

Mit dem seit Generationen überlieferten
- ECHTEN SCHWEIZER BRENNGEWÜRZ -
wurden schon zahlreiche wohltuende Kräuterschnäpse destilliert.
Dienen Sie Ihren Kunden auf's Beste, indem Sie diesen Originalbrand anbieten.

Das **ECHTE SCHWEIZER BRENNGEWÜRZ** wird grundsätzlich mit dem Schnaps, dem Lutter oder der Maische - also mit dem Material, aus dem der Kräuterschnaps hergestellt werden soll – beim Brennen mit in die Brennblase dazugegeben und mitgebrannt. Je stärker der Alkoholgehalt im Brennkessel, desto besser ist die Aromaausbeute der Kräuter. Über 35 % vol. sollte der Alkoholgehalt in der Brennblase jedoch nicht betragen.

Der Brennvorgang mit den Kräutern ähnelt dem Brennen mit anderem Brenngut. Sobald der Alkoholgehalt unter 60 % vol. sinkt, muß laufend probiert werden, damit rechtzeitig auf Nachlauf umgestellt werden kann.

Zu beachten ist, dass jedes Brenngut (ob Weizen, Obst, Hefe, Lutter oder Sonstiges) ein mehr oder weniger starkes Eigenaroma besitzt, welches die Kräuteraromen beeinflusst. Somit können je nach verwendetem Material verschiedene Geschmacksnuancen entstehen.

Beschreibung für die Verwendung von Kräutern zur Herstellung von Kräuterbranntwein

Bei einem Feinbrand:

Kräuter dem 70 – 80 %igem Alkohol beimischen, nach ca. 24 Stunden auf ~ 35 % vol mit Wasser verdünnen und anschließend abdestillieren.

1 kg Kräuter auf 8 l Weingeist (100 %iger Alkohol)

Beispiel: Zu 120 l Alkohol mit ca. 30 % vol. werden 4,5 kg Kräuter zugegeben.
Ergibt ca. 75 l fertigen Kräuterschnaps mit ca. 40 % vol.
Sollte der Brand etwas zu intensiv nach Kräutern riechen, kann auch nachträglich noch normaler Feinbrand zugesetzt werden.

Gleich nach dem Brennen Ihres Kräuterschnapses können Sie diesen mit einwandfreiem Wasser auf Trinkstärke herabsetzen und nach längerem kühlen filtrieren.

Zugeben zur Maische:

Zunächst wird die Brennblase mit Maische gefüllt, dann wird die entsprechende Menge Kräuter dazugegeben und mitdestilliert. Die Zugabe der Kräuter richtet sich nach dem Alkoholgehalt der zu destillierenden Maische. Man rechnet

1 kg Kräuter auf 5 l Weingeist (100 %iger Alkohol)
bzgl. des Destillats

Beispiel: Bei 5 % vol. Alkoholgehalt und 100 l Maische entspricht dies ca. 1 kg Kräuter.

Nach dem Filtrieren kann der Kräuter-Geschmack durch Zusetzen von Korn- bzw. Obstbranntwein ohne Kräuter (je nach verwendetem Grundbranntwein - in Trinkstärke und filtriert) je nach persönlichem Geschmack abgestimmt werden.