



ulmer

BRENNEREI KOMPAKT

Walter Hartmann | Philipp Schwarz

DIE 100 BESTEN

OBSTSORTEN

FÜR DIE BRENNEREI

Walter Hartmann / Philipp Schwarz

Die 100 besten Obstsorten für die Brennerei





Walter Hartmann
Philipp Schwarz

Die 100 besten Obstsorten für die Brennerei

Inhaltsverzeichnis

- | | |
|---|---|
| <p>6 Vorwort</p> <p>9 Zur Geschichte der Brennerei
(Hartmann)</p> <p>9 Herkunft des Wortes „Alkohol“</p> <p>9 Erste Destillationen</p> <p>10 Vom Heilmittel zum Getränk</p> <p>11 Brennerei in Süddeutschland</p> <p>12 Obstbrände als Spezialität</p> <p>13 Wirtschaftliche Bedeutung des
Obstbrennens (Hartmann)</p> <p>13 Wie viel Obst wird in Deutschland
gebrannt?</p> <p>13 Warum ist das Obstbrennen so
sinnvoll?</p> <p>14 Wie hoch ist der Anteil des Streu-
obstes?</p> <p>14 Ausblick</p> <p>15 Herkunft des Obstes
(Hartmann)</p> <p>15 Der Erwerbsobstanbau</p> <p>19 Der Streuobstbau</p> <p>26 Anforderungen an Brennobst
(Hartmann)</p> <p>26 Mindere Qualität durch faulige
Früchte</p> <p>26 Gutes Obst für gute Brände</p> | <p>29 Qualität der Früchte (Hartmann)</p> <p>29 Inhaltsstoffe der Frucht</p> <p>33 Faktoren, welche die Qualität
beeinflussen</p> <p>38 Das Brennen von Obst
(Hartmann und Schwarz)</p> <p>38 Deutsches Brennrecht</p> <p>43 Einmaischen von Obst</p> <p>46 Die Gärung</p> <p>49 Destillation (Schwarz)</p> <p>49 Alkoholgehalt und Anreicherung
(Schwarz)</p> <p>50 Destillationsverfahren
(Schwarz)</p> <p>57 Destillatlagerung (Schwarz und
Hartmann)</p> <p>58 Fertigstellung von Destillaten
(Schwarz)</p> <p>59 Abfüllung von Destillaten
(Schwarz)</p> <p>60 Die Destillatqualität (Hartmann)</p> <p>62 Qualitätsmerkmale der einzelnen
Obstdestillate (Schwarz)</p> <p>66 Obstarten und -sorten für die
Brennereien (Hartmann)</p> <p>68 Der Apfel
Apfelsorten für die Brennereien</p> |
|---|---|

- 100 Die Birne**
Birnensorten für die Brennereien
- 137 Die Quitte**
Quittensorten für die Brennereien
- 142 Pflaumen und Zwetschgen**
Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen
und Reneklode für die Brennereien
- 162 Die Kirsche**
Kirschensorten für die Brennereien
- 170 Pfirsiche und Aprikosen**
Pfirsich- und Aprikosensorten für
die Brennereien
- 174 Wildobst**
Wildobstarten für die Brennereien
- 184 Register
- 190 Weiterführende Literatur
- 191 Die Autoren
- 192 Bildquellen
- 192 Impressum

