

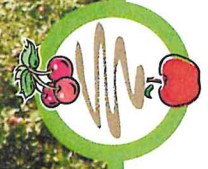
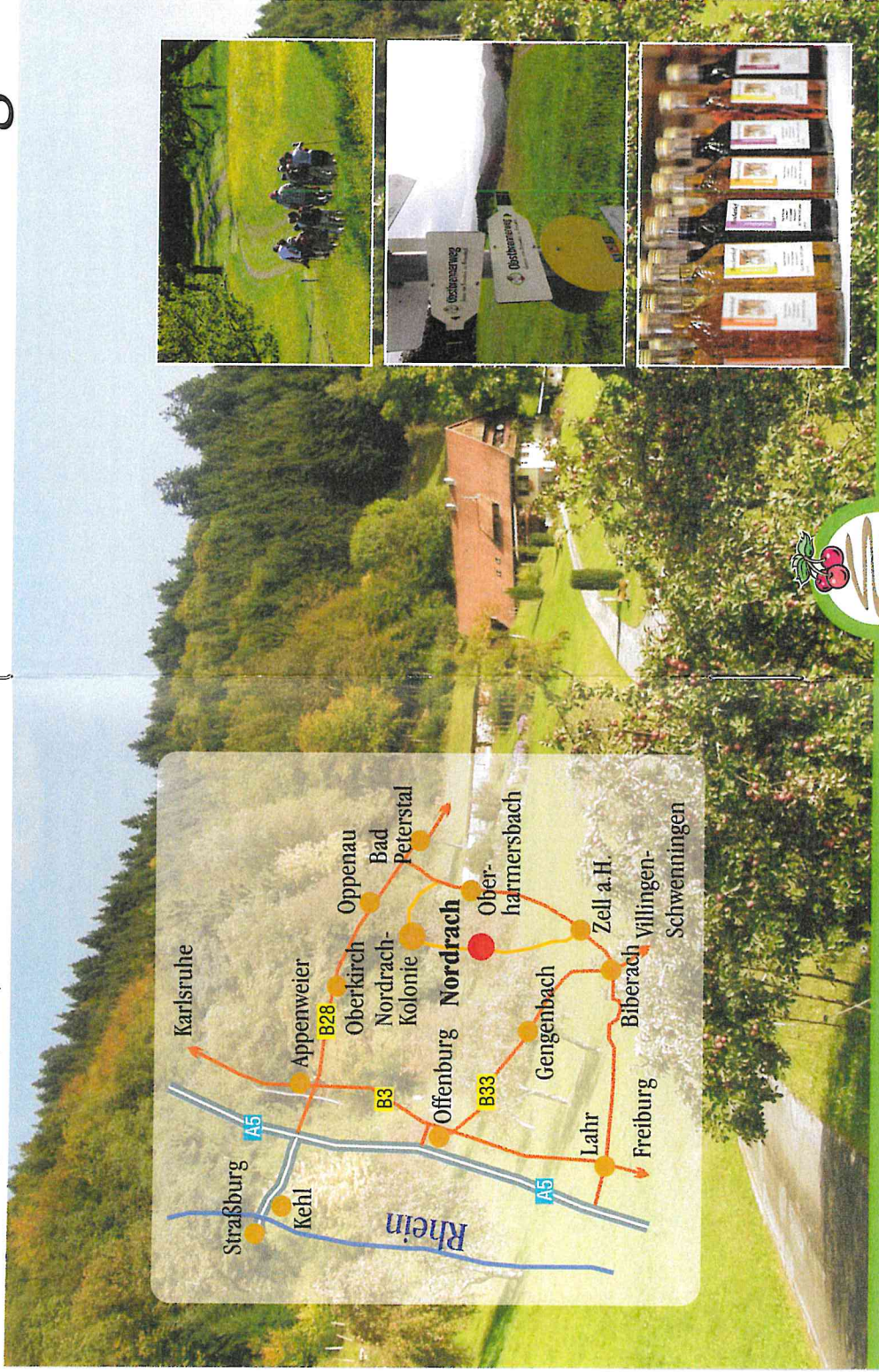


