

Sensorik-Seminar mit Destillaten

Am 29. Oktober fand im Bürgerzentrum zum sechsten Mal das aus Rudolf Brenkels Hobby, dem Herstellen von sortenreinen Destillaten entstandene Sensorik-Seminar statt. Nach einem deftigen Vesper erhielten die 21 Teilnehmenden einen Korn, um die Zunge an den hochprozentigen Alkohol zu gewöhnen. Die Verkostung begann mit Steinobst-Destillaten von Mirabelle (5 Jahre), Sauerkirsche (5 J), Wildkirsche (4 J) und Süßkirsche (9 J), von denen sich die Teilnehmenden ihre Probiermenge selber einschenkten. Um die Verfremdung der verschiedenen Aromen zu verhindern, wurde zwischen den verschiedenen Destillaten das Glas immer mit Wasser ausgeschwenkt.

Rudolf Brenkel erläuterte, was beim Einschlagen zu beachten ist. Er beschrieb die Behandlung der Maische mit Enzymen und Gärhefe, das Einstellen des richtigen pH-Wertes und die Bedeutung einer ausreichenden Reifezeit des fertigen Produktes. Es wurde über die richtige Trinktemperatur, gesüßten und aromatisierten Industrieschnaps und über Fehleraromen gefachsimpelt. Nach einer Pause wurden im zweiten Seminarteil 5 Apfelfeststoffe ausgeschenkt. Dies waren: Bittenfelder Apfel (9 J), gelber Boskoop (4 J), Goldparmäne (6 J), Kardinal Bea (5 J) und Zabergäu Renette (5 J). Gelber Boskoop und Zabergäu Renette, sowie Goldparmäne und Kardinal Bea wurden im Vergleich zueinander verkostet. Es gab bei den Teilnehmern die unterschiedlichsten Meinungen und keinen Favoriten. Nach einer längeren Pause ging es mit 5 Birnendestillaten weiter. Große Rommelter (5 J), Grüne Jagdbirne (5 J), Negeles Birne (4 J), Stuttgarter Geißhirtle (4 J) und ein Birnencuve (2 J) waren zu verkosten. Die Große Rommelter und die Negeles Birne wurden ebenfalls im Vergleich zueinander verkostet. Das gleiche Ergebnis wie bei den Äpfeln. Die Birnencuve entpuppte sich als Favorit dieses Abends. Nach kurzer Pause gab es, als Letztes aus Rudolf Brenkels Herstellung, die Quitte (3 J). Abschließend wurden noch ein Fehlbrand und ein zu hochprozentiger Slibowitz getestet. Das finale „Wunschkonzert“ wurde rege genutzt.

Nach gut 3 Stunden wurde die Verkostung beendet. Viele der Teilnehmer bedankten sich bei der Verabschiedung für die interessanten Ausführungen zum Thema „Destillat“ und werden nächstes Jahr, wenn möglich, wiederkommen.

Autoren: R. Brenkel und B. Masur