



Die beste Obstsorten für die Brennerei



Was sind nun die besten Obstsorten?

- Die Brenner sind sich nicht immer einig
- Grundsätzlich gilt:
- Ein hoher Zuckergehalt für die Ausbeute
- Noch wichtiger ist aber die Qualität
- Eine besondere Bedeutung hat dabei das Aroma
- Denn aromareiche Destillat sind gefragt
- Wir brauchen also Sorten mit Aroma!

Aromagehalt der Frucht

- Lange Zeit war man der Meinung, dass das Aroma einer Sorte stark korreliert ist mit dem Zuckergehalt.
- Im Hinblick auf die Ertragshöhe trifft dies auch zu, so führt z. B. eine Ausdünnung nicht nur zu einem höheren Zuckergehalt sondern auch immer zu einem besseren Aroma.
- Innerhalb der verschiedenen Jahre gibt es aber diese Korrelation nicht. Es gibt immer wieder witterungsbedingt Jahre mit niedrigem Zuckergehalt, zwangsläufig muss aber hier der Aromagehalt nicht niedrig sein. Welche Ursachen dafür verantwortlich sind, ist wissenschaftlich noch nicht geklärt

Wirtschaftliche Bedeutung des Obstbrennens

- Wie viel Obst wird in Deutschland gebrannt ?
- Warum ist Obstbrennen sinnvoll ?
- Wie hoch ist der Anteil des Streuobstbaus?
- Ausblick auf die Zukunft der Kleinbrennereien:

1945	=	45 000	Brennereien (in Süddeut.)
2015	=	22 000	(Schweiz = 7100)
Zukunft	=	15 000	

Anzahl der Brennereien

- 30 000 Abfindungsbrennereien
- 94 Verschußbrennereien
- 500 000 Stoffbesitzer
- Stellen im Durchschnitt der Jahre
- 50 - 60 000 hl Alkohol her

Warum ist Obstbrennen so sinnvoll ?

- Entlastung des Obstmarktes
- Verwertung von Obst
- Erhaltung der Streuobstbestände
- Wichtige Einnahmequelle für Obstbauern

Herkunft des Obstes in Deutschland

- Erwerbsanbau: Williams Christ
- Brennkirschen
-
- Streuobstanbau: 45-50 000 t / Jahr

Brenner erhalten die Landschaft

Standfeste Unterlagen für Erwerbsanbau



Unterlage :
OHF 333

Streuobstbau bei Neuffen



Mistelbefall



Mistel Kartierung, (Gewann Felle, 10 ha)

Jahr	Anzahl Bäume	Ohne Mistel	Mit Mistel	% mit Mistel
2012	273	230	43	16
2016	165	140	127	46
2019	262	97	165	63

Anzahl Mistel pro Baum

Jahr	Bis 10 Misteln %	Bis 20 Misteln %	Über 20 Misteln %
2016	72	13	14
2019	61	16	23

Die Mistel ist der Tod des Baumes



Nährstoffversorgung



Anforderungen an Brennobst

- Reifes Obst
- Sauberes Obst
- Keine angefaulten oder faulige Früchte
- Die Qualität entsteht am Obstbaum
- Auswahl der richtigen Sorten

Qualität des Destillats

- Abhängig von Sorte
- Ertrag
- Reifegrad
- Standort
- Einmaischen
- Destillation



Wichtig für die Vermarktung

- **Sortenreine Destillate**
- **Regionale** Sorten lassen sich gut vermarkten
- Deshalb z. B. den Danziger Kant, hier bei uns nicht als solchen vermarkten, sondern als **Schwäbischen Rosenapfel**
- Warum läuft der Verkauf eines Destillats vom **Stuttgarter Geishirtle** so gut ?
- Nicht wegen der hervorragenden Qualität sondern wegen dem Namen

Welche Obstsorten kommen in Frage?

