unserer Tour rund ums Walberla, wir wollen die bunte Vielfalt der unterschiedlichen Brennereien und Brauereien mit ihren typischen kulinarischen Spezialitäten kennenlernen.

Thuisbrunn

Auf dem Weg weiter über Thuisbrunn nach Weingarts kommt uns eine Gruppe junger Leute entgegen, die noch die Probiergläser mit dem Elch-Logo in der Hand halten, klarer Hinweis auf die **Brauerei Elch** in Tuisbrunn. In der Dorfmitte machen wir Halt am **Gasthof Seitz**, in dem seit 25 Jahren dieser Elch in der Gaststube hängt. Seit Anfang der 60er Jahre haben Hans und Margarete Seitz die Gastwirtschaft erfolgreich geführt und waren auch bekannt für die Tanzveranstaltungen im "Seitzensaal". 2002 wurde die Wirtschaft an den gelernten Braumeister Georg Kugler übergeben und seit 2007 lebt die Brautradition hier mit dem "Elch-Bräu" wieder auf. Spezialitäten sind nicht nur das süffige naturtrübe Bier (ausgezeichnet u.a. mit dem "European Beer Star Award 2012 in Gold"), Wild aus eigener Jagd oder diverse Bierbrände wie Bockbierbrand oder Bierhefebrand, sondern auch die am heutigen Tag stattfindenden stündlichen Brauereiführungen und die neu entstandene Whisky-Brennerei. Tipp: ein Blick in den Sudkessel und hinterher Rehbraten mit Kloß und Blaukraut - guten Appetit!

Leckereien aus hiesiger Metzgerei und Bäckerei in Weingarts auf dem Feesenhof bei Bläsermusik.





Mittelehrenbach

Auf halbem Weg zum Walberla kommen wir durch Mittelehrenbach und die sich am Bach langziehende Ortschaft ist mit drei Brennereien immer ein Schwerpunkt dieser Verkostungstour. Schließlich stammt hier aus der Brennerei von E. J. Dahmann auch die Idee dieses Tag der offenen Brennereien und Brauereien, den wir heute genießen.



Dietzhof

Unbedingt wollen wir noch in Dietzhof in der Brennerei Siebenhaar einkehren, nicht nur wegen der diversen, exzellenten Spirituosen, sondern auch wegen der Schmankerl aus eigener Schlachtung wie z.B. Krenfleisch, Bohnackern und Räucherbauch mit Kloß. Eine empfehlenswerte Location für die Mittagspause und hinterher ein Stück vom riesigen Kuchenbuffet oder ein selbst gebackenes Küchla – ein Must-have!



Schwere Wahl: Bohnackern, Räucherbauch mit Kloß, Küchla, Brotzeit oder Bratwürste.

Leutenbach

Der Nachmittag bei herrlichem Oktoberwetter bietet uns noch etwas Zeit am Ostrand des Walberla die Gemeinden Leutenbach und Pretzfeld zu besuchen. Leutenbach bietet alte Brautradition. Die Familie Drummer braut seit 1738 ein weithin bekanntes süffiges Dunkles, dazu gibt es von Mutter Drummer in der Küche deftige fränkische Spezialitäten, gute Brotzeiten und Kuchen. Hier sollte man eine Brauereiführungen um 10:00, 14:00 oder 16:00 Uhr nicht versäumen und sich fachmännisch über Hopfen, Gerste, Malz und das bayerische Reinheitsgebot informieren lassen.

Pretzfeld

Beim besten Willen ist es natürlich nicht möglich, alle 17 Brennereien und Brauereien, die im Flyer ausführlich beschrieben werden, an diesem Tag zu besuchen, aber wir wollen Pretzfeld als Kirschenmetropole zum Abschluß nicht vergessen. Pretzfeld liegt inmitten des größten Süßkirschen-Anbaugebietes Europas und ist berühmt für sein Kirschenfest im Juli. Die Familie Haas gibt hier in Pretzfeld seit Generationen die Kunst des Destillierens weiter. Neben den klassischen sortenreinen Destillaten und Edelbränden mit einer Produktpalette von über 100 Edelbränden gibt es hier für Liebhaber auch Raritäten der Brennkunst. Lassen sie sich begeistern von einem milden Hagebuttenbrand oder z.B. Sonderbränden mit Flurnummerangaben in limitierter Auflage und Brennjahrangabe. In der Tat, hier in Pretzfeld können sie fränkischen Whisky verkosten, sortenreiner 10 jähriger Single Malt Whisky (43%) aus Melanoidin-Malz, der in einem französischem Barrique-Rotweinflaß mit dreimaliger Vorbelegung gereift ist.



Gemütliche Biergartenatmosphäre in Leutenbach, Braumeister Drummer schenkt süffiges Dunkles aus. Verkostung und Führung durch die Edelbrennerei Haas in Pretzfeld.



Deftig peppige Blasmusik von den "Spitzböhmischen" zieht uns wie magnetisch über die Eggloffsteiner Strasse hin in den Innenhof eines alten Bauernanwesens. Man könnte meinen, es ist Kärwa in Pretzfeld, dabei ist bei Mike Schmitt im Innenhof seiner **Niki Bräu-Brauerei** auch "nur" Tag der offenen Brauerei! Posaunisten und Trompeter stehen spielend auf den Bänken, eine einzigartige Stimmung bei einem "Nickl-Zwickl" oder dunklem Kellerbier, Biergulasch, deftiger Brotzeit oder hausgemachtem Kuchen. 2008 eröffnete Mike Schmitt im schwiegerelterlichen Bauernhof eine Brauerei! Ja richtig, aus dem Kuhstall wurden die Gasträume und der Schweinestall wurde zum Sudhaus umgebaut. Eine unglaubliche Erfolgsgeschichte, heute wird hier neben klassisch naturtrübem Fränkischen auch eine Gourmetbier-Linie mit 50 verschiedenen im Holzfass ausgebauten Sorten Bier gebraut.

In direkter Nachbarschaft den frischen Edelbrand in den Stahleimer laufen sehen (Brennerei Haas) oder dem Braumeister Mike Schmitt beim Niki-Bräu mal über die Schulter in den Sudkessel schauen.

Ideen muß man haben, so wie auch die zum "Tag der offenen Brennereien und Brauereien rund ums Walberla". Eben typisch Genussregion Oberfranken! Der Franke ist von je her ein professioneller Genießer und so schließt Viktor v. Scheffel (1826-1886) sein "**Lied der Franken**" entsprechend mit den Worten: "*Du heilger Veit von Staffelstein, verzeih mir Durst und Sünde! Valleri, valleri, valleri, valleri!*"



Wenn Ihnen diese "spirituelle Tour" genügend Appetit gemacht hat, dann setzen sie sie am 18. Oktober 2015 einfach in die Tat um! Informationen finden sie reichlich im Internet (www.schnaps-brennerei.com; www.walberla.de oder www.genussregion.oberfranken.de)

Die auffälligen gelb-schwarzen Flyer mit dem Brennersymbol im schwarzen Kreis liegen in der ganzen Fränkischen Schweiz aus und ein eigens eingerichteter Bus-Sonderverkehr fährt alle Ortschaften vom Bahnhof Forchheim aus im Stundentakt an – also Auto zu Hause lassen um Verkosten und Genießen zu können!

