

Das Geheimnis eines guten Gins

GUNDELSHEIM Seit 2005 brennt Armin Englert Spirituosen – Rezepturen mit Rose und Grapefruit

Von unserer Redakteurin
Kirsi-Fee Rexin

Erstmal riecht er nur, zieht den Duft der hochprozentigen Spirituose tief in seine Nase. „Ein leichtes Zitrusaroma“, stellt Armin Englert fest und schnuppert weiter am Verkostungsglas. „Wenn man länger einatmet, kommt die florale Note durch. Der Geruch erinnert mich an eine frisch gemähte Blumenwiese“, beschreibt er. Dann nippt der 46-Jährige vom Gin. Ob die neue Rezeptur mit Rose, Lavendel, Veilchenwurzel, Grapefruit- und Limettenschale sowie Wacholderbeeren gelungen ist? „Also ich find' ihn lecker“, fällt er stolz sein Urteil. Ob der Schnaps in Serie gehen wird, sei trotzdem noch nicht entschieden. „Jetzt muss der Gin erstmal einige Wochen ruhen, damit sich die Aromen entfalten.“

Seit 2005 stellt Armin Englert in seiner Brennerei in Gundelsheim verschiedene Spirituosen her. Darunter Gin und Obstbrände unterschiedlichster Geschmacksrichtungen. Mit den Likörorten Erdbeer-Rhabarber, Himbeer und Orange wurde er im vergangenen Jahr von den Kleinbrenner-Landesverbänden in Nord- und Südwürttemberg/Hohenzollern mit einem zweiten Platz ausgezeichnet.

Experimentierfreude Die Leidenschaft, Spirituosen herzustellen, wurde bei Englert früh geweckt. „Als kleiner Bub wohnte ich schräg gegenüber von der Brennerei, die es seit 1920 gibt und damals noch Paul Clauß gehörte.“ Egal ob Flaschen spülen oder den Dampfkessel schüren – tatkräftig griff Armin Englert dem Nachbarn bei seiner Arbeit in der Küfnerie mit Brennerei unter die Arme. „Nur probieren durfte ich ihn noch nicht.“ Über die Jahre gab Clauß viel Erfahrungswissen an seinen jungen Kameraden weiter. Englert entschied sich trotzdem erstmal

dafür, Sozialpädagogik zu studieren und zog später nach Heilbronn.

„Gundelsheim und die Brennerei sind mir immer im Kopf geblieben.“ Deshalb kehrt Englert 2003 mit seiner Familie zurück in die Deutschordensstadt, übernimmt 2005 die Brennerei von Paul Clauß, der inzwischen 80 Jahre alt ist und im Oktober 2008 stirbt. Ihm zu Ehren taufte Englert seinen Gin mit Standardrezeptur „Paul's Gin“.

Grundlage Wie einst Paul Clauß brennt Englert seinen Gin in drei Räumen in der Steinbachgasse. „Von November bis Ostern bin ich an zwei bis drei Tagen aktiv“, erklärt Englert. Um sechs Uhr heizt er dann den Dampfkessel mit Holz an, wodurch 105 Grad heißer Dampf entsteht. Über ein Rohr wird der in eine Brennblase geleitet. „Dann fülle ich die Mischung für den Gin ein.“ Die Grundlage des Gins ist ein neutraler Alkohol, dem verschiedene „Botanicals“, also Kräuter und Gewürze wie Wacholder, Koriander, Lavendelblüten und Zitruschalen, beigefügt werden. „Die Mischung setzte ich einige Tage vorher an.“ Der Dampf erhitzt den Alkohol, der als Alkoholwasserdampf in der sogenannten Verstärkerkolonne mit Destillierböden nach oben steigt. Auf jedem Destillierboden finde ein weiterer Siedevorgang mit dem Effekt der Alkoholanreicherung statt. Über ein weiteres Rohr gelangt der Alkoholwasserdampf dann in eine Kühlstande. „Hier wird der Dampf heruntergekühlt, er wird wieder flüssig.“

Kurze Zeit später läuft aus einem Hahn klare Flüssigkeit. „Das ist jetzt 85-prozentiger Gin.“ Um ihn auf „Trinkstärke“ – circa 45 Prozent – zu bringen, verdünnt ihn Englert mit entmineralisiertem Wasser. „Die Brenngeschwindigkeit ist das A und O bei einem guten Gin. Je schneller man brennt, desto weniger Aromen kommen im Destillat an. Sechs Liter in einer Stunde sind in Ordnung“,



Um Gin herzustellen, ist die Brennblase unerlässlich. Hier drin erhitzt Armin Englert die Mischung aus Neutralalkohol und verschiedenen Gewürzen und Kräutern.

Fotos: Ralf Seidel



Mit einem Alkoholmeter überprüft Englert die „Trinkstärke“ des Gins.



Zur Ehren seines Vorgängers taufte Englert seinen Schnaps „Paul's Gin.“

weiß der Fachmann. Nach einem mehrwöchigen Reifeprozess wird der Gin für den Verkauf in Flaschen abgefüllt.

Regelmäßig kommt der Zoll bei Armin Englert vorbei. „Ich muss je-

den Brennvorgang zuvor beim Hauptzollamt Heilbronn anmelden.“ Außerdem muss er genau Buch führen. „Früher sind die Leute zu Paul Clauß ins Esszimmer gekommen und haben ihren Schnaps

Herkunft

Die ältesten Quellen, in denen Gin erwähnt wird, stammen aus der Mitte des 17. Jahrhunderts. In diesen berichten der deutsche Arzt Franz de le Boe erstmals über den Wacholderschnaps namens „Genever“ (holländisch für Wacholder).

Der erste Genever entstand bei dem Versuch, aus einem Wacholderdestillat eine Arznei gegen Magen- und Nierenerkrankungen zu entwickeln. Viele der so behandelten Patienten fanden Gefallen an dem Wacholder-Gewürzdestillat. So wurde Genever ein begehrter Tropfen mit „heilendem Effekt.“ *fee*

bestellt. Das läuft heute nicht mehr so. Man muss auf die Leute zugehen“, weiß Englert. Deshalb präsentiert er seine Produkte auf den Märkten der Region oder lädt Gruppen in seine Brennerei ein.