Vorwort

Der herkömmliche Obstbau, das ist der heutige Streuobstbau, versorgte mit seinen Früchten jahrhundertlang die Bevölkerung. Früchte, Saft und Most sowie auch Dörrobst bewahrten in manchen Jahren vor dem Verhungern. Mit der Entwicklung der Wohlstandsgesellschaft nach dem Zweiten Weltkrieg bekam der Streuobstbau eine ganz andere Bedeutung. Der Mostverbrauch ging stark zurück, denn man hatte jetzt Geld und konnte sich Bier leisten. Die Nachfrage nach Mostobst ließ deshalb rapide nach und führte damit zu einem Preisverfall beim Obst. Gleichzeitig wurde ein Erwerbsobstbau mit Niederstammanlagen aufgebaut. Das Obst aus dem Streuobstbau musste jetzt „verwertet“ werden und ein Weg der Verwertung führte über die Brennerei. Die zahlreichen kleinen Brennereien trugen dazu bei, den Streuobstbau zu erhalten. Heute hat er eine ganz andere Bedeutung als die reine Produktion, landschaftsprägende und naturschutzrechtliche Belange stehen jetzt im Vordergrund. Da aber die staatlichen Förderungsmaßnahmen in keiner Weise ausreichen, um den Bestand zu erhalten, sind Einnahmen aus den Beständen dringend notwendig. Ein Weg dazu sind die Brennereien. Sorten mit hohem Zuckergehalt waren bisher gefragt. Da es primär um eine Verwertung ging, hatten auch besonders Sorten mit hohem Ertrag ihre Bedeutung. Dies wird sich in Zukunft durch das neue Brennrecht ändern, denn die Brennereien müssen ihre Destillate nun selbst vermarkten, da die Bundesmonopolverwaltung nicht mehr, wie bisher, den Alkohol abnimmt. Die Brennereien werden ihren Schwerpunkt deshalb mehr auf die Qualität der erzeugten Brände legen müssen.

Entscheidend für einen guten Brand ist vor allem auch die richtige Sorte. Meist werden die Destillate von unserem Obst als „Obstler“ vermarktet. Manchmal wird auch die Obstart genannt, selten aber die Sorte. Dies sollte sich än-

dern – wir müssen sortenreine Spezialitäten anbieten, dann lässt sich auch ein höherer Preis erzielen. Aus der zum Glück noch vorhandenen großen Sortenvielfalt in unseren Streuobstbeständen müssen deshalb die richtigen Sorten ausgewählt werden. Es ist vielen Brennern nicht bewusst, welche Schätze noch in unseren Streuobstwiesen ruhen. Vor allem bei den Birnen gibt es eine große Vielfalt von Sorten mit den unterschiedlichsten Aromen. Auch mir wurde dies erst wirklich bewusst durch ein Forschungsprojekt des Landes Baden-Württemberg mit dem Titel „Most- und Wirtschaftsbirnen und ihre Verwertung“. Oft sind es auch Sorten, die nur lokal einzelnen Brennern bekannt sind. Es gibt den Slogan „Mosttrinker schützen die Landschaft“. Dies trifft noch viel mehr auf die Brenner und ihre Produkte zu, da sie viel mehr als die Mosttrinker zum Erhalt der Landschaft beitragen. Allein in Baden-Württemberg gibt es etwa 180 000 ha Streuobstwiesen mit 9 Mio. Obstbäumen und etwa 25 000 Kleinbrenner. Über die Hälfte des Kernobstes, das in den Brennereien verarbeitet wird, stammt aus den Streuobstwiesen. Beim Steinobst ist es etwa ein Drittel. In der Summe werden 40 000–50 000 t Obst aus den Streuobstwiesen in den Brennereien verarbeitet.

Die in diesem Buch vorgestellten Sorten sollen Hilfestellung bei der Auswahl von Früchten aus dem Streuobstbau für die Verwertung in der Brennerei, aber auch Anreize zu Neuanpflanzungen geben. Der Schwerpunkt der Sortenempfehlung liegt auf Sorten, die aromareiche Destillate liefern, es sollen aber auch einige Sorten vorgestellt werden, die eine hohe Ausbeute bringen. Diese Destillate können als Grundlage für die Herstellung von Likör oder für industrielle Zwecke verwendet werden. Neben der Qualität der Früchte sollte man bei einer Pflanzung aber auch die Anfälligkeit der Sorten gegenüber Krankheiten beachten, dies spielt nicht nur im Streuobstbau, sondern auch im Erwerbsanbau eine immer größere Rolle. Nicht ganz vergessen werden sollte für Pflanzungen im Streuobstbau außerdem die landschaftsprägende Wirkung der Sorten,

d. h. vor allem Wuchsform, Größe, Alter und Herbstfärbung.

