

## Neue Sauerkirschensorten für die Brennerei

Als Lehr- und Versuchsanstalt gehört das Versuchswesen zu den Kernaufgaben in Weinsberg, ebenso wie der direkte Wissens-transfer in die Lehre. So auch bei der Untersuchung neuer Sauerkirschensorten, deren Eignung für die Nektarherstellung, insbesondere aber für die Brennerei auf den Prüfstand gestellt worden ist.

Die Verarbeitung von Sauerkirschen in der Brennerei ist weit weniger verbreitet als die Nutzung von Brennkirschen. Dies hängt unter anderem mit den geringeren erzielbaren Ausbeuten zusammen, aber auch mit der erzielbaren Qualität des Endproduktes. Das Aroma von Sauerkirschen bietet längst nicht die Vielfalt und Intensität klassischer Brennkirschensorten wie Dollenseppler, Benjaminler oder Schwarze Schüttler.

Seit einigen Jahren werden an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg in der Frucht- und Brennereitechnologie in Zusammenarbeit mit dem Obstbau Sauerkirschensorten auf die Verwertbarkeit in der Brennerei untersucht. Im Fokus stehen neben bereits im Anbau verbreiteten Sorten neue Züchtungen, die aufgrund guter Eigenschaften künftig für den Anbau empfohlen werden könnten. Neben obstbaulichen Anbauaspekten und dort auftretenden spezifischen Anforderungen im Bereich konventioneller Erzeugung einschließlich ökologischer Produktion an Parameter wie Fruchtgröße, Lagereigenschaften, Stein-/Fruchtverhältnis etc. spielt die Option einer zusätzlichen Verwendung für die Destillatherstellung eine wichtige Rolle.

Aufgrund der aktuellen Entwicklungen im Bereich tierischer Schädlinge, primär der Kirschessigfliege, steht auch der geschützte Anbau in der Betrachtung. Hier treffen jedoch technische Möglichkeiten und ökonomische Realität aufeinander. Nicht alle Produktionsmöglichkeiten können aufgrund der Ertragslage in Betracht gezogen werden.

Der Wegfall des Branntweinmonopols zwingt die Kleinbrenner zur Abgabe des produzierten Alkohols an die Branntweinaufkäufer oder zur Direktvermarktung über die Flasche. Diese erfordert gute Rohstoffe die aus ausgeklügelter, sich auszahlender Produktion stammen. Dabei spielen die Bewirtschaftungskosten, Intensität und Art (konventionell oder ökologisch) eine entscheidende Rolle, die auch vom Gesamtkonzept des Betriebes abhängen kann (kompletter Bio-Betrieb oder Bio-Produktion nur in einzelnen Teilen). Künftig wird in weiten Teilen nur bleiben, was ausreichend monetären Ertrag bringt. Dies können auch alte, etablierte Sorten sein. In vielen Fällen gibt es jedoch Schwierigkeiten, zum Beispiel durch Scharka oder Feuerbrand. Häufig bleibt nur eine vollständige Rodung befallener Parzellen.

Zu berücksichtigen in diesem Zusammenhang sind auch züchterische Aspekte: Bei der Züchtung neuer Obstsorten spielen unabhängig von der Obstart eine Reihe von Faktoren eine wichtige Rolle. Dabei geht es stets um Aspekte die den Frischmarkt betreffen, wie zum Beispiel Konstanz einer Attraktiven Fruchtform, -farbe, -durchschnittsgröße sowie ggf. -durchschnittsgewicht. Selbstverständlich spielt auch der Geschmack eine Rolle, sowie für den Handel insbesondere die Lagereigenschaften. Lange Lagerfähigkeit wird dabei stets bevorzugt. Hierbei kann ein gewisser Interessenkonflikt entstehen. Frischobst direktvermarktende Obstbaubetriebe, die auch an Händler bzw. (indirekt) Handelsketten liefern, sind auf die Einhaltung marktüblicher Standards angewiesen und brauchen Pflanzmaterial, das diesen Ansprüchen gerecht wird. Züchtungen, die ausschließlich für den Verarbeitungsbereich, ganz gleich ob im Bereich Fruchtsaftproduktion oder Brennerei, Abnehmer finden sind für die Züchter nicht interessant. Der Markt dafür ist zu klein, bei entsprechenden Preisen für das Pflanzmaterial würde die Nachfrage nach solchen Pflanzen wohl zum Erliegen kommen. Gezüchtet wird daher, was möglichst viele Abnehmer findet. Leider gehen viele im Direktverzehr attraktive Züchtungen nicht in die Brennerei oder sind dort sogar unerwünscht. Die Brennereipraxis zeigt immer wieder, dass gut schmeckende Früchte mitunter zu wenig attraktiven Destillaten führen. Die Ursachen dafür liegen im Bereich der Aromen und hängen allgemein ausge-

drückt letztlich von relativer Flüchtigkeit, Neigung zu chemischen Reaktionen oder auch thermischer Belastbarkeit jener ab.

