

...aus dem Holsthumer Prümthal

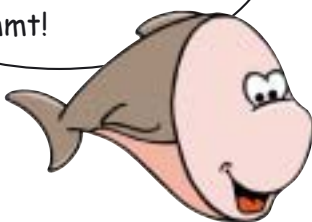
Streuobstwiesen liefern die „Rohstoffe“ für Eifeler Spezialitäten wie der leichte, fruchtige Apfelwein („Viez“) und den hochprozentigen Eifeler Obstbrand.

Wie funktioniert die Umwandlung der reifen Früchte in seine Endprodukte? Zur Herstellung von „Viez“ werden Äpfel gemahlen und gekeltert. Der Most („süßer Viez“) wird in Fässern bei einer Lagerungstemperatur von ca. 20° C vergoren. Komplizierter ist das Brennen von Obst: Nach dem Mahlen des Obstes wird die Maische in Fässern gelagert, vergoren und es entsteht aus dem Zucker im Obst Alkohol. Der Vorgang wird von Mikroorganismen - vor allem Hefepilzen gesteuert.

Dann beginnt das eigentliche Brennen: Maische wird in Kupferkesseln auf ca. 80° C erhitzt, der Alkohol (Siedetemperatur 78,3° C) wird gasförmig, durchläuft ein spiralförmiges Kühlsystem und wird wieder flüssig. Nach Abtrennen des Vor- und Nachlaufes bildet der Mittellauf die Grundlage für das Endprodukt, das noch mit Wasser „verdünnt“, gefiltert und gelagert werden muss. Die Qualität des Obstbrandes hängt von sehr vielen Faktoren - vor allem der Qualität des Obstes und der korrekten Verarbeitung ab.



Schnapsbrennen ist eine Kunst, bei der es neben entsprechendem Fachwissen auf das richtige "Händchen" ankommt!



Obstbrennereien gibt es in der Südeifel seit Anfang des 19. Jahrhunderts. Heute sind es etwa 200 im Landkreis Bitburg-Prüm. Die meisten von ihnen werden von Landwirten im Nebenerwerb betrieben.

Übrigens

Schauen Sie doch mal dem Brenner bei der Arbeit zu! Infos zu Brennereibesichtigungen gibt es im Fremdenverkehrsamt Irrel (0 65 25 / 79-115).