Obst als Grundlage für die Herstellung edler Destillate spielt auch im Erwerbsanbau eine Rolle. Hier wird vor allem die Sorte 'Williams Christ' angebaut. Es gibt aber auch Brenner, die aus Sorten wie 'Elstar', 'Rubinette' oder 'Topaz' interessante Destillate herstellen. Oft lassen sich hier durch die Verwertung über die Brennerei höhere Einnahmen erzielen als durch den Verkauf von Tafelobst. Die Konkurrenz im Anbau von Tafelobst ist groß und für manchen Brenner wäre es bestimmt interessant, spezielle Obstsorten für die Brennerei im Intensivanbau anzupflanzen. Dabei können mittelstark wachsende, standfeste Unterlagen und verschiedene Erziehungssysteme verwendet werden. Versuche mit einer Reihe von Birnensorten auf verschiedenen OHF-Unterlagen an der Universität Hohenheim bestätigen dies.

Grundsätzlich muss den Brennern klar sein, dass die Konkurrenz in Zukunft noch größer wird. Manche Brenner werden Probleme mit dem Absatz ihrer Destillate bekommen. Eine Chance haben nur diejenigen, die Destillate mit hoher Qualität herstellen und auch eine entsprechende Vielfalt dem Verbraucher anbieten können. Viele Brenner werden eine Reihe der vorgestellten Sorten noch nicht verarbeitet haben und nur dem Namen nach oder überhaupt noch nicht kennen. Deshalb der Rat: Kaufen Sie Früchte dieser Sorten zum Brennen, um sie näher kennenzulernen und pflanzen Sie dann Bäume dieser Sorten selbst an. Dem Ulmer-Verlag möchte ich für das Entgegenkommen beim Format des Buches und bei der Gestaltung danken. Besonderer Dank dafür an Frau Lisa Seibel, Frau Sabine Drobik und den Leiter des Lektorats, Herrn Volker Hühn. Die Auswahl der besten Sorten ist nicht immer ganz einfach. Ich möchte mich deshalb auch für die vielen Hinweise und Ratschläge von Obstbrennern bedanken, ganz besonders bei August Kottmann, für die vielen intensiven Gespräche über Sorten und Destillate.

Zur Geschichte der Brennerei

Im Laufe der Zeit wandelte sich die Bedeutung des Alkohols: Von Kosmetik, magischem Mittel und Arznei über Mittel zur Haltbarmachung bis hin zum Luxusartikel. Aber zunächst einmal musste die Alkoholgewinnung durch Destillation erfunden werden.

Herkunft des Wortes „Alkohol“

Der Ursprung des Wortes Alkohol geht auf den aus dem Mittelalter stammenden arabischen Begriff „al-kuhl“ zurück und sollte etwas besonders Feines, Reines, ja das Beste ausdrücken. PARACELSDUS VON HOHENHEIM übertrug Anfang des 16. Jahrhunderts die Benennung Alkohol auf eine leicht flüchtige Substanz, die sich bei der Destillation von Wein gewinnen ließ.

Erste Destillationen

Die Grundlage der Brennerei ist die Destillation. Die alten Ägypter kannten bereits eine Art Destillationsverfahren – sie benutzten die gewonnenen Extrakte jedoch hauptsächlich zu kosmetischen Zwecken. Auch ARISTOTELES experimentierte mit der Erzeugung konzentrierten Alkohols. Der Durchbruch in der Spirituosenherstellung gelang aber erst um das Jahr 1000 in den Klosterküchen und Apotheken Südtaliens. Hochprozentigem Alkohol wurden damals mannigfaltige Kräfte zugeschrieben. So glaubten die Alchimisten, er sei der „Stein der Weisen“ und ver helfe zur künstlichen Herstellung von Gold. Andere Forscher schrieben ihm eine umfassende Heilwirkung für fast alle Krankheiten zu. Spirituosen galten zu Beginn ihrer Geschichte als magisches Allheilmittel. Dabei stand jeder Forscher des Mittelalters zunächst vor demselben Problem: Der natürliche Prozess der Weingärung hört von

selbst auf, wenn die Alkoholkonzentration 16 Vol.-% erreicht hat, denn dann sind die zum Gären notwendigen Hefepilze durch den Alkohol abgetötet.

