

MARIA STEINBAUER

EDELBRÄNDE

EXQUISITES GENIESSEN



ISBN 978-3-85431-512-4

© 2010 by Pichler Verlag
in der Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG
Wien · Graz · Klagenfurt
www.ichlese.at

Covergestaltung: Bruno Wegscheider
Satz: Emanuel Mauthe
Lektorat: Marion Mauthe
Umschlagbild/Bild rechts:
Austrophoto / F1 Online / picturedesk.com

Druck: Druckerei Theiss, St. Stefan im Lavanttal

Alle Rechte vorbehalten

Pichler Verlag

INHALT

Vorwort 6

VOM KOSTEN UND GENIESSEN

Was ist nun Genuss? 10
Einige Gedanken zur Genusskultur 11
Die Genussregeln des Paracelsus 16
Genussbereiche 22
Sinne – Sensorik 27

VOM GEIST IN DER FLASCHE

Der Edelbrand 44
Vom Obst zum Edelbrand 72
Edelbrand richtig genießen 96
Mariagen 104
Likör 136

VOM BEWERTEN UND PRÄMIEREN

Bewertungssysteme 140
Kleines Lexikon der Fachausdrücke 145
Begriffe für die Bewertung 150
Rahmenbedingungen für das Brennen 155
Genussbrenner 158

Literaturliste 174



VORWORT

Ich behaupte, Genuss ist lebensnotwendig. Genussregion, Genusswochenende, Genuss erleben, Genussradweg, Genuss-Rally, Genussbezirk, Genussland, Genusstourismus, Genussmenschen, Genusshandwerker ... Die Werbewirtschaft bedient sich gern des Begriffs, doch was bedeutet er?

Jedem fällt dazu etwas ein, doch wird man Genuss mit Wohlfühlen gleichsetzen: wenn alles ruhig ist, das Essen gut geschmeckt hat, eine große Arbeit vollendet ist, ein Tennismatch gewonnen wurde, die Kinder friedlich im Garten spielen ... Oder aber man genießt ein kleines Stamperl Edelbrand am Abend vor dem Zu-Bett-Gehen!

Jeder findet Gefallen an anderen Dingen, die Wertigkeiten sind grundverschieden. Genuss ist individuell. Jeder hat seine eigenen, persönlichen Genussmomente. Und diese sollten Sie bewusst erkennen und erleben!

Ich selbst beschäftige mich mit dem Thema Genießen, seit ich mit dem Brennen von Edelbränden begonnen habe. Der gesundheitliche Wert, der bei fast allen Genussmitteln irgendwie konstruiert wird, ist beim Edelbrand eher untergeordnet bis in Wirklichkeit nicht vorhanden. Also wozu Edelbrände? – Zum Genießen! Allmählich habe ich begonnen, meinen Kunden nicht nur eine Edelbrand-Verkostung anzubieten, sondern sie auch Verschiedenes über das Genießen zu »lehren«. So ist das Seminarprogramm »Genuss erleben« stufenweise entstanden.

Nach meinem Motto: »Je mehr ich über etwas weiß, desto besser kann ich es genießen«, habe ich versucht, eine kleine Broschüre für meine Kunden zusammenzustellen. Wie komplex sich dieses Thema darstellt, ist mir damit erst bewusst geworden. Und mit der Zeit ist der Stoff so angewachsen, dass ein ganzes Buch daraus geworden ist. Dieses Buch, das Sie gerade in Ihren Händen halten.



Ich möchte keineswegs für mich beanspruchen, etwas dramatisch Revolutionäres hier zu Papier zu bringen. Vieles ist schon gesagt worden, vieles wurde ausprobiert und wissenschaftlich nachgewiesen – vielleicht später auch wieder revidiert. Ich habe aber hier meinen Fokus auf das Thema GENUSS & EDELBRAND gelegt und mit meinen persönlichen Erkenntnissen, von denen ich hoffe, dass sie für viele inspirierend sind, angereichert.