NATURPARK SCHWARZWALD
MITTE/NORD

Obstbrennerweg

Impressum

Herausgeber: Gemeinde Nordrach
Idee, Konzept und Texte: Albert Schwarz, Nordrach
Satz & Druck: WEMAPRINT, Inh. Stefan Thrun, Ortenaustr. 27,
77743 Neuried, info@wemaprint.de, www.wemaprint.de
Fotos: Albert Schwarz, Nordrach, C. Eberle, Riedetsweiler
Karl-August Lehmann, Oberharmersbach, Theresa Litzy, Nordrach, Archiv
Gemeinde Nordrach, Herbert Schwarz, Nordrach, Martina Webering,
Nordrach, DB-Photographix - Dennis Börschig, Zell a.H.,
Mittlerer Schwarzwald - Gengenbach - Harmersbachtal,
Quellen: Schwarzwälder Schnapsbrevier, Verlag C. F. Müller
Geistreich, Schnapsmuseum, Bönnigheim.
Streckenführung: Josef Laifer, Albert Schwarz,
Hubert Bruder, Eugen Zimmerer, Klaus Spitzmüller.



MITTLERER
SCHWARZ
WALD
NATURPARK



1977
und 2017

Dieser Projekt wird gefördert durch den
Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord,
mit Mitteln der Lotteriegeldspiral
und der Europäischen Union (ELER).



Wir sind Partner und
Förderer des Naturparks



Nordrach

Luftkurort im Schwarzwald

WARUM EIN OBSTBRENNERWEG ?

Das Destillieren von Obst ist auf den meisten Bauernhöfen im Schwarzwald ein altes Privileg, sofern eigener Obstbau möglich ist. Dieses Recht wird von Generation zu Generation weitervererbt und kann nur käuflich erworben werden, wenn ein anderer Obstbrenner seine Lizenz abgibt. Das Brennrecht dient dazu, das anfallende Streuobst kostendeckend zu verwerten, um dem Landwirt einen Zusatzverdienst zu sichern. Damit verbunden ist der Erhalt unserer einzigartigen Streuobstwiesen und die Offenhaltung der Landschaft. Nur durch eine funktionierende Landwirtschaft ist es möglich, die charakteristisch einmalige Kulturlandschaft des Schwarzwaldes zu erhalten.



Der Obstbrennerweg führt durch diese typische Schwarzwaldlandschaft unseres Tales und verbindet einen Teil der Höfe, die ein Brennrecht haben und ihr eigenes Obst zu edlen Destillaten verarbeiten. Er soll dazu dienen, dem Besucher die schwere Arbeit unserer Bergbauern nahe zu bringen, Verständnis für deren Probleme zu wecken, um damit zum Erhalt unserer Erholungslandschaft beizutragen. Er soll auch dem Konsumenten die aufwendigen Arbeitsvorgänge vom Obst bis zum fertigen Destillat verdeutlichen und ihm den ursprünglichen, unverfälschten Geschmack dieser Naturprodukte vermitteln.



Kirschblüte im Marktalbachtal im Schwarzwald



Bei den am Obstbrennerweg liegenden Höfen ist es möglich, die Brennerei zu besichtigen, Schnapsproben zu machen und auch das Destillat Ihres Geschmacks zu erwerben.

Den Vorgang des Schnapsbrennens mitzuerleben ist nicht immer möglich, weil dies mit strengen zoll- und steuerrechtlichen Auflagen verbunden ist, denen ein langer, reglementierter Anmeldevorgang vorangeht.

Geführte Wanderungen auf dem Obstbrennerweg können gegen Kostenerstattung bei der Touristen-Information Nordrach, Telefon 078-38/929921 oder touristen-info@nordrach.de gebucht werden.