Schon ab dem 12. Jahrhundert wurde Alkohol in der Medizin eingesetzt. Die von HILDEGARD VON BINGEN begründete Klostermedizin wusste schon bald um die positiven Eigenschaften, die Alkohol für den Auszug von Kräuterwirkstoffen zur Erstellung von Essenzen hatte. Im Jahr 1167 gelang Magister SALERNUS schließlich die erste dokumentierte Weindestillation an der ältesten abendländischen Hochschule in Salerno (Italien). Dieser Durchbruch war sowohl ein großer Schritt in der Chemiegeschichte, als auch die „Geburtsstunde“ der Spirituosen. Er schaffte es, reinen Alkohol als entflammaren Weingeist (aqua ardens) von den nicht brennbaren Bestandteilen des Weines zu trennen.

Rund 100 Jahre später wurde dieses zunächst noch recht unvollkommene Destillationsverfahren bedeutend verbessert. Dem Regensburger Bischof ALBERTUS MAGNUS (1193–1290) wird die Fortentwicklung zugeschrieben: Er erfand die Brennblase, in der sich nach Erhitzung des Weines die alkoholischen Dämpfe sammeln. Als Rohprodukt wurde Wein dann zu hochprozentigem Alkohol verarbeitet. Im späten Mittelalter hatte er den Namen „Brandewyn“, daher der Name „Weinbrannt“ (Weinbrand).

Vom Heilmittel zum Getränk

Lange Zeit galt Branntwein ausschließlich als Heilmittel. Erst im 15. Jahrhundert setzte er sich auch als Genussmittel durch. Wo kein Wein angebaut werden konnte, griffen die Menschen auch auf Früchte, Wurzeln, Knollen oder Getreide als Grundstoff der Destillation zurück.

Der Branntwein wurde im Mittelalter sogar als Lebenselixier (zur Heilung) bezeichnet. Das sollte sich mit dem Dreißigjährigen Krieg ändern: Er wurde nicht mehr zu Heilzwecken verwendet, sondern verstärkt als Getränk

genutzt, denn Not und Elend dieses Krieges wurden mit dem Genuss des Branntweins erträglicher. In großen Teilen der Bevölkerung wurde der Branntwein als Erfindung des Teufels bezeichnet. Man nannte ihn auch Trank der Hölle. Damit einher gingen im 17. und 18. Jahrhundert die ständig steigende Produktion und der steigende Konsum von Branntwein und Kornbränden. Man nutzte die enthemmende Wirkung der hochprozentigen Brände sogar zu Kriegszwecken. Vor den Schlachten flößte man den Soldaten Schnaps ein. Der Alkohol sollte ihnen Mut machen. Berauscht wurden sie so zu blutrünstigen Kämpfern, die weder auf ihr eigenes, noch auf das Leben des Feindes Rücksicht nahmen. Eine „Strategie“, die sich lange gehalten hat.

Brennerei in Süddeutschland

In Süddeutschland hat das Brennen in kleinen Obstbrennereien eine lange Tradition. Schon der Bischof von Straßburg, Kardinal ARMAND GASTON DE ROHAN, hat im Jahre 1726 sämtlichen Einwohnern und bäuerlichen Untertanen des Amtes Oberkirch das Brennen von Kirschen zum Eigenverbrauch gestattet. Mit der Destillation hatten die Landwirte eine weitere Einnahmequelle und die wirtschaftliche Situation der Region wurde dadurch verbessert. Ganz uneigennützig war die Erlaubnis zum Brennen aber nicht, denn die Obrigkeit hatte eine zusätzliche Einnahmequelle durch die Branntweinsteuer. Anfang des 18. Jahrhunderts wurden in Süddeutschland immer mehr Obstbrennereien gegründet. Heute ist Oberkirch (Baden) mit rund 890 Schnapsbrennereien die Hauptstadt der Brenner Europas.