- Apfel
- Birne
- Zwetschgen ,Pflaumen u. Mirabellen
- Kirschen
- Wildobst

Gravensteiner



Reife A 9

Gewicht 150-190 g

Zucker 10-14 % Brix

Baum Gravensteiner



Danziger Kant



Reife: E 9

Gewicht: 120-170 g

Zucker: 11-14 % Brix

Gewürzluiken



Reife: M 10

Gewicht: 100-125 g

12-14% Brix

Muskatellerluiken



Reife : M 9

Gewicht : 60- 85 g

Zucker . 12-14 % Brix

Muskatellerluiken



Rheinischer Bohnapfel



Reife : M 10

Gewicht : 60-80 g

Zucker:13-15 % Brix

Bittenfelder Sämling



Reife: A 11

Gewicht :50-70 g

Zucker : 14-16%

Bittenfelder



Bittenfelder



RubINETTE



Reife: A10

Gewicht : 130 -160 g

Zucker : 15-16 % Brix

Topaz



Reife : E 9- A 10

Gewicht : 150.-200 g

Zucker : 14-15 % Brix

Goldrush



Reife: M 10

Gewicht: 120-170 g

Zucker :15-16 % Brix

Rubinella



Schweizer Eltern: Pomona x Rubinette

Reife : M-E 10

Gewicht : 150-170 g

Zucker : 15-16 % Brix

Was sind gute Brennbirnen ?

- **Ausbeute d. h. hoher Zuckergehalt**
Zuckergehalt bei Birnen bis 21 Grad Brix
(90 Grad Oechsle)
- **Aroma des Destillats**
- heute besonders wichtig,
- durch Änderung des Brennrechts



Aroma und Reifezeit

- In der Regel sind frühreife Sorten, besonders bei Birnen, aromareicher,
- deshalb findet man fast alle aromareichen Sorten in dieser Reifegruppe.
- Diese frühreifen Sorten sind aber in der Verarbeitung meist nicht ganz unproblematisch und für manchen Brenner eine Herausforderung.
- Dies zeigt sich schon in der unterschiedlichen Qualität der Brände von der gleichen Sorte.

Hohenheimer Brennbirnen-Versuch

- Unterlage OHF 333
- Erziehung in U-Form
- 13 Sorten



Sorten im Hohenheimer Versuch

Williams Christbirne (Kontrolle) 1994

Palmischbirne

Nägelesbirne

Wahlsche Schnapsbirne

Sipplinger Klosterbirne (2000)

Suebira

Sommermuskatellerbirne

Fässlesbirne

Zitronenbirne

Gewährbirne (2001)

Lettenbirne (2006)

Gensbirne (2007

Muskatellerbirne



Sommermuskatellerbirne

Reife E 7

55-110 g

14,8 % Brix (58-62 ° Öchsle)

Sommermuskatellerbirne

Weitere Namen: Kleine lange Sommermuskatellerbirne

In Stuttgart: Röslesbirne

am Bodensee: Heubirne, Glasbirne

Herkunft: sehr alte Sorte, stammt aus Thüringen oder Sachsen
schon 1798 von Sickler im „Teutschen Obstgärtner“ erwähnt

Verwendung: Frischverzehr ,Dörr- und Brennbirne



Baum der Sommermuskatellerbirne

Gensbirne

Reife: M - E 8
40 – 80 g
13,6 % Brix
(50-60 ° Öchsle)



Gensbirne

- **Weitere Namen:** Gänsbirne, Wirgerbirne, Gapernbirne
- **Herkunft:** eine niederösterreichische Birne, früher im Gebiet um Amstetten verbreitet.
Von Löschnig,(1913) beschrieben und abgebildet,
aber vorher schon 1880 im Prakt. Obstzüchter Nr.10.erwähnt
- **Verwendung:** Most- Dörr - und Brennbirne
noch zum Rohgenuß brauchbar
- **Baum :** wächst langsam ,wird aber alt und trägt sehr gut

Schlankelesbirne



Reife: M8 – A 9

100 -170 g

13,6 % Brix (50-60 Grad Öchsle)



Früchte vom Streuobstbau

Schlankelesbirne

- **Herkunft:** Regionalsorte aus Hohenlohe
(um Gerabronn)
Dort beliebte Brennbirne
- **Geschmack:** feinherb, süßwürzig mit
Muskatellergeschmack
- **Verwendung:** Koch- Dörr- und Brennbirne.