Zwingend erforderlich ist daher eine Prüfung in beide Richtungen: Was macht im Anbau Sinn? Welche Sorten können empfohlen werden, um sowohl den Anforderungen im Bereich Frischmarkt als auch den weiterverarbeitenden Branchen gerecht zu werden? An der LVWO Weinsberg werden Sortenuntersuchungen daher in Obstbau und Frucht- und Brennereitechnologie gekoppelt durchgeführt. So ergibt sich - durch mehrjährigen Aufbau - ein vollständiges Bild zu den geprüften Sorten. Immer wieder fallen dabei Nummernsorten (Sorten, die aufgrund der kurzen Verfügbarkeit noch keinen Namen tragen) aus dem Betrachtungsschema heraus. Dies liegt in vielen Fällen daran, dass die oben beschriebenen obstbaulichen Gütekriterien nicht oder nicht ausreichend in der zu erwartenden Form eingehalten werden. Die Züchter stellen bei entsprechender Datenlage die Weiterverfolgung kurzerhand ein. Vereinzelt befinden sich darunter Exemplare, die für die Brennerei interessante und sensorisch attraktive Produkte bieten. Diese gehen im schlimmsten Fall verloren, bevor Sie überhaupt richtig aus der „Züchtungswiege“ in Erscheinung treten.

Einen ersten Eindruck der Beobachtungen der vergangenen Jahre geben die nachfolgenden Informationen.

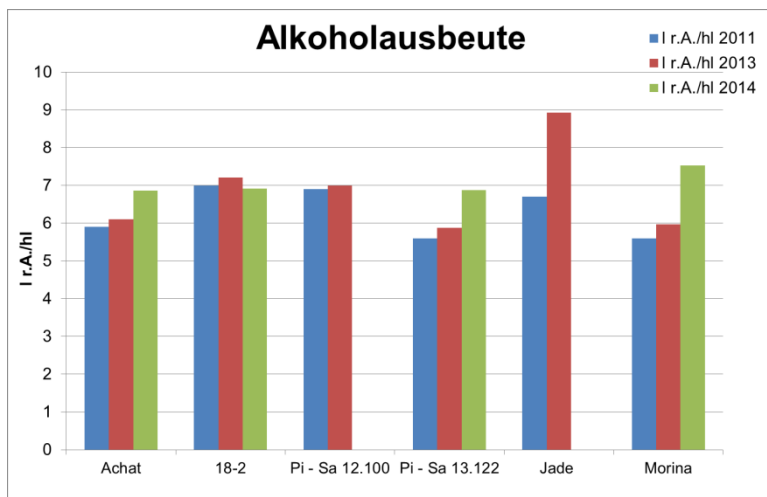
In einer ersten, mehrjährigen Untersuchung konnten einige Neuzüchtungen im Bereich

Sauerkirschsorten auf ihre Eignung zur Herstellung von Destillaten getestet werden. Neben der in der Brennerei üblichen Kenngröße der Alkoholausbeute stand dabei auch stets die

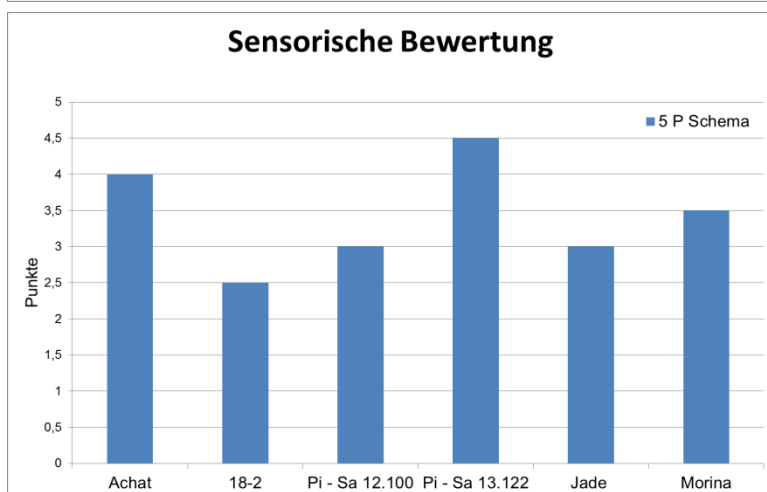
sensorische Qualität der erzeugten Produkte im Fokus. Alkohol ist nun mal nicht alles – das ist lange bekannt. Im Zuge einer qualitätsorientierten Produktion von Bränden wird die Alkoholausbeute in den nächsten Jahren wohl auch etwas an ihrer Bedeutung verlieren. Schließlich lässt sich im Direktvertrieb nur nachhaltig gut verkaufen, was geschmacklich überzeugt. Kurz: Qualität vor Quantität, insbesondere im Falle von Manu-fakturen und Kleinerzeugern.

Die beste Datengrundlage ergibt sich aus eigener Erhebung. Darum stammen alle Proben aus dem Anbau auf unserem eigenen Obstgut in

Heuchlingen bei Bad Friedrichshall. Über die Jahre 2011, 2013 und 2014 zeichnete sich dabei ein reproduzierbares Gesamtergebnis ab. Dies zeigt auch, dass trotz unterschiedlicher Witterungsverhältnisse und der daraus resultierenden Saisonentwicklung konstante Ergebnisse erwartet werden können. Besonders überzeugen konnten die Sorten PiSa 13.122, mittlerweile bekannt unter dem Namen „Coralin“, gefolgt von den Sorten „Morina“ und „Achat“. Hier konnten nicht nur gute Ausbeuten, sondern auch guter Geschmack in den Destillaten beobachtet werden.



Alkoholausbeute der Sauerkirschsorten im Versuchszeitraum



Sensorische Bewertung der Sauerkirschsorten über die Versuchsjahre