

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

LUZERN, den 2. Oktober 2014

N° 30

CXXIX. Jahrgang

Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin

www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Fr. 2.80

KONDENSIERTE ERINNERUNGEN



CHRISTINE BENZ

Das Destillieren ist für Christine Brugger der ideale Prozess, um Düfte und Aromen einzufangen und zu kombinieren.

Gerüche und Geschmäcke transportieren Erinnerungen. Erinnerungen an einen ganz bestimmten Moment im Leben: an einen Spaziergang entlang einer frisch gemähten Wiese, an die Besuche im Haus der Grossmutter, an einen Platzregen im Sommer oder an das Lieblingessen der Kindheit. Und da sich Menschen gerne an das Schöne im Leben erinnern, war schon immer der Wunsch vorhanden, dieses flüchtige Glück einzufangen, zu konservie-

ren, haltbar zu machen. Parfumeure auf der ganzen Welt widmen sich diesen flüchtigen Gefühlen, die sie mit ihren Kompositionen einzufangen suchen, um damit die Menschen in Erinnerungen schweben zu lassen und so Genussmomente zu schaffen. Denn was sind Düfte anderes als kondensierte und komprimierte Erinnerungen an genussvolle Momente?

Jean-Baptiste Grenouille, der berühmteste Parfumeur aus dem Roman «Das

Parfum» von Patrick Süskind, brauchte keine Erinnerungsvehikel. Er löschte alle unangenehmen Düfte aus seiner Erinnerung – wie er sich die Geruchspalette verinnerlicht hat, soll an dieser Stelle kein Thema sein – und rief die angenehmen Aromen wann immer er wollte aus seinem Gedächtnis ab.

Auch bei der Herstellung von Spirituosen geht es darum, alle störenden Gerüche zu eliminieren und nur die reinen Aromen zu konser-

vieren. Damit dies gelingt, braucht es qualitativ hoch stehende Produkte, ein grosses Wissen und eine gute Nase. Denn obwohl heute beim Brennprozess vieles automatisiert ist, sind nach wie vor feinste olfaktorische Fähigkeiten gefragt. Dazu ist die Ernährungswissenschaftlerin und Sensorikerin Christine Brugger mit ihrem Hintergrund geradezu prädestiniert.

Fortsetzung auf Seite 6

POLITIK

DEUTLICHE ABFUHR FÜR INITIATIVE VON GASTROSUISSE

Seite 3

HOTELLERIE

NAHUNG FÜR GEIST UND SEELE

Wie oft wurde wohl in den letzten Jahren dem Papierbuch das Ende schon vorausgesagt? Doch trotz E-Book haben viele Menschen gern ein Buch zum Blättern. Zahlreiche Hotels setzen auf gut sortierte Bibliotheken und lassen das Buch hochleben.

Seite 11

BÄCKER

SÜSSE SPEZIALITÄTEN AUS BRITANNIEN

Seite 14

AZA 6002 LUZERN

Abonnement 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72
Inserate 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45
Redaktion / Verlag 041 418 24 40



Adligenswilerstr. 29/27
6002 Luzern

E-Mail
info@hotellerie-et-gastronomie.ch

Erscheint
jeweils donnerstags

75 Jahre
Jilly
CAFE
www.jillycafe.ch
Gourmet

ROTOR
Lips
www.RotorLips.ch
Rotor Lips AG
3661 Uetendorf
033 346 70 70

Déifrance
SPAREN?
JA!
delifranceshop.ch

Leisi-Mini-Pâtisserie:
Wie hausgemacht!

LEISI

www.frisco-findus.ch
Telefon 071 844 85 30
FRISCO FINDUS



BILDER CHRISTINE BENZ

WIE FLÜCHTIGE DÜFTE IN DIE FLASCHE KOMMEN

Dass Brennen keine Männerdomäne sein muss, zeigt die Sensorikwissenschaftlerin Christine Brugger. In Kürze wird sie zwei neue Gins lancieren. Gleich zwei neue Gins? Ja, denn sie setzt neben Komplexität und sensorische Nachhaltigkeit auch auf die unterschiedlichen Aromapräferenzen von Mann und Frau.

Wertvolle Gewürze aus Christine Bruggers Vorratskammer: v. l. Kubebenpfeffer, Lorbeerblätter, Jasminblüten und Rosmarin.



H*GZ № 30



D

ie Sensorikerin Christine Brugger überprüft die Temperatur der Brennanlage. Gleichzeitig erzählt sie, dass sie im Grunde genommen auch ein Parfum hätte lancieren können. Denn der 41-Jährigen liegen Düfte und Aromen seit eh und je am Herzen. Ihre Welt besteht aus Duftnoten und -nuancen. Da erstaunt es wenig, dass sie viele Jahre für den Dufthersteller Givaudan tätig war, wo sie in enger Zusammenarbeit mit Parfumeuren aus der ganzen Welt stand. Doch sie sollte ihre Liebe zu Düften nicht in einem Parfum einfangen, sondern in Spirituosen.

