



Qualitätsmerkmale einheimischer Fruchtbrände

- Hannes Laszakovits, Weinbauschule des Landes Burgenland,
Partner der Top Destillerie Burgenland

Inhalt

- Status Quo
 - Begriffsbestimmungen & Gesetzgebung
 - Der Spirituosenmarkt
- Zukunftschancen
- Qualitätsmerkmale einheimischer Fruchtbrände
- „Schnapsmythen“



Begriffsbestimmungen & Gesetzgebung



- „Spirituose“
- „Geist“
- „Schnaps“
- „Brand“ – „Österreichischer Edelbrand“

- „Österreichischer Qualitätsbrand“
 - Der „echte Brand“

Begriffsbestimmungen & Gesetzgebung



- „Spirituose“
 - Min. 15 % vol. Alkohol, Färbung, Süßung, Aromatisierung erlaubt
- „Geist“
 - Hauptsächlich aus Beeren, Ansatz in Neutralalkohol, keine Aromatisierung erlaubt.

Begriffsbestimmungen & Gesetzgebung



- „Schnaps“
 - Min. 33% Destillatanteil, keine Aromatisierung, keine Färbung, Süßung bis 10g/l erlaubt
- „Brand“ – „Österreichischer Edelbrand“
 - Darf in einem Ausmaß bis zu 10g/l gesüßt werden. 100% Destillat aus vergorenen Früchten oder angesetzten Beeren. Min. 37,5 % vol Alk..
- „Österreichischer Qualitätsbrand“
 - Der „echte Brand“. 100% Destillat aus vergorenen Früchten. Keine Aromatisierung. Keine Färbung.

Begriffsbestimmungen & Gesetzgebung



- EU- Gesetzrahmen → nationale Interpretation
- Unzählige Ausnahmen (Süßung, Aromatisierung,....)
- Verwirrung des Konsumenten

Begriffsbestimmungen & Gesetzgebung

Beispiel:

- Himbeergeist
 - Ausbeute: 100%
 - 100 kg Frucht / 100l Neutralalkohol
- Österreichischer Himbeeredelbrand
 - Ausbeute 20%
 - 100 kg Frucht / 20l Neutralalkohol
- Österreichischer Qualitätshimbeerbrand
 - Ausbeute: 1-2%
 - 100 kg Frucht ohne Zusatz von Neutralalkohol



Der Spirituosenmarkt



- Anteil der Obstbrände am Gesamtmarkt: 3,7%
- Anteil der „echten Obstbrände“ am Gesamtmarkt: <1%
Quelle: Statistische Bundesamt, Berechnungen der BSI
- Der Großteil der im Handel erhältlichen Brände sind als „Imitate“ „echter Brände“ zu bezeichnen.

Der Spirituosenmarkt in Ö.



- Große Anzahl landwirtschaftlicher Nebenerwerbsbrenner
 - Keine Dachorganisation
 - Qualitätsunterschiede
 - Geringe Erzeugungsmengen
- Nur wenige Betriebe werden im Haupterwerb betrieben
 - Durchwegs hohe Qualität
- „Großdestillieren“
 - Teilweise unvorstellbare große Erzeugungsmengen
 - „Tarnen und täuschen“

Der Spirituosenmarkt Zukunftschancen



- Reform des EU – Rechts (Zutatenliste,.....)
- Einführung von nationalen Standards (analog zur Prüfnummer beim Wein)
- Positionierung des Produkts als Genussmittel
 - In Kooperation mit Gastronomie und Handel
- Regionale Zusammenschlüsse von Betrieben um
 - intern die Qualität der Produkte weiter zu verbessern
 - schlagkräftig am Markt auftreten zu können.

Qualitätsmerkmale



- Äußere Qualitätsmerkmale
 - Klarheit
 - Gebinde
 - Offizielle Prämierungssiegel (Länderprämierung)
 - Prämierungssiegel privater Anbieter (Falstaff, A la Carte,....)
 - Bezeichnung (Österreichischer Qualitätsbrand)
 - „Renommee“ des Brenners

Qualitätsmerkmale



- Innere Qualitätsmerkmale
 - Sauberkeit
 - Brennfehler
 - Maischefehler
 - Frucht (Aromatik)
 - Erkennbarkeit
 - Frische
 - Intensität
 - Typizität

Qualitätsmerkmale



- Innere Qualitätsmerkmale
 - Geschmack
 - Sauberkeit
 - Erkennbarkeit
 - Frische
 - Typizität
 - Keine Süßung / Aromatisierung
 - Harmonie
 - Persistenz
 - Zusammenspiel der gesamten inneren Qualitätsfaktoren

Qualitätssicherungssystem des Vereins „TDB“



- Auswahl der Betriebe (Erfolge, Kontinuität,...)
- Weiterbildung der Mitgliedsbetriebe (Exkursionen, Vorträge,...)
- Installation einer Qualitätssicherungskommission
- Interne Verkostungen
- Kosterschulungen
- Teilnahme an nationalen und internationalen Prämierungen

„Schnapsmythen“

LERNEN
DURCH
TUN



- „Schnaps macht blind.“
- „Edelbrände müssen „kühlschränkalt“ serviert werden.“
- „Die Schärfe der Brände hängt vom Alkoholgehalt ab.“
- „Schnaps fördert die Verdauung.“
- „Der Schnaps ist schuld am Kater.“