Sollten Sie Anregungen haben, sollte es trotz ausführlicher Recherchen irgendwo einen Fehler geben oder sollten Sie einfach nur einen besonderen »Genusstipp« haben, so schicken Sie mir eine E-Mail (steinbauer@genuss-erleben.at), und ich werde etwaige Korrekturen und Ihre Anregungen auf meiner Homepage veröffentlichen.

Lernen Sie genießen, lernen Sie Ihre persönlichen Genussmomente auskosten. Ich hoffe, dass Sie nach der Lektüre des vorliegenden Textes den Edelbrand zu einem Ihrer höchsten Genüsse gemacht haben werden!

Maria Steinbauer
www.genuss-erleben.at

A photograph of a stone building with a balcony and a tree with green apples in the foreground. The text "VOM GEIST IN DER FLASCHE" is overlaid in the upper right corner.

VOM GEIST
IN DER FLASCHE

DER EDELBRAND

Entwicklung der Destillation

Die Geschichte vom Geist, der Geist der Geschichte

Dass wir heute auf hochmodernen Destillationsanlagen unsere Edelbrände herstellen, ist nicht selbstverständlich und hat eine lange Vorgeschichte. Sie ist eng mit der Entwicklung des Heilens aber auch mit dem Genießen verbunden.

Die Anfänge scheinen wie so oft in der Menschheitsgeschichte zufällig gewesen zu sein. Ein Destillat ist im Grunde nichts anderes als ein Kondensat – eine verdampfte Flüssigkeit, die wieder zu Flüssigkeit wird. Die asiatischen Steppenvölker tranken eine vergorene Stutenmilch, den Kumyss. Erwärmt sie den Kumyss, so schlug sich der Dampf an den kalten Innenwänden der Jurten nieder und konnte so von dort als der Geist abgeschleckt werden. Dieser Steppenbrand-Dampf ist sozusagen der Urvater aller Destillate.

Aristoteles (zirka 300 v. Chr.) war offensichtlich der Erste, der die großen Zusammenhänge beobachtete. Er erkannte, dass die Sonne das Wasser verdampfen lässt, der Dampf sich zu Wolken formt und dass die Wolken, wenn es kühler wird, abregnen, was im Grunde nichts anderes ist als ein Destillationsvorgang. Wenn man so will, basiert das ganze Leben und die Entwicklung auf der Erde nur auf dem Prinzip der Destillation. Aristoteles beschrieb auch als Erster die Möglichkeit, die Seefahrer auf hoher See anwendeten, um zu Süßwasser zu kommen. Die Griechen waren in der Antike bereits ein Volk von Seefahrern, das damals vermutlich auch schon bis Mittel- und Südamerika gelangte. Die Seefahrer erhitzen das Meerwasser. Unter einer Abdeckung befestigten sie

*Historische Quetsche zum Zerkleinern des Obstes
und historische Brennerei*



einen Wollschwamm. Dieser wurde nach dem Erhitzen ausgedrückt, und heraus kam salzloses Wasser. Er beschrieb auch schon die Möglichkeit des Weinbrennens – wenngleich er noch nichts davon hatte! Die Griechen versuchten, ihren Wein durch Kochen etwas einzudicken und süßer zu machen. Der entweichende Alkohol war entflammbar und eine Sensation für Gaukler und Magier. Leider kam damals keiner auf die Idee, den Dampf abzukühlen – eigentlich schade!

Eine sehr alte Variante ist auch die »Destillation durch Absteigen«. Ein Topf wird in der Erde vergraben, ein Sieb mit dem zu destillierenden Material – Blüten, Rinde, Blätter – daraufgegeben. Dann wird der Topf mit einer dichten Abdeckung, die alle Teile fugenlos verbindet, verschlossen. Über der Abdeckung wird ein Feuer entfacht. Das zu destillierende Gut beginnt zu schwitzen und kondensiert am Boden des unteren Gefäßes. Jetzt braucht man alles nur noch auszugraben. So wurden Arzneien oder auch Duftwässerchen hergestellt. Der arabische Kulturkreis kannte zirka 600 n. Chr. die Herstellung von zehn verschiedenen Düften. Auch gab es in Bagdad um diese Zeit die erste Apotheke. Die Herstellung der Gefäße wurde schließlich weiterentwickelt. Waren es anfänglich nur irdene Behälter, so konnten die Araber bereits kunstvolle Glasbehälter herstellen.