**50% Preisnachlass direkt im Taxi, für alle Fahrten von und nach Nordrach sowie innerhalb von Nordrach. Max. 15,--Euro Zuschuss pro Fahrt von der Gemeinde.
Taxi Schnurr 078-35/8813**



Obstbrennerweg

GESCHICHTE DES OBSTBRENNENS

Alkoholische Getränke genossen die Menschen schon im klassischen Altertum. Sie waren den Nomaden der Steppen Asiens genauso bekannt wie den Arabern und den Germanen. Der Begriff Alkohol stammt von den Arabern und bedeutet „das Geistige oder das Feinste“.

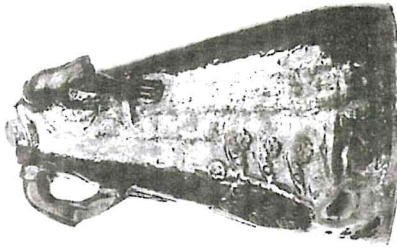
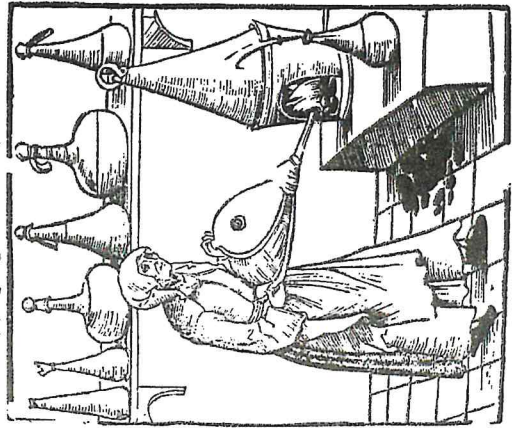
Über die Geschichte des Obstbrennens gibt es vielfältige, aber keine genauen Ursprungskennnisse. Bekannt ist, dass der Ursprung der Destillation medizinischen und kosmetischen Zwecken diente.

Destilliert wurde vornehmlich in Klöstern. Auch Hildegard von Bingen beschäftigte sich damit. Die ältesten handschriftlichen Rezepte zum Weinbrennen aus dem

12. Jahrhundert stammen aus Italien, die aus dem heutigen Deutschland etwa 100 Jahre später. Vitalis de Furno, Bischof von Basel, schreibt um 1300 dem Weingeist wahre Wunderkräfte zu: „Er bewahre Fleisch vor Fäulnis, kuriere Wunden, heile Paralyse (Lähmungen) und andere Krankheiten, sein Genuss verleihe den Menschen Freude und Heiterkeit“.

Vom allen geprenten

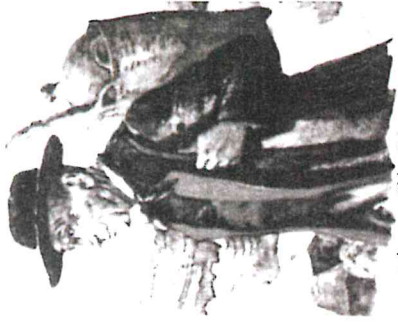
waßern/in welcher maß man die
11. Jh. und gebrauchen sol zu gefirnßete und
 pfiffing der gefrechten beer man pfibet.



