asatec

Aromen von Grappa, Whisky und Vanille

«Ich bin ein Geniesser. Bier zu brauen und Schnaps zu brennen, liegt bei mir also fast auf der Hand», erklärt der Unternehmer, der vor 30 Jahren nach Glashütten gezogen ist, seine Faszination. Bereits seine Grosseltern hätten aus Früchten und Kräutern im eigenen Garten Schnaps destilliert. «Ein wenig wurde mir das Brennen also schon in die Wiege gelegt», sagt Maurer.

Das alte Bauernhaus an der Dorfstrasse 67, das er mit seiner Frau Käthi bewohnt und wo er auch an neuen Biersorten tüftelt, wurde noch bis 1965 als Schnapsbrennerei betrieben. «Als das Land aber vom Kanton zurückgenommen und an die Landwirte neu verteilt wurde, verlor sie die Brennbewilligung», weiss Maurer. Es scheint jedoch, dass der Brennergeist das Haus noch nicht verlassen hat.

Malz-, Vanille- und Hopfenaromen

Etwas mehr als zehn Jahre tüftelt Marcel Maurer an seiner hochprozentigen Spezialität. Seit 2004 braut der Inhaber des Getränketechnikunternehmens Asatec AG, Vordemwald, ein Bier mit Wasser aus eigener Quelle, das Murerbier. «Durch den Vertrieb von Brautänken und Ausschankanlagen habe ich mir mit der Zeit die notwendigen Kenntnisse angeeignet. Irgendwann entschied ich mich, eine eigene kleine Brauerei zu eröffnen», so Maurer.

Zu Beginn produzierte er an einem Brautag rund 60 Liter des Hopfen-Malz-Getränks. Seit der Zusammenarbeit mit der Hasli Brauerei in Langenthal sind es bis zu 1000 Liter pro Monat. Anstatt abgelaufenes oder in der Herstellung fehlerhaftes Bier entsorgen zu müssen, wird dieses in grossen Bottichen gesammelt und in unregelmässigen Abständen in Langenthal zum Bierbrand veredelt.

Bekannt ist Bierbrand vor allem im französischen Elsass, Lothringen bis zum Rhein-Mosel-Gebiet. Hierzulande trifft man ihn nur selten im Spirituosenregal an. Er schmeckt ein wenig nach Grappa, birgt leichte Malzaromen, wie man sie vom Whisky kennt, entwickelt auf der Zunge eine süssliche Vanillenote, aber auch Hopfen ist beim Degustieren der Spirituose aus Glashütten zu erkennen.

Im Gegensatz zum Whisky, für den man wahlweise ein gegärtes Grundprodukt aus Mais oder Getreide wie Gerste, Roggen und Weizen verwendet, wird der Bierbrand aus fertigem Bier destilliert - daher auch die Hopfenaromen.

Aus Bier wird Schnaps

Gebrannt wird Maurers Bierbrand nicht in Glashütten selbst, sondern in der Brennerei von Hans Baumberger in Langenthal, am selben Ort, wo auch der «Langatun Single Malt Whisky» hergestellt wird. Das Bier wird dabei im kupfernen Brennkessel in einem ersten Schritt zum Rohbrand destilliert. Der enthaltene Alkohol siedet in der mit Dampf geheizten Brennblase bereits bei rund 80 °C, steigt als Aerosol auf und wird im

Quelle: Zofinger Tagblatt, 21.07.2014

Asatec AG
Langenthalerstrasse 3
CH-4803 Vordemwald
Tel +41 62 958 10 00
Fax +41 62 958 10 01
info@asatec.ch
www.asatec.ch

Kühler wieder verflüssigt. Der erste Teil des Destillats, der sogenannte Vorlauf, enthält den giftigen Alkohol Methanol und Aceton und wird am Auslauf per Geschmackstest abgetrennt. Bei zwei weiteren Destillationsvorgängen wird der Rohbrand nochmals verfeinert und vom Nachlauf, also von den Fuselalkoholen, die erst bei höherer Temperatur verdampfen, separiert. Aus 350 Liter Bier entstehen so gerade mal 20 Liter Feinbrand mit etwa 80 Volumenprozent. Dieser wird anschliessend mit Wasser auf Trinkstärke verdünnt.

Der Bierbrand entwickelt aber erst bei der Lagerung die endgültigen Aromen. Während andere Sorten in Stahlfässern fertig entwickelt werden und damit klar bleiben, lagert Marcel Maurer seinen Schnaps etwa eineinhalb Jahre lang in einem alten Weinfass aus Eiche. «Dadurch erhält der Bierbrand ähnliche Aromen und die bernsteinartige Farbe wie Whisky.»

Bierbrand statt Kirsch ins Fondue

Den Bierbrand geniesst man wie Grappa oder Whisky, etwa zum Kaffee oder zum Dessert. «Es gibt aber auch jene, die den klaren Bierbrand anstelle von Kirsch dem Fondue beigeben», so Hans Baumberger, Brennmeister der Langenthaler Destillerie. «Ich schmecke mit meinem Bierbrand gar Saucen ab oder verwende ihn als Topping für Vanille-Desserts», verrät der Erfinder des Bierbrands aus Glashütten sein Geheimrezept. Weil die Brennmenge begrenzt ist, erhält man den Bierbrand von Marcel Maurer nur in der Brauerei in Glashütten oder im Geschäft in Vordemwald.

www.murerbier.ch

10 Tage im Voraus muss die Destillerie das geplante Brenngut und die Brennmenge anmelden. Pro Liter reinen Alkohol fallen 29 Franken Alkoholsteuer an. Diese fliesst zum grössten Teil in die AHV.