Der Begriff Alkohol könnte sich vom Namen des berühmten arabischen Wissenschaftlers und Arztes namens Al-Razi oder aber vom Wort »Al-Kuhul« ableiten, was auf Arabisch so viel wie weiße Reinheit heißt.

Die Alexandriner versuchten sich mit der ersten Wasserbad-Brennerei »balneum mariae«. Sie konnten damit schon dosiert erwärmen, für Duftextrakte war es ausreichend, aber für das Destillieren von Alkohol noch nicht.

Als um die erste Jahrtausendwende die Schwefel- und Salpetersäure und vor allem der Trinkalkohol (Etha-

no) entdeckt wurden, gewann die Destillation erheblich an Bedeutung und in der frühen Neuzeit wurde begonnen, die Destillation für medizinische Zwecke einzusetzen. So verfasste der Arzt Hieronymus Brunschwig 1512 »Das Buch der wahren Kunst zu destillieren«, ein umfangreiches Werk von mehr als 600 Seiten, das Rezepte zur Herstellung pflanzlicher Extrakte sowie Vorschriften zur Anwendung im Krankheitsfall enthält. Die in zahlreichen Holzschnitten dargestellten Beschreibungen mit dem Einblick in die Laboratoriumstechnik stellt ein beliebtes Nachschlagewerk für Ärzte und Apotheker dar.

Bis ins 16. Jahrhundert wurde hauptsächlich Wein ausgebrannt. In den Regionen Süddeutschlands und Österreichs wurde auch Obst gemaischt und gebrannt. Zu Beginn des 16. Jahrhunderts entdeckte man, dass durch spezielles Aufbereiten und gezieltes Zusetzen von Hefen auch Getreide gebrannt werden kann. Das war natürlich eine Revolution. Auf einmal konnte man fast überall und jederzeit – Getreide wächst überall und lässt sich lang lagern – brennen. Damit wurde der »Brandtwein« – er wurde nach wie vor so genannt – billiger und leichter verfügbar.

In der Folge wurde das Monopol des Brennens für Klöster und Apotheken aufgehoben und eine »Blasensteuer« eingeführt. Diese Steuer, die bis heute besteht, wurde »zum Schutz der Bevölkerung« eingeführt, angeblich um zu verhindern, dass die Menschen zu viel Alkohol trinken.

Das 16. und 17. Jahrhundert waren geprägt von Kriegen (Dreißigjähriger Krieg) und Seuchen (Typhus, Ruhr, Cholera). Für diese Zeit sind die ersten bäuerlichen Brennereien dokumentiert. Als Rohstoff wird nun auch noch die Kartoffel verwendet. Die Bauern verkauften ihren Brand in der Stadt. Da die Qualitäten sehr unterschiedlich waren, wurden die Brände von speziellen Destillateuren meist nochmals gebrannt. Diese bereiteten unter Zusatz von Zucker oder Honig auch erstmals Julep – später Likör genannt – zu.

Die Kunst des Brennens verbreitete sich sehr weit in Europa und entwickelte sich überall unterschiedlich. In Österreich und Süddeutschland gab es zunehmend Obstbrände. In Tirol entdeckte man die Wurzeln, zum Beispiel die des gelben Enzians. Die Seefahrervölker tranken hauptsächlich Rum, die Schotten Whisky, die Engländer entdeckten den Gin. Die Franzosen brennen heute noch sehr viel Wein, die Italiener verwerteten die Trester von der Weinerzeugung zu Grappa. In Russland und Polen gibt es den anfangs aus Kartoffeln erzeugten Wodka, und Absinth, ein Kräuteransatzschnaps, wurde ursprünglich in der Schweiz als Heilelixier erfunden.