Aufgewachsen auf einem biologisch wirtschaftenden Pionierbetrieb in Friedrichshafen am Bodensee, übernahm sie vor ein paar Jahren das Brennen der hofeigenen Premiumlinie der Obstbrände. In der männerdominierten Spirituosenbranche ist es nicht üblich, dass Frauen brennen. Es gibt dann auch nur ganz wenige Brennerinnen. «Bereits meine Mutter stellte Obstbrände her. Für mich war es also die selbstverständlichste Sache der Welt.» Das Grundhandwerk lernte sie jedoch von ihrem Vater und besuchte Kurse beim Brennerexperten Peter Dürr in Wädenswil. Mit der Zeit verfeinerte sie das Destillieren, insbesondere die Aromenextraktion immer mehr.

Alkohol ist ein Trägerstoff

Da es beim Brennen auch um das Konservieren von Düften geht, war es ein kleiner Schritt, eine Spirituose nach ihren eigenen Vorstellungen zu komponieren. In Kürze wird die Sensorikerin nun das Resultat präsentieren: zwei Gins, einer mit einer maskulineren und einer mit einer feineren Ausprägung. Der Entscheid, zwei

Gins zu lancieren, basiert auf ihren Erfahrungen als Sensorikerin, dass Aromapräferenzen auch geschlechtsspezifischen Mustern folgen können. «Das Destillieren hat viel mit der Herstellung eines Parfums zu tun. Alkohol ist ein Trägerstoff für Düfte», sagt Christine Brugger. «Bei der Herstellung von Gin werden Duftstoffe wie Wacholderbeeren und pflanzliche Aromastoffe, auch Botanicals genannt, in Alkohol eingelegt. Dadurch kann ich die Aromen der Natur einfangen.»

Gin ist eine der wenigen Spirituosen, wo bei der Kombination der zugesetzten Zutaten gespielt werden darf. Bei anderen Spirituosen ist die Zusammensetzung viel strikter reglementiert. Da lag es für Christine Brugger auf der Hand, dass es ein Geist auf der Basis von Wacholder sein sollte. «Für mich sind meine beiden Gins die Quintessenz meiner Kindheit hier auf dem Hof, meiner Erfahrungen beim Aromenhersteller Givaudan, meiner Arbeit mit Parfumeuren und meiner Tätigkeit als Sensorikerin. Es ist flüssiges Flavour Pairing.»

Auserlesene Grundprodukte

Für den Gin setzt Christine Brugger 22 verschiedene Botanicals ein. Neben Wacholder sind das etwa Koriander, Lavendel, verschiedene Schafgarben, Myrte, diverse Pfeffer und Jasminblüten. Alle Zutaten stammen aus biologischer Produktion und sind von bester Qualität. Ausgezeichnete, biologische Ware sei nicht einfach erhältlich. Den Wacholder etwa bezieht sie aus Albanien. «Da er nicht so stark getrocknet wird, entfalten sich die Aromen wunderbar», sagt die Lebensmittelwissenschaftlerin und saugt deren Duft in sich auf.

In einem kleinen Raum auf dem Hof ihrer Eltern hat sie sich ihr Aromareich eingerichtet. In simplen Obstkistchen lagert sie die wertvollen Gewürze und Kräuter aus aller Welt in einfachen Papiersäcken. Hier wägt sie die diversen Inhaltsstoffe jeweils exakt ab, die sie anschliessend über Nacht in Bioweizenalkohol ansetzt. «Für die Ginherstellung könnte man anstelle des Weizenalkohols auch Alkohol aus Zucker-

rohr verwenden. Doch Zuckerrohr ist in Bioqualität fast nicht erhältlich. Da wir unseren Hof biodynamisch führen, erübrigt sich dieses Produkt für uns», sagt Christine Brugger. Nachdem die Botanicals eine Nacht im Weizenalkohol gelegen haben, geht es jeweils am darauffolgenden Morgen los mit dem Brennprozess. Christine Brugger gibt den Alkohol mit den pflanzlichen Duftstoffen in die kalte Brennblase, die mit einem automatischen Rührwerk ausgestattet ist. Anschliessend lässt sie zu den gut 45 Litern Ausgangsmaterial Wasser hinzufliessen, bis 150 Liter erreicht sind.