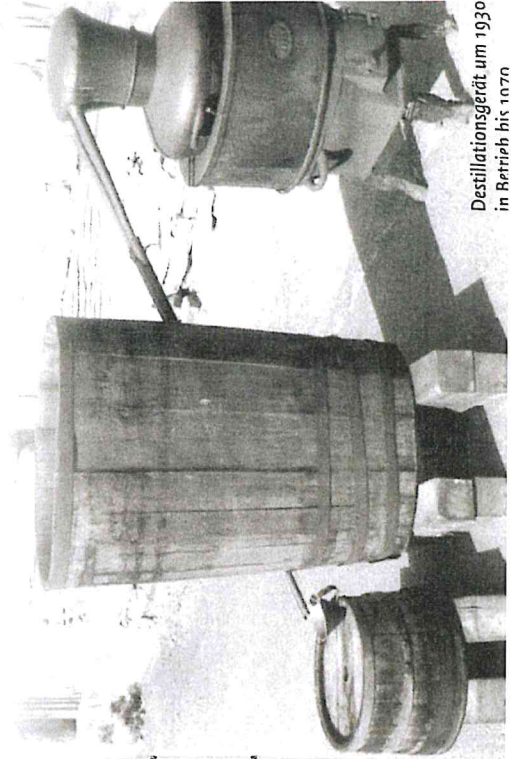
Erster bekannter Destillieraufsatz

Gebrannt wurden in erster Linie Rückstände aus der Weinbereitung wie Hefe und Trester; auch Bierhefe wurde gebrannt. Dies geht aus dem Straßburger Destillierbuch aus dem Jahre 1512 hervor. Wann genau die ersten Schnäpse aus Obst gebrannt wurden, ist nicht bekannt. Noch im 17. Jh. gibt es für den Obstbrand keine gesicherten Zeugnisse. Es wird vermutet, dass der Ursprung in den obstreichen Gebieten der Oberrheinebene zu suchen ist. In Jahren mit großen Ernteerträgen blieb viel Obst unverkauft und verfaule oft ungenutzt. Der Gedanke lag also nahe, diese „Überproduktionen“ und die als Tafelobst nicht verkäufliche Ware anderweitig zu nutzen. So entstanden die vielen Kleinbrennereien im Südwesten Deutschlands. In Deutschland gibt es ca. 26.000 Kleinbrennereien, davon in Baden-Württemberg ca. 17.000 und im Ortenaukreis etwa 6.000. Alle zusammen verarbeiten circa 200.000 t Obststoffe im Jahr. Diese verteilen sich wie folgt:

| | |
|--|-----|
| Äpfel | 54% |
| Birnen | 29% |
| Zwetschgen, Pflaumen, Mirabellen und Renekloden | 10% |
| Kirschen | 4% |
| Topinanbur | 2% |
| Sonstige (Pflirsiche, Aprikosen, Quitten usw.) | 1% |