In den baden-württembergischen Brennereien beschäftigt man sich vor allem mit Obstbranntwein. Hier wird überwiegend Obst von Streuobstwiesen verwertet, denn in vielen ländlichen Regionen war nicht der Genuss Antrieb, sondern die blanke Not, Obst zu konservieren und zu verwerten. Bevor es am Boden oder in den Scheunen verfaul-



Elegante Flaschen sind wichtig für das Marketing und es trinkt sich gut aus solchen Gläsern.

te, wurde es eben zu Schnaps gebrannt. Daraus entwickelten sich zunächst ausgesprochen rustikale Bauernbrände. Mit der Industrialisierung verkam Schnaps zur Droge der Arbeiterschicht und wurde zum gesellschaftlichen Problem.

Obstbrände als Spezialität

Heute kennt die Sortenvielfalt keine Grenzen mehr, und edle Tropfen sind zu begehrten Luxusartikeln geworden. Was als „magisches Allheilmittel“ begann, erlebt heute eine unvergleichliche Vielfalt: Die Destillationsverfahren wurden im Lauf der Geschichte mehr und mehr verfeinert, sodass der Liebhaber von feinen Spirituosen heute zwischen verlockend vielen Sorten und Marken wählen kann – zum Wohl der Gesundheit und als Genuss für den Gaumen.

Wirtschaftliche Bedeutung des Obstbrennens

Die Verarbeitung von Obst in der Brennblase ist wichtig für die Entlastung der heimischen Obstmärkte und für die Existenzsicherung der Obstbauern. Sie sorgt aber zudem auch für den Erhalt der ökologisch wertvollen Streuobstwiesen.

Wie viel Obst wird in Deutschland gebrannt?

Die 30 000 Abfindungsbrennereien, die 94 Obstverschlussbrennereien und eine halbe Million Stoffbesitzer verarbeiten im Durchschnitt in Deutschland jährlich zwischen 100 000 und 120 000 t Äpfel und Birnen zu Alkohol. Dazu werden noch 25 000 t Kirschen und 20 000 t Zwetschgen bzw. Pflaumen gebrannt. Ein großer Teil des Kernobstalkohols wird allerdings an die Bundesmonopolverwaltung für Branntwein (BfB) abgeliefert und gelangt damit nicht auf den Markt. Im Durchschnitt der Jahre sind es zwischen 50 000 und 60 000 hl Alkohol. Dieser wird zu Neutralalkohol weiterverarbeitet.

Warum ist das Obstbrennen so sinnvoll?

Durch den Verbrauch großer Obstmengen für das Brennen werden nicht nur die Obstmärkte entlastet, die Brennerei stellt auch eine wichtige Einnahmequelle für die Obstbauern dar: Für zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe sind die Einkünfte aus der Brennerei auch ein wichtiger Beitrag zur Existenzsicherung, was auch die wirtschaftliche Struktur im ländlichen Raum stärkt. Ein weiterer Vorteil des Obstbrennens: Das typische Landschaftsbild in den Obstregionen Süddeutschlands mit sei-

nen Streuobstwiesen ist nicht zuletzt auch auf die lange Tradition des Obstbrennens zurückzuführen. Seit dem 18. Jahrhundert verarbeiten die Klein- und Obstbrenner überwiegend Obst von Streuobstwiesen und erhalten damit die alte Kulturlandschaft.

Wie hoch ist der Anteil des Streuobstes?