Schlankelesbirne



Reife A- M 9

70-180 g

15 % Brix

55-65 Grad Öchsle

Nägelesbirne



Nägelesbirne

- Weitere Namen: Olivenbirne, Gsälzbirne, Negelsche Birne
- Herkunft: Unbekannt, von Lucas 1854 erstmals erwähnt
In: Die Kernobstsorten Württembergs
- Die Sorte kommt früh in Ertrag
- Sehr gesunde Bäume
- und bringt hohe, regelmäßige Ernten.
- Das Destillat hat ein Aroma, das manches Williamsdestillat übertrifft,
- kein Wunder, dass die Sorte auch als **'Oberharmersbacher Williams'** angeboten wurde.



Fruchtbehang- Nägelsbirne



Palmischbirne

Reife: E A - M 9

50-60 g

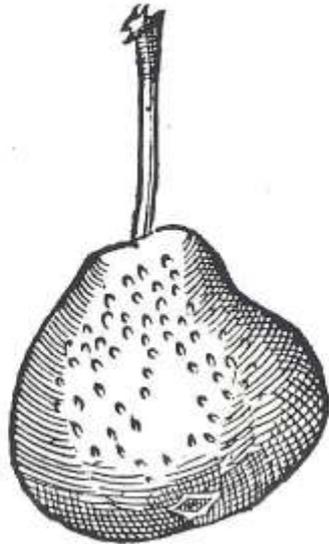
16,5 % Brix

(60-80 ° Öchsle)



Palmischbirne

- **Weiter Namen:** Böhmisches Birne, Bäumschbirne, Mädlesbirne
- **Herkunft:** unbekannt ,schon 1598 von Bauhin als 'Bömische Birne' zu Boll beschrieben
- **Verwendung:** Most- Dörr -und Brennbirne
- **Reife:** A-M 9



Die Böhmisch Byren zu Boll (Palmischbirne)

Böhmisch Byren/zu Boll/sein klein/zugespitzt /vnd auff den
andern Theil breit /das sie sehen können / zwey Finger lang / baus
licht/vnd vmb etwas dicker/bleich vnd weißlicht / mit Lippeln ge
schnet/der Stiel ist fast zweyer Finger lang/werden vmb den Auf
gang des Augustmonats zeitig. Mitten im September waren sie
schön mürb/süß/wolgeschmack/vnd hatten einen lieblichen Geruch/
ohne Kerner. Darnach hab ich jr noch vmb den Ausgang des Herbst
monats zu Wälde gefunden/das sie anfangen weich werden / vnd
hatten einen gewürzten Geschmack.

o liij

Drechs

**Ein New Badbuch und Historische Beschreibung ... des
WunderBrennen und Heilsamen Bads zu Boll.
Stuttgart : Fürster, 1602**

Palmischbirnen





Palmischbirne in Blüte

Suebira

Reife: A - M 9

75-110 g

14 % Brix % (50 - 68° Öchsle)



Subirer

- Hat nichts damit zu tun, dass die Birne für die Schweine ist
- Vielmehr ist diese Namensgebung aus einer Tatsache abzuleiten, daß im voralbergischen Volksmund die Bezeichnung "Su" dann gebräuchlich ist, wenn etwas Widererwarten nicht so gut ist
- Die Birne ist gerbstoffreich

Suebira

Reife: A - M 9

75-110 g

14% Brix (50-68 ° Öchsle

- **Weiter Namen:** Subirer, Saubirne, *An ächto Su-Biorar!*
- **Herkunft:** stammt aus Vorarlberg
- in den 1920er Jahren beinahe ausgestorben .
- Im Jahr 1928 begann der Wolfurter Kapellmeister und Gemeinderat Franz Rohner seine Sau-Birnen separat einzumaischen, der erste sortenreinen Subirer entstand.
- Erst nach dem 2. Weltkrieg begann Armin Schertler aus Wolfurt mit einer größeren Produktion
- **2010 kostete ein Liter des exklusiven Schnapses rund 100 Euro.**
- **Der Name ist geschützt und darf nur in Vorarlberg benutzt werden**
- **Ausbeute liegt bei ca 7 Liter pro HL.**