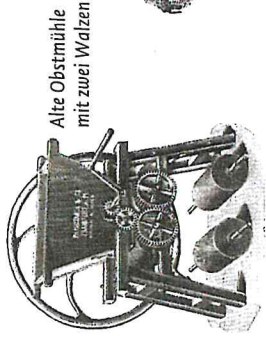


Schwarzwälder Schnapsträger

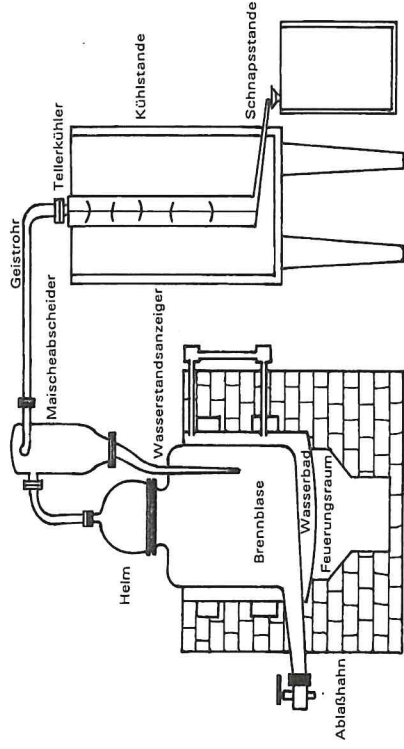


Destillationsgerät um 1930
 in Betrieb bis 1970

WIE ENTSTEHT BRANNTWEIN



Alte Obstmühle mit zwei Walzen



Einfache Wäschetrommel zum Reinigen von Topinambur

Die vergorene Maische wird beim Brennen erhitzt, wobei der Alkohol vor dem Wasser verdampft. Der stark alkoholhaltige Dampf wird durch eine Rohrleitung in einen Kühler geleitet, wo er sich abkühlt, kondensiert und als Alkohol austritt. Beim Beginn des Vorgangs hat der Alkohol zwischen 70 und 80%, wenn der Alkoholgehalt der abgekühlten Flüssigkeit unter 35% fällt, wird der Brennvorgang beendet. Es gibt Brenngeräte, bei denen zweimal gebrannt wird (Rohbrand und Feinbrand) und Geräte bei denen durch einen einmaligen Brennvorgang das Endprodukt erreicht wird. Als Trinkschnaps wird nur der Mittellauf zwischen 50 und ca. 65% verwendet. Er wird gefiltert und auf Trinkstärke verdünnt. Der Vor- und Nachlauf wird für industrielle und chemische Weiterverarbeitungen an die Branntweinmonopolgesellschaft steuerfrei verkauft.

Schema einer Brennerei-Anlage

Die Grundstoffe unserer regionalen Kleinbrennereien sind Obst (Kern- und Steinobst), Topinambur, Weizen und Obstrückstände wie Hefe und Trester.

Aus dem Obst wird zunächst eine sogenannte Maische hergestellt. Dabei wird das Kernobst und die Topinambur-Kartoffel zerkleinert und in Gärbottichen oder Fässern zur Gärung gebracht. Steinobst bleibt unzerkleinert. Getreide wird geschrotet.



Einmaischen von Früchten

Bei der Gärung wird der in der Frucht enthaltene Zucker in Alkohol umgewandelt. Dies geschieht oft lange vor dem Destillationsvorgang, kurz nach der Erntezeit der Früchte. Gebrannt wird überwiegend in der kalten Jahreszeit, wenn die Feldarbeit ruht.



Moderne Obstbrenn-Anlage auf dem Riechhof

- A Gasthaus Stube
- B Café Wiwa
- C Event-Restaurant Spitzerhof
- D Vesperstube Mühlenstüble

- E Gaststätte Vogt auf Mühstein
- F Café Vital
- G Gasthof Moosbach
- H Naturfreundehaus Kornebene

- I Heidenbühnhof
- J Restaurant Krummholzstüb
- K Café Erdrich

Zeichenerklärung

- Hauptstraße
- Gesamtschleife Obstrennerweg
- Abkürzungs-Variante Vorderstrecke
- Abkürzungs-Variante Hinterstrecke
- Rollstuhl- und kinderwagengeeignete Strecke
- Brennereibetriebe am Obstrennerweg
- Einkehrmöglichkeiten



Wie werden Geiste und Liköre gemacht

Beerentrüchte, vor allem Himbeeren haben zu wenig Zucker um daraus Alkohol im traditionellen Gärfahren zu gewinnen. Den erntefrischen Früchten setzt man deshalb Alkohol zu. Für hochwertige Geiste werden keine Plantagenfrüchte, sondern Wildbeeren verwendet. Die Beeren werden durch das Alkoholgemisch konserviert und der zugesetzte Schnaps nimmt ihr Aroma auf. Das Alkohol-Beeren-Gemisch wird anschließend destilliert. Diese Produkte heißen Geiste, der Name Brantwein, Wasser oder Schnaps ist unzulässig.



Liköre sind Fruchtaufzüge mittels Brantwein, denen je nach Bedarf und Geschmack Zucker, Kräuter und Gewürze beigegeben werden. Dabei werden den gesammelten Beeren, Blüten, Früchten, Blättern, Kräutern und Wurzeln im Mazerationsverfahren (Kaltauszug) hochprozentige, meist geschmacksneutrale Schnäpse beigegeben.