Die Brenntechnik verbesserte sich zwar hinsichtlich Heiz- und Kühltechnik und Materialien, doch das Grundprinzip mit »Rohbrennen« und »Feinbrennen« blieb sehr lang erhalten.

In der jüngeren Geschichte des Brennens kamen dann Kessel mit Wasserbad, Kühlungen, die an Wasserleitungen angeschlossen sind, und elektrische Rührwerke dazu. Erst im letzten Jahrzehnt begann sich in der bäuerlichen Brennerei das Kolonnenverfahren oder Verstärkerbrennen durchzusetzen. Dieses Verfahren gab es lange nur in Laboratorien oder Raffinerien.

Soziale Komponente des Spirits

Dass der destillierte Alkohol anfangs ein Segen für die Menschheit war, ist unumstritten. Er war ein Allheilmittel. Der Gründer der medizinischen Schule in Bologna, Thaddaeus Florentinus (ca. 1215 bis ca. 1303) spricht von seinem »aqua vitae composita«, dem verstärkten Brand, von der »Königin, Mutter, Herrin aller Heilmittel«. So großartig war es dann doch nicht – das wissen wir heute.

Bald schon begannen die Probleme, die der Alkoholkonsum mit sich bringt. Ab der Zeit, in der das Monopol der Klöster und Apotheken fiel, wurde wesentlich



»Königin, Mutter, Herrin aller Heilmittel«:
Alkoholkonsum bei einem Hochzeitsmahl mit Gauklern
(aus: Heinrich von Veldeke, *Äneis*, Schwaben, 1474)

mehr gebrannt – und getrunken. Und spätestens mit der Herstellung des Getreidebrandes gab es die ersten Alkoholiker. Die Einwände der Kirche, dass Kornbrennen – statt Brotbacken – sündhaft wäre, halfen nicht viel. Etwas effizienter war da schon die Einführung der bereits erwähnten »Blasensteuer«.

Besonders groß war dieses Problem im England des 18. Jahrhunderts. Die Produktionsflächen in der Neuen Welt führten zu einem Getreidepreisverfall. Der Überschuss wurde zur Herstellung von Gin verwendet. Dieser fand in den Armenvierteln Englands dankbare Abnehmer. Zeitweise kostete die Kalorie Gin weniger als die Kalorie Brot! Das führte dazu, dass die Regierung hohe Steuern auf Gin einführte und Händlerlizenzen ausgab. Aus dieser Zeit stammen die ersten Aufzeichnungen über Folgeerkrankungen des Alkoholkonsums und die gesellschaftlichen Probleme, die daraus entstanden.

In jedem Kulturkreis entwickelten sich unterschiedliche Regeln. Sie beinhalten, wer was in welcher Menge trinken darf, zu welchen Anlässen getrunken wird, mit wem, bei welchen Zeremonien ... Diese waren oft schriftlich festgelegt, manche waren einfach ungeschriebene Gesetze.



»Gift der Gesellschaft«: Der Kellermeister aus einem Hofämterspiel, Holzschnitt, südwestdeutsch um 1450

Alle Regeln verbindet aber der soziale Aspekt, das gemeinsame Trinken und Teilen; wer allein trinkt, gerät in den Verdacht, ein Alkoholiker zu sein. Auch das Trinken an besonderen Festtagen ist überall gestattet. Soziologen unterscheiden zwischen integrierter und ambivalenter Trinkkultur. Integriert bedeutet, dass auch ohne Anlass, über den ganzen Tag verteilt, getrunken wird (wie Wein in Frankreich). Bei der ambivalenten Trinkkultur ist der Alkohol zwar akzeptiert, wird aber nicht ohne Anlass getrunken. In der islamischen Gesellschaft ist der Alkohol zum Beispiel nach wie vor nur als Medizin erlaubt.

Eine besondere Stellung nehmen die USA ein. 1917 setzte die Antialkohollobby das totale Verbot für Al-

kohol in der Verfassung durch. Die Produktion vom »Gift der Gesellschaft« stagnierte.