Über die verarbeiteten Mengen an Streuobst gibt es nur Schätzungen, so werden ungefähr 30 % der Gesamtmenge durch die Obstbrenner verwertet; regional kann dies auch 50 % und mehr sein. Entscheidender Faktor für die Verwertung ist überwiegend der Obstpreis. Bei niedrigem Preis werden größere Mengen über den Brennkessel verwertet. In Süddeutschland wurden so z. B. im Betriebsjahr 2015/16 über 26 500 hl Alkohol aus Kernobst erzeugt. Aus Steinobst (Kirsche, Mirabelle, Zwetschge) waren es 8300 hl. Insgesamt wurden in diesem Jahr 70 000 t Maische im Bereich des Kernobstes verarbeitet, davon stammen etwa 40 000 t aus dem Streuobstbau. Im Bereich des Steinobstes war es mit 6000–7000 t Maische etwa ein Drittel des verwerteten Obstes. In der Summe bedeutet dies, dass allein in Süddeutschland etwa 45 000–50 000 t Streuobst über den Brennkessel verwertet wurden.

Ausblick

An den Spirituosen, die in Deutschland konsumiert werden, haben die Obstbrände einen Anteil von 4–5 %. Dies sind jährlich etwa 25 Mio. Flaschen à 0,7 l. Die Abschaffung des seit 1918 bestehenden Branntweinmonopols (2018) wird voraussichtlich die in Süddeutschland bestehenden Kleinbrennereien weiter reduzieren. 1945 gab es noch rund 45 000 Kleinbrennereien im süddeutschen Raum. Heute sind es noch rund 22 000 und man schätzt, dass diese bis auf 15 000 zurückgehen.

Herkunft des Obstes

Das in Deutschland produzierte Obst wird in der Menge durch zwei unterschiedliche Methoden erzeugt: den sogenannten Erwerbsanbau, der vor allem Tafelobst im intensiven Anbau produziert, und den Streuobstbau, in dem vor allem Verarbeitungsobst extensiv erzeugt wird.

Der Erwerbsobstanbau

Der Anbau von Obst ist in Deutschland ein wichtiger Wirtschaftszweig. Die Baumobsterhebung 2017 weist insgesamt 7167 Betriebe aus. Die Baumobstfläche betrug 49 934 ha. Gegenüber der letzten Zählung im Jahr 2012 bedeutet dies eine Steigerung um 10 %.

Die wichtigste Obstart im Erwerbsanbau bleibt nach wie vor der Apfel mit 33 981 ha, gefolgt von der Süßkirsche mit 6065 ha und Pflaumen und Zwetschgen mit 4199 ha. Birnen werden auf einer Fläche von 2137 ha und Sauerkirschen auf 1148 ha angebaut. Die Fläche von Mirabellen und Renekloden beträgt 639 ha.

Apfelanbau

Die wichtigste Sorte beim Apfel ist 'Elstar' mit 6698 ha, gefolgt von 'Braeburn' mit 2824 ha, 'Gala' mit 2382 ha, 'Jonagold' mit 2285 ha und 'Jonaprince' mit 1992 ha. Die größten Anbauflächen liegen in Baden-Württemberg, insgesamt werden hier auf 10 012 ha Äpfel angebaut, gefolgt von Niedersachsen mit 7761 ha. Auf dem dritten Platz liegt Sachsen mit 2156 ha.

Im Apfelanbau ist die Unterlage M9 mit Abstand am weitesten verbreitet. In Ausnahmefällen kommt auf wüchsigen Standorten, in Verbindung mit einer stark wachsenden Sorte, auch die Unterlage M27 zum Einsatz. Umgekehrt kann bei ungünstigen Bodenverhältnissen auf M26 zurückgegriffen werden, und bei extensiveren Anbaufor-

men hat nach wie vor die Unterlage MM106 als ertragreiche und stark wachsende Alternative ihre Berechtigung.

Birnenanbau

Die Birnenproduktion in der EU lag in den Jahren 2014–2016 zwischen 2,1 und 2,4 Mio. t. Die wichtigste Sorte in der EU ist ‘Conference’. In Deutschland werden nur 35 000–45 000 t Tafelbirnen erzeugt und zwar auf einer Fläche von 2137 ha. Birnen werden vor allem in Baden-Württemberg auf einer Fläche von 847 ha angebaut, gefolgt von Bayern mit 379 ha und Niedersachsen mit 278 ha.