Wahlsche Schnapsbirne

Reife A-E 9

50- 80 g

14,8 % Brix

(55 - 65 °Öchsle)



Wahlsche Schnapsbirne

- **Herkunft:** von **E. Wahl, Hessental**, am Bahndamm als Sämling gefunden
- 1995 von W. Hartmann beschrieben und bekannt gemacht
- Heute als eine der besten Brennbirnen anerkannt
- Bei gaschromatischen Aromauntersuchungen mehr Aromen als die Williams
- Sowohl für Erwerbsanbau als auch für den Streuobstbau gut geeignet

Wahlsche Schnapsbirne

Erste veredelte Bäume



Wahlsche Schnapsbirne im Streuostbau



Wahlsche Schnapsbirne im Erwerbsanbau



Fässlesbirne



Reife A-M 9

50 - 80 g

15 % Brix

60-70 °Öchsle

Fässlesbirne

- **Weitere Namen:** 'Krebsbirne', 'Märzenbirne', Jungfrauenbirn', 'Kirchweihbirne', Glasbirne und viele andere
- **Herkunft:** unbekannt. Schon 1871 von Lucas als typische Birne des Balinger Raums empfohlen. Heute am Albtrauf von Balingen bis Geislingen..
- Mächtige alte **Bäume** mit rundovaler Krone
Typisch hängendes Fruchtholz

Fässlesbirne im Winter



Fässlesbirne - Herbstfärbung



Wilde Eierbirne

Reife: M 9 - A10

60-75 g

15% Brix

60-70°Öchsle



Wilde Eierbirne

- **Herkunft:** unbekannt, erstmals von Lucas 1854 beschrieben
- In Süddeutschland stärker verbreitet, vor allem im Stuttgarter Raum
- **Verwendung:** Most- Dörr- und Brennbirne
- Sehr gesunde ,mittelstark wachsend Bäume, mit wunderschöner Krone



Wilde
Eierbirne

Mollebusch



Reife: M-E 9, 120-160 g

53-60 Grad Öchsle

Mollebusch

- Herkunft: Die Sorte stammt aus Frankreich, schon 1630 bekannt. Heute vor allem in Mainfranken zu finden
- Verwendung : Tafelfrucht. vor allem aber Brennbirne
- Starker Wuchs, für landschaftsprägenden Anbau

Seckelsbirne



Reife: M - E 10

Gewicht : 70-110 g

Zucker : 15-16 % Brix

feuerbrandresistent

Kieffers Seedling

(Hybrid zwischen chines.und europ. Birne)



Reife : M- E 10

Gewicht : 80-130 g

Zucker : 14-16 % Brix

Zwetschgenbrand



Dattelzwetschge

Reife : A - M

Gewicht. 15-18 g

Zucker : 15 -17 % Brix



Hanita



Reife : M - E 8

Gewicht : 35 - 50 g

Zucker : 17-19 % Brix

Haroma

Reife: A - M 9

Gewicht : 30-40 g

Zucker : 18 - 20 % Brix



Jofela



Reife : A - M 9

Gewicht : 32 - 40 g

Zucker . 21 - 24 % Brix

Baya Aurelia



Reife : A 8

Gewicht : 30-40 g

Zucker : 18-20 % Brix

Myra



Reife : M - E 7

Gewicht : 20 -25 g

Zucker . 18 - 20 Brix

Lizenz : ViroTherm

Blüte von Myra



Löhrpflaume



Reife: E8- M9

Gewicht : 15-20 g

Grad Öchsle. 80-90

Pflümliwasser in der
Schweiz

Miroma



Reife : M 8 – A 9

Gewicht : 16-22 g

Zucker . 20 - 24 % Brix

Brennkirschen



Brennkirchen im Erwerbsobstbau



Dollenseppler



Reife : 4.-5. Woche

Gewicht :5-6 g

Zucker : 20-23 % Brix

Benjaminler



Reife : 5.- 6. Woche

Gewicht : 5 - 6 g

Zucker : 20-23 Brix

Prost !!!