Herstellung und Handel mit Produkten, die mehr als 0,5 Prozent Alkohol enthielten, waren fortan verboten. Althergebrachte Sitten von großen Bevölkerungsteilen wurden kriminalisiert. Man versprach sich von dem Verbot einen »heilsamen gesellschaftspolitischen Effekt«, der allerdings ausblieb. Zwar verringerte sich zuerst der Alkoholkonsum um zirka 40 bis 60 Prozent. Die Kriminalisierung führte allerdings zu steigenden Preisen, was bewirkte, dass Finanzschwache nur billige, häufig unreine Getränke konsumierten, die stark gesundheitsschädigend waren. Für die 1920er Jahre wird die Zahl der an Vergiftungen infolge von Alkoholkonsum Verstorbenen (nicht an den Langzeitfolgen!) auf 35.000 geschätzt. Das organisierte Verbrechen entstand erst mit der Prohibition und erwirtschaftete enorme Gewinne. 1933 wurde die Prohibition wieder aufgehoben.

Die Frauen waren beim Alkoholkonsum immer zurückhaltender oder mussten es vielmehr sein. Es waren nur die »leichten Mädchen«, die sich am Brand versuchten. Die Damen der Gesellschaft tranken höchstens Wein. Erst der Absinth war die erste hochprozentige Spirituose, die Damen in der Öffentlichkeit trinken durften. Heute weiß man, dass Frauen um ein Drittel weniger Alkohol vertragen als Männer, und darauf nimmt man Rücksicht. Aber sonst ist die Emanzipation in Sachen Alkohol voll abgeschlossen. Sie geht so weit, dass ein beträchtlicher Teil der Schnapsbrenner Frauen sind. Zwar stehen wenige mit ihren Namen auf dem Etikett der Flasche, aber fragt man den Brenner, wer wirklich am Kessel sitzt, lautet oft die Antwort: meine Frau! Ich behaupte, die Frauen sind wesentlich geduldiger beim Brennen, und auch in der Sensorik, die für das Abtrennen wichtig ist, sind sie ganz vorn dabei.

EDELBRAND RICHTIG GENIESSEN

Wie Sie die Sensorik beim Kosten einsetzen

1. Zuerst füllen Sie das Glas bis zu seiner größten Ausdehnung mit Edelbrand und greifen es am Stiel an. Jetzt die Sensorik in Erinnerung rufen und Sinne einschalten: Ohren, Augen, Fühlen, Riechen, Schmecken.
2. Den Edelbrand oder den Likör vor einem weißen Hintergrund betrachten, ob er keine Trübungen oder Oxydationen aufweist. Dann anstoßen, damit wir vom Brand auch etwas hören.
3. Eventuell die Augen schließen. Tief ausatmen und über dem Glas tief Luft holen. Voller Konzentration die Gerüche aufnehmen und zu erkennen versuchen. Die primären Aromen sollten erkannt werden. Frucht, Sorte ...
4. Jetzt mit dem Schwenken beginnen. Dadurch erhöht sich die benetzte Oberfläche. Es ist wichtig, dass möglichst viele Duftmoleküle die Nase passieren, damit wir den Brand in seiner Vielfältigkeit genießen können. Jetzt sollten auch die sekundären Aromen, die durch die Bearbeitung entstehen, zugeordnet werden können. Interessant ist, dass der Mensch offensichtlich nicht mit beiden Nasenlöchern gleich gut riecht, deshalb das Glas ein paarmal vor der Nase hin und her führen
5. Nun kommt der erste Schluck. Es sollte wenig Edelbrand mit sehr viel Luft auf der Zunge landen. Dafür ist es notwendig und erlaubt zu schlürfen. Die Oberfläche des hochprozentigen Geistes soll



durch das gleichzeitige Einatmen von Luft möglichst groß werden, ähnlich wie bei Seifenblasen.

6. Den Geist möglichst lang auf der Zunge lassen, bevor man ihn die Kehle hinunterrinnen lässt. Viele Aromen können dadurch retronasal noch einmal in die Nase zu den Riechschleimhäuten gelangen. Erst jetzt kann man das ganze Spektrum des Brandes beurteilen und eine Aussage über die Harmonie machen.
7. Jetzt genüsslich zurücklehnen, das Glas noch weiter halten und noch ein paarmal hineinschnuppern.

