

Die Hefe macht den Unterschied

STETTEN Fachleute trafen sich zum ersten Schnapsologen-Kongress bei der Brennerei Humbel.

KATIA RÖTHLIN

Im kleinen Kellerraum der Brennerei Humbel herrscht konzentrierte Ruhe. Die Gläser werden geschwenkt, der Kirsch setzt Duftstoffe frei, die von der Nase aufgenommen werden. Ein Griff zum Bleistift, die ersten Eindrücke werden notiert, bevor auch Zunge und Gaumen zum Einsatz kommen. Vor den Teilnehmenden des ersten Schnapsologen-Kongresses stehen fünf Gläser mit dem gleichen Kirsch. Der einzige Unterschied: Jeder wurde mit einer anderen Hefe vergoren. Was für Laien nicht spektakulär klingt, hinterlässt beim Degustieren jedoch einen deutlichen Eindruck: Jeder Kirsch schmeckt anders.

VERSUCH MIT VERSCHIEDENEN HEFEN

Lorenz Humbel, der sich Kirschbrenner aus Leidenschaft nennt, versuchte gemeinsam mit der Forschungsstelle Agroscope Wädenswil herauszufinden, welchen Einfluss die Hefe auf den Schnaps hat. Die Forscher haben, vereinfacht gesagt, von verschiedenen Kirschen Hefe gewonnen und diese im Labor gezüchtet. Mit dieser Hefe wurde dann ein Teil des Kirsches vergoren. Bei einem Kirsch wurde keine zusätzliche Hefe beigegeben. Er entstand durch «wilde Gärung». Ein anderer Kirsch wurde mit der Hefe vergoren, die Lorenz Humbel üblicherweise benützt. Ziel

des Versuches war es, herauszufinden, ob es bei einer Degustation klare Favoriten gibt, das heisst, ob sich der Schnaps mit der «richtigen Hefe» verbessern lässt.

Bei den drei Degustationsrunden – zwei mit Kirsch und eine mit Williams – zeigte sich vor allem eines: Die Geschmäcker sind verschieden. Bei der Rangierung waren sich die rund 30 Fachleute – Gastronomen, Brenner, Fachhändler – nie einig. So reichte es jedem der Schnäpse mindestens einmal in den ersten Rang, jede Hefe fand ihren Liebhaber. Bei einem Kirsch zeigte sich immerhin eine Tendenz – eine Mehrheit wählte den Kirsch, der durch wilde Gärung entstanden war, in den ersten Rang, sehr zur Freude von Brenner Humbel.

SCHLUSSFOLGERUNGEN SCHWIERIG

Die ersten Versuche zeigten also, was man vom Wein schon länger weiss: Die Hefe hat einen Einfluss auf das Produkt. Daniel Pulver und Peter Dürr von Agroscope wiesen jedoch darauf hin, dass man weitere Versuche machen müsste, um Tendenzen darzustellen. Schnaps ist ein Naturprodukt, und jede Gärung verläuft anders. Deshalb ist es schwierig, verlässliche Aussagen zu machen. Der Austausch in der Runde wurde geschätzt, der erste Schnapsologen-Kongress war ein Erfolg.



Beim Schnapsdegustieren kommt viel Information durch die Nase.