Die Mazerationsdauer beträgt in der Regel ca. 4 Wochen an einem warmen, sonnigen Ort. Dabei soll der Ansatz öfters durchgeschüttelt werden, um einen höchstmöglichen Wirkstoff- und Aromauszug zu erhalten. Danach wird der Auszug abgefiltert und entweder mit einer Kandiszucker- oder Honiglösung gesüßt und eventuell mit Gewürzen angereichert. Dabei sind der Fantasie und den Geschmackswünschen keine Grenzen gesetzt.



Beerentrikör-Ansatz

STEUERN & ZOLL

Abfindungsbrennereien und Stoffbesitzer gibt es nur in Süddeutschland

Die Herstellung von Alkohol ist seit jeher mit hohen Steuern und Zöllen belegt und bedarf der behördlichen Genehmigung. Verstöße werden mit hohen Strafen, im Extremfall mit dem Entzug der Lizenz bestraft. Der Brennvorgang muss beim Zollamt angemeldet und von diesem genehmigt werden. Dabei wird entsprechend der angemeldeten Maischenmenge und dem Inhalt der Brennblase die benötigte Zeit festgelegt, in der gebrannt werden darf. Eine Überschreitung der Zeit ist nicht möglich und gilt bereits als Zollvergehen.

Die erzielten trinkbaren Mengen können entweder versteuert und selbstvermarktet oder zum steuerreduzierten Betrag an die Brantwein-Monopolsellschaft abgegeben werden. Ab 01.01.2018 ist das Brantweinmonopol nicht mehr gültig und der Brand muss versteuert werden.

Wieviel Steuer ist auf einem Liter Alkohol?

Auf einem Liter reinen Alkohol wird 10,22 EUR Brantweinsteuer erhoben. Das sind für 0,5 Liter mit 42% Vol 2,13 EUR + MwSt.

Das Gesetz unterscheidet zwischen:

1. Abfindungsbrenner sind Kleinbrenner mit einer jährlichen Lizenz für 300 Liter Alkohol mit 100%, das sind etwa 750 Liter Schnaps zu 40%. Ausnahmen in obstreichen Jahren und eine Übertragung auf andere, weniger obstreiche Jahre sind möglich. Die Zahl der Abfindungsbrennereien darf seit Einführung des Brantweinmonopols im Jahre 1919 nicht mehr erhöht werden. Sie beträgt derzeit 30.000.

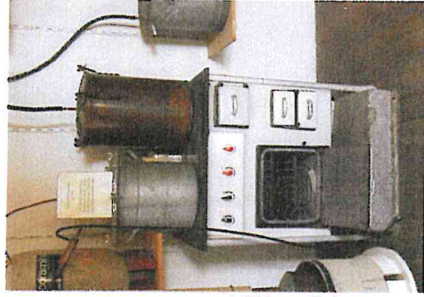
2. Stoffbesitzer sind Grundbesitzer mit Obst ohne eigene Brennerei. Sie können bei einem Abfindungsbrenner jährlich bis 50 Liter Alkohol zu 100% brennen.

3. Verschlussbrennereien sind gewerbliche Brennereien, deren gesamt erzeugter Alkohol in Sammelgefäßen oder Messuhren durch das Zollamt erfasst werden. Die Anlagen sind durch Gitter, Metallmäntel und Plomben gesichert.

Stationen der Brantweinsteuergesetzgebung

- 1422: Danzig, früheste belegte Abgabe
- 16. Jh.: Deutschland, Abgabe auf Brantwein
- 1695: Württemberg, Einführung der Schankabgabe
- 1812: Baden, Brennraumpauschalierungssteuer
- 1837: Baden, einheitliche Besteuerung gewerblicher und landwirtschaftlicher Brennereien
- 1852: Württemberg, Einführung der Maischensteuer
- 1887: Deutsches Reich, Anschluss der süddeutschen Länder an die Brennsteuergemeinschaft.
- 1912: Deutsches Reich, Sonderrechte für Obstbrenner in Baden, Bayern und Württemberg.
- 1919: Deutsches Reich, Brantweinmonopolesetz.