Kleine Gläserkunde

Dass der Edelbrand aus einem Glas und nicht aus der Flasche genossen werden soll, ist unbestritten. Aber auch beim Glas, das man serviert, gibt es große Unterschiede. Ich möchte Sie dazu motivieren, einen einfachen Test zu machen. Sie haben sicher verschiedene Gläserarten zu Hause. Suchen Sie ein einfaches Wasserglas oder Longdrinkglas, ein kleines Stampferl oder auch Wodkaglas, vielleicht haben Sie auch noch irgendwo einen Cognacschwenker oder ein großes Rotweinglas, das auch ähnliche Eigenschaften hat. Und dann sollte in dieser Reihe auch noch ein richtiges Edelbrandglas (Grappaglas) stehen. Wenn Sie noch andere Gläserarten finden, stellen Sie sie dazu. Bitte beachten Sie, dass Gläser, die lang in einem Karton oder Kasten verstaut waren, oft einen Fremdgeruch haben können – also alle einmal schnell durchspülen.

Jetzt geben Sie in jedes Glas in etwa die gleiche Menge eines Edelbrandes. Und dann beginnen Sie zu probieren. Zuerst brauchen Sie nur zu riechen. In welchem Glas können Sie welches Aroma wie stark riechen?





Beim Stamplerl ist das Aroma schon mal schwach ausgeprägt und im Cognacglas ist der Edelbrand nur alkoholisch. Dann versuchen Sie zu schwenken und das Glas möglichst großflächig zu benetzen. Das ist beim Stamplerl und Wodkaglas unmöglich, beim Longdrinkglas schon eher, und im Weinglas ganz gut. Und jetzt bitte riechen.

- Sind die Fruchtkomponenten schön erkennbar?
- Sticht der Alkohol in der Nase?

In Gläsern, die keinen Bauch haben, kommt nicht viel zur Nase, im Wodkaglas, behaupte ich, gar nichts. Beim Cognacschwenker beziehungsweise dem Rotweinglas riecht man die Kraft, den Alkohol, aber die interessanten Fruchtaromen werden vom Alkohol zugedeckt. Allein im Edelbrandglas, das einen kleinen Bauch hat, können sich die Aromen voll entwickeln. Sie werden im Kamin gebündelt, und so haben Sie ein Maximum an Aroma in der Nase, die den vollen Genuss ermöglichen.

Probieren Sie das unbedingt, Sie werden nie mehr einen Fruchtbrand im Stamplerl trinken wollen.

Die Steigerung der Qualität bei den Bränden hat auch

eine Verbesserung der Glaskultur bedingt. Mittlerweile gibt es nicht mehr nur ein Edelbrandglas. Es wurden Gläser für Steinobst, Kernobst, Beerenobst und viele andere Spezialitäten entwickelt. Das ist aber die »Oberliga« für absolute Spezialisten, die noch mehr Unterschiede herausarbeiten wollen. Für den Genießer und auch für Brenner, die Verkostungen anbieten, ist es ausreichend, ein schönes, einfaches Edelbrandglas zu verwenden. Man sollte darauf achten, dass der Rand keinen Glaswulst hat, sondern geschliffen ist. Diese Gläser sind in der Handhabung zwar etwas empfindlicher, aber das Abrinnen des Klaren in den Mund ist intensiver.

Genauso wichtig wie beim Wein ist es, dass das Glas einen Stiel hat. Zum einen greift man das Glas am Stiel an, damit sich die Temperatur des Inhalts nicht durch die Körperwärme verändert. Probieren Sie es ruhig einmal aus. Zwei Gläser mit optimal temperiertem Brand gleich voll einschenken und eines ein paar Minuten in der Hand halten – Sie haben zwei verschiedene Brände vor sich! Zum anderen soll die Hand möglichst weit weg von der Nase sein. Es kann sein, dass die Hand einen eigenen Geruch hat, etwa nach dem Parfum duftet, das die Damen bevorzugt auf die Armbeuge auflegen, oder nach der Seife vom Händewaschen riecht. All das kann den Gesamteindruck verändern.