Die wichtigste Unterlage im Erwerbsanbau ist immer noch Quitte A. Quitte C kommt aufgrund ihrer zu geringen Wuchskraft oft nicht infrage, und die feuerbrandresistenten OHF-Unterlagen haben sich aufgrund des etwas späteren Ertragseintritts im Tafelbirnenanbau nicht bewährt, wohl aber im Anbau von Brennbirnen.

Steinobstanbau

Im Anbau von Steinobst ist Baden-Württemberg mit 2756 ha Süßkirschen und 1782 ha Pflaumen und Zwetschgen führend. Einen bedeutenden Anbau hat aber auch Rheinland-Pfalz mit 653 ha Süßkirschen und 884 ha Pflaumen und Zwetschgen. Hier liegt auch ein Anbauschwerpunkt von Sauerkirschen mit 562 ha, das ist fast ein Drittel des gesamten Anbaus in Deutschland. In Bayern hat der Steinobstanbau ebenfalls Bedeutung, mit über 564 ha Süßkirschen und 369 ha Pflaumen und Zwetschgen.

Bei den Zwetschgen findet man heute vor allem die Wangenheim-Unterlagen Wavit und Weiwa, aber auch noch St. Julien. Neu sind sogenannte hypersensible Unterlagen, welche verhindern, dass scharkainfizierte Bäume aus den Baumschulen geliefert werden. Die gefährliche Viruskrankheit wird dadurch aus noch scharkafreien Gebieten ferngehalten.

Im Süßkirschenanbau überwiegt bei Neupflanzungen auf guten Standorten aufgrund ihres positiven Ertrags- und Wuchsverhaltens die Unterlage Gisela 5.

Obstarten für die Verwertung

Aus den Erwerbsbetrieben kommen **Äpfel** in der Regel nur dann in die Verwertung, wenn die Früchte nicht der Marktordnung entsprechen, z. B. wenn sie zu klein sind oder durch Hagel, Schädlinge, Pilze oder andere Ursachen Schäden haben. Auch bei einer Überproduktion können Früchte an die Verwertungsindustrie geliefert werden, oder wenn am Saisonende noch Lagerfrüchte vorhanden sind. Etwas anders sieht es bei **Birnen** aus. Einen speziellen Anbau für die Brennerei findet man eigentlich nur bei der Birnensorte 'Williams Christ'. **Kirschen** für die Brennerei werden dagegen häufig noch angebaut, es handelt sich dabei aber um spezielle Brennkirschen. Häufig gebrannt werden **Pflaumen**, **Zwetschgen** und vor allem **Mirabellen**.

Erträge und Wirtschaftlichkeit

Die Erntemengen im Obstbau schwanken von Jahr zu Jahr, da der Anbau stark witterungsabhängig ist. Gerade Kirschen und Pflaumen mit ihrer frühen Blüte sind besonders frostanfällig. Im Apfelanbau ist die Alternanz eine Ursache für schwankende Erträge. Gute Betriebe ernten im Durchschnitt 380 dt/ha, manche sogar über 500 dt/ha. In ertragreichen Jahren (Vollernten) sind in der Bundesrepublik Erntemengen von weit über 1 Mio. t Äpfeln möglich. Die erzielten Preise sind oft nicht befriedigend und liegen in manchen Jahren sogar unter 30 €/dt. Diese niedrigen Erzeugerpreise sind mit Ursache für die schlechte wirtschaftliche Lage mancher Betriebe. Bei Erzeugerpreisen von 30 €/dt oder auch noch niedriger stellt sich die Frage, ob der Anbau von Brennobst nicht wirtschaftlicher ist. Hier ist vor allem der Anbau von Birnensorten interessant, denn Birnendestillate sind nach wie vor gefragt und gehören in das Angebot zahlreicher Brennereien. Al-