GEHEIM-(SCHWARZ-) BRENNEREIEN



Zu allen Zeiten galt Alkohol und vor allem der Branntwein nicht nur als Genussmittel. Er war in schlechten Zeiten auch Seelentröster der Armen und Verzweifelten und ein beehrtes Tauschmittel gegen andere Waren jeder Art. Der relativ hohe Preis, die hohen Steuern und das Verbot der Herstellung war ein guter Nährboden für Geheimbrennereien.

Die Gier nach Alkohol mobilisierte die Fantasie und ließ sie die schillerndsten Blüten treiben. Geheimbrennereien ließen sich überall installieren. In der Küche, im Schlafzimmer, in der Waschküche, im Stall auf dem Dachboden, in Verstecken im

Wald, ja selbst in Gefängniszellen wurde gebrannt. Dies alles auf den seltsamsten und nicht immer ungefährlichen Geräten.

Im Schnapsmuseum in Bönningheim bei Ludwigsburg kann man in der größten Ausstellung Deutschlands diese Relikte bestaunen. Meistens flog die Sache auf, weil der starke Alkoholgeruch beim Destillieren oder auffällige Nachbarn den Geheimbrenner verrieten. Selbstverständlich wurde auch in etablierten Brennereien von Kleinbrennern „schwarz gebrannt“, oft im Anhang an genehmigte Zeiten oder zu nicht gemeldeten Zeiten. Wer sich erwischen ließ, riskierte hohe Strafen und den Entzug der Lizenz.



Exponate aus dem Schnapsmuseum in Bönningheim bei Ludwigsburg

VERANSTALTUNGEN & KULINARIK RUND UM DEN OBSTBRENNERWEG

Brennhisitag – Genuss von Brennhisli zu Brennhisli

Die Nordracher Obstbrenner entlang des Wanderweges öffnen jedes Jahr an Fronleichnam ab 10 Uhr ihre Türen und laden zum Brennhisitag ein. Man wandert durch das herrliche Nordrachtal, vorbei an der Blütenpracht der Streuobstwiesen, wo sich wunderbare Ausblicke auf die idyllische Schwarzwaldlandschaft eröffnen. An den Höfen kann Halt gemacht, die Brennerei besichtigt und heimische Köstlichkeiten und Gaumenschmankerl verköstigt werden.

Nordracher Obstbrennertag

Alle zwei Jahre im Frühjahr findet der Nordracher Obstbrennertag statt – probieren Sie von den über 100 hervorragenden Bränden und Likören der Brenner aus dem Mittleren Schwarzwald Gengenbach - Harmersbachal. An diesem Tag kann man hautnah erfahren, wie die außergewöhnlichen Tropfen hergestellt werden. Ebenso können Brennereianlagen, Zusätze, Flaschen, Etiketten und vieles mehr begutachtet werden.

Der süße Obstbrennerweg

In der kleinen Chocolaterie, im Herzen von Nordrach, werden in der hauseigenen Schokoladen- und Pralinen-Manufaktur feinste Köstlichkeiten hergestellt.

Bei der Pralinen-Auslese „Nordracher Obstbrennerweg“ werden die Pralinen mit Likören und Schnäpsen der örtlichen Obstbrenner gefüllt. So können Sie den Obstbrennerweg in süßer Form mit nach Hause nehmen und auf der Zunge zergehen lassen. www.choco-l.de



Regionales im Glas: Edelbrand-Cocktail

- 4 cl Kirschwasser
- 2 cl Zuckersirup
- 4 cl naturtrüber Apfelsaft
- 4 cl Schwarzer Johannisbeersaft

Alles zusammen mit drei Blättern Zitronenmelisse shaken. In ein Cocktailglas (ca. 280 ml Glas) füllen. Eiswürfel zuvor hineingeben. Mit Zitronenlimonade auffüllen. Die Dekoration, Apfelschnitz in Zucker gewälzt und Zitronenmelisse, mit Spieß über das Glas hängen. Zum Wohl!