Auch beim Einschenken kann man Fehler machen. Bei Gläsern mit Bauch, also unserem Edelbrandglas, und auch beim Weinglas immer nur bis zur weitesten Ausdehnung des Bauchs, also wo der Bauch am »dicksten« ist, einschenken. So hat man die Möglichkeit, großzügig zu schwenken, und die Größe der benetzten Oberfläche, aus der sich die Gerüche entwickeln können, ist optimal. Schenkt man das Glas bis zum Kamin voll, kann man nicht schwenken, und auch die Oberfläche, aus der die Gerüche entweichen, ist zu klein. Da kann man dann gleich ein einfaches Stamplerl nehmen.

Genussregeln für den Edelbrand

Genuss braucht Zeit

Nimm dir Zeit, genießen kann man nicht nebenbei und schon gar nicht den Edelbrand. Durch achtloses, schnelles Hinunterschütten hat der Schnaps ein schlechtes Image bekommen.

Genuss muss erlaubt sein

Hat Ihnen der Arzt das Stamperl verboten, dann bitte halten Sie sich auch daran! Es gibt viele andere Genussmöglichkeiten. Viele wurden im vorderen Teil erwähnt. Mit schlechtem Gewissen genießt es sich ganz schlecht. Autofahrer können sich ohne schlechtes Gewissen ein Stamperl gönnen, allerdings erst zu Hause.

Genießen kann man nicht nebenbei

Ein Stamperl Schnaps und ein Bier – Herrengedeck. Einfach so nebenbei und achtlos genossen, kommt der Edelbrand nicht auf seine Rechnung. Widmen Sie dem Brand die nötige Aufmerksamkeit.

Wissen, was einem gut tut

Die Dosis macht's. Passt kaum irgendwo besser als beim Edelbrand. Ein (oder zwei) Glaserl verträgt fast jeder. Deshalb: in Maßen, dafür lieber öfter genießen.

Weniger ist mehr

Der schlechte Ruf von Schnaps kommt vom übertriebenen Genuss. Gönnst man sich ab und zu ein Stamperl, so ist es gesünder, wenn man den Edelbrand bewusst genießt.

Ohne Erfahrung kein Genuss

Sie sind am besten Weg, sich genug Erfahrung und Kompetenz im Zusammenhang mit Edelbränden anzueignen. Dadurch steigern Sie selbst Ihr Genusserlebnis beim Schluckerl Edelbrand.



*Genusserlebnis vom Feinsten:
Edelbrandlager eines bäuerlichen Brenners*

Genuss ist alltäglich

Ich kann jeden Tag etwas zum Genießen finden, es muss nicht unbedingt ein Edelbrand sein, aber es kann natürlich ein edler Brand sein. Wenn ich ihn nach allen Regeln des Genusses zu mir nehme, wird er mir sicher nicht schaden, und ich kann mein tägliches Schluckerl ohne schlechtes Gewissen genießen. Aber: Der Edelbrand sollte im Glas genossen werden und nur eines täglich. Da der Edelbrand eindeutig dem Genuss zuzuordnen ist, ist er auch das Synonym fürs Genießen. Ein kleines Schluckerl mit allen Sinnen genießen ist etwas, das uns dem Alltagstrott genüsslich entschweben lässt.

Ideal sind Edelbrände zum Verschenken. Im nächsten Jahr kann man wieder eine andere Sorte schenken. Der Beschenkte hat jede Menge Genüsse vor sich und freut sich bestimmt schon auf etwas Neues. Auch als »Betthupferl« hat der Edelbrand seine Bedeutung. Die einen naschen noch kurz vor dem Zubett-Gehen, die anderen genießen noch ein Stamperl. Ein kleiner Schluck nach dem Essen und/oder bevor die Gäste nach Hause gehen wird einen unvergesslichen Eindruck hinterlassen. Damit werden Freundschaften besiegelt und das richtige Genießen weitergetragen.