Bei der Spirituosenherstellung unterscheidet man zwischen Brand und Geist: Brand wird aus einer Maische aus zerkleinerten Früchten destilliert, deren Fruchtzucker sich durch Fermentation in Alkohol umgewandelt hat. Das Destillat muss das Aroma des Ausgangsmaterials beibehalten. Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 37,5 Vol.-%

BRAND UND GEIST

Bei der Spirituosenherstellung unterscheidet man zwischen Brand und Geist:

Brand wird aus einer Maische aus zerkleinerten Früchten destilliert, deren Fruchtzucker sich durch Fermentation in Alkohol umgewandelt hat. Das Destillat muss das Aroma des Ausgangsmaterials beibehalten. Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 37,5 Vol.-%

Bei der Spirituosenherstellung unterscheidet man zwischen Brand und Geist: Brand wird aus einer Maische aus zerkleinerten Früchten destilliert, deren Fruchtzucker sich durch Fermentation in Alkohol umgewandelt hat. Das Destillat muss das Aroma des Ausgangsmaterials beibehalten. Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 37,5 Vol.-%

den die Dämpfe immer alkoholhaltiger. Über das Geistrohr gelangen sie schlussendlich in den Kühler und kondensieren dort. Nach ungefähr drei Stunden beginnt der Vorlauf herauszufliessen. «Das ist immer ein spezieller Moment. Ich bin jeweils den ganzen Vormittag in der Nähe und überprüfe den Brennvorgang regelmässig», erzählt die Brennerin. «Ich habe es gut im Gefühl, zu welchem Zeitpunkt der Vorlauf zu fliessen beginnt.» Der Vorlauf ist ein feiner Strahl, der ohne zu tropfen aus dem Hahn herausfliessen sollte. Wenn zu viel herauschiesst, ist die Destillationstemperatur zu hoch. «Aus gesundheitlichen Gründen müsste man bei einem Geist keinen Vorlauf und Nachlauf abtrennen, da man bereits destillierten Alkohol verwendet. Ich mache es trotzdem, um unerwünschte Aromen zu vermeiden und ein besseres Resultat zu erzielen», sagt die Aromaexpertin.

Elf Riechtestests durchführen

Um eine perfekte Abtrennung zwischen Vor- und Mittellauf zu erreichen, testet sie den Gin mit elf Fraktionen. Das sind von eins bis elf nummerierte Proben à zirka 200 ml. «Bei jeder Probe mache ich einen Riechtest. Sobald ich keine Fehlgerüche mehr wahrnehme, stelle ich auf Mittellauf um», sagt Christine Brugger. Falls sie nicht ganz sicher ist, ob noch unerwünschte Aromen enthalten sind, verstreicht sie etwas Gin auf dem Handrücken und macht eine Riechprobe. Diejenigen Fraktionen, die auch nach 20 Minuten noch überzeugen, giesst sie zum Mittellauf. Nun fliesst der Mittellauf während ungefähr sechs Stunden. Neigt sich diese Zeit ihrem Ende zu, gilt es, wachsam zu sein. Denn beim Nachlauf wiederholt sich das Prozedere mit den Fraktionen nochmals. Wenn wachsig und ölige Noten wahrnehmbar werden, gilt es, den Mittellauf vom Nachlauf zu trennen.

Ist der Brennvorgang abgeschlossen, giesst Christine Brugger das Destillat in Glasballons. «Wegen des Luftaustauschs fülle ich die Flaschen nicht ganz auf», sagt sie. Der Gin lagert dann drei Monate im Glasballon im Kühlraum, bevor Christine Brugger diesen dann in 200- und 500-ml-Flaschen abfüllt. «Mit einem Brennvorgang erziele ich 40 Liter. Der Gin weist am Ende einen Alkoholgehalt von 51 bis 52 Volumenprozent auf», sagt die Brennerin in dritter Generation. «Meine beiden Gins werden am besten pur getrunken, dann kommen die Aromen am idealsten zur Geltung», sagt Christine Brugger. «Der eine Gin zeigt sich blumig-würzig in der ersten Nase, der andere holzig, harzig und zitrusartig und im Gaumen mit einer leichten Pfefferschärfe.» Doch ihr Geist eignet sich auch sehr gut als Begleitung zu einem darauf abgestimmten Dinner oder als Spirituose für Cocktailkreationen.

Für die Lancierung der beiden Gins hat Christine Brugger vorerst 300 Flaschen destilliert. «Qualität steht für mich an erster Stelle, und ich will auch in Zukunft neben meiner Tätigkeit als Sensorikwissenschaftlerin alles selber brennen.»

Bernadette Bissig

Angaben zu den Gins:

Gebrannt auf landwirtschaftlichem, biodynamisch geführtem Betrieb in Friedrichshafen (DE), abgefüllt in 200- und 500-ml-Flaschen, alles handnummeriert und -etikettiert. 51 bis 52 Volumenprozent.

www.aromareich.ch

