

# Im Dienst des Schnapses

Bei der Landwirtschaftskammer werden innerhalb von zwei Wochen rund 300 Brände probiert

Damit die Schnapsbrenner auf ihre Brantweine eine Kammerpreismünze der Landwirtschaftskammer kleben dürfen, werden die hochprozentigen Getränke von Fachleuten getestet. Dabei wird „blind“ verkostet.

Von unserer Mitarbeiterin Christina Bents

**Wittlich.** Schnaps ist Schnaps? Ganz und gar nicht. Das können die vier Prüfer, darunter eine Frau, die heute in der Landwirtschaftskammer sitzen und 25 verschiedene Mirabellenschnäpse bewerten, bestätigen. Denn jeder der hier aufgetischten Brände hat einen eigenen Geschmack, der eine ist etwas sanfter, der andere hat eine kleine Marzipannote, bei wieder einem anderen schmeckt man die Frucht sehr intensiv heraus. Fehltöne, wie beispielsweise ein muffiger Geruch, kommen heute kaum noch vor.

Dr. Stephan Reuter, Leiter des Weinbauamts Wittlich sagt: „Wir suchen ja hier auch keine Fehler, sondern bewerten die Qualität der Brantweine.“ Insgesamt werden innerhalb von zwei Wochen zwischen 250 bis 350 Brände in Wittlich probiert, je nachdem wie groß die Ernte war. In Wittlich werden Brände und Liköre der ehemaligen Regierungsbezirke Trier und Koblenz, das sind Mosel, Eifel, Hunsrück und Westerwald, getestet.

Dabei helfen 30 bis 40 ehrenamtliche Prüfer, von denen die meisten, selbst Schnapsbrenner sind. So wie Wolfgang Kunz aus Lieser, der die dafür vorgeschriebenen Schulungen absolviert hat. Er berichtet: „Es ist zur eigenen Weiterbildung gut, und es ist interessant zu sehen, wo man selbst steht“, erklärt er sein Engagement. Ehrenamtliche Prüfer für die Brennprodukte zu finden, ist dabei gar nicht so einfach, „denn viele haben Angst vor dem hohen Alkoholgehalt, denn man probiert schließlich 25 Brände,



Der entscheidende Moment: Wolfgang Kunz aus Lieser prüft den Brantwein mit Gaumen und Zunge. Die Goldenen Kammerpreismünzen sind begehrt. Nur ein Viertel der Produkte bekommt sie.



Hermann Berweiler (links) und Dietmar Zenz bereiten den nächsten Brantwein-Durchgang zur Prüfung vor. TV-FOTOS (3): CHRISTINA BENTS

schon am Vormittag“, so Reuter. Weiter erklärt der Weinbauamtsleiter: „Aber das ist kein Problem, wenn man weiß, wie es geht: ausspucken und mit Mineralwasser nachspülen.“ Peter Greif, aus dem Saargau erklärt, wie er an die Schnäpse herangeht. „Ich habe die klare Frucht und deren Geschmack vor Augen, dann erkennt man auch die Qualität, die man vor sich im Glas hat.“ Vor jeder Prüfungsrunde werden die besten und schlechtesten Schnäpse des Vorjahres probiert, um sich den Geschmack noch einmal ins Gedächtnis zu rufen, „denn Sensorik ist auch viel Übung“, so die Meinung der Experten.

Die Prüfung selbst findet in einem Raum statt, indem die einzelnen Plätze, durch einem Sicht-

schutz voneinander getrennt sind. Eine Flasche Wasser, ein Teller Käse und ein Brötchen stehen bereit. Und ein Spuckbecken, denn keiner der Prüfer trinkt die edlen Getränke. Zunächst betrachten sie die Brantweine genau. Dann riechen sie daran, nehmen einen kleinen Schluck und prüfen mit Gaumen und Zunge. Wenn jeder Experte alle fünf Schnäpse eines Durchgangs bewertet, tragen die Prüfer die Ergebnisse vor. Wenn die Produkte zwischen zwei Qualitätsstufen stehen, wird über den Brand gesprochen und die Prüfer überdenken noch einmal ihr Urteil, bis eine Medaille feststeht.

„Im Durchschnitt bekommt je ein Viertel, Gold, Silber, Bronze oder eben keine Medaille“, erklärt Dr. Stephan Reuter. Am

häufigsten werden Kernobst, wie Apfel und Birne angestellt, gefolgt von Mirabelle und allem, was man aus Trauben brennen kann. Der Trend geht immer mehr zu sortenreinen Bränden, wie Boskop oder Elstar bei den Äpfeln. Typisch für die Mosel sind die Weinbergspfirsichbrände oder die Nelsche Birne in der Eifel. Kuriositäten wie Viezbrände sind dabei, und Raritäten wie Gewürztraminertrester, der sehr intensiv schmeckt, und einen Rosenduft hat. So probiert, ist Schnaps tatsächlich nicht gleich Schnaps, sondern ein kreatives Getränk, das dem Brenner viel Können abverlangt.



## FÜR KINDER

**Alkohol** ist eine farblose Flüssigkeit. Er entsteht, wenn Obst gärt. Dabei wandeln winzige Hefepilze den Zucker in Alkohol. In Getränken wie Bier, Wein und Schnaps ist er enthalten. Bei einem starken Schnaps besteht fast die Hälfte der Flüssigkeit aus Alkohol. In der Medizin wird Alkohol zur Reinigung verwendet. Es gibt Menschen, die das Gefühl mögen, das sich einstellt, wenn sie welchen getrunken haben. Aber Alkohol ist auch gefährlich, man kann sich nach dem Trinken nicht mehr gut konzentrieren und darf deshalb beispielsweise kein Auto mehr fahren. Wer regelmäßig viel Alkohol trinkt, schadet seiner Gesundheit. *chb*

## ACH WAS!

SONJA SÜNNEN



## Hallo Schnittlauch

„Der Mai ist gekommen, die Bäume schlagen aus ...“ Bei mir auch. Und die Hecken, eigentlich alles im Garten. Deshalb habe ich versucht, mit meiner neuen großen Astschere, die ungefähr halb so lang ist wie ich kurz, einen dicken Zweig zu kappen. Ich bin darüber fast bewusstlos geworden. Denn irgendwie hat das lange Gerät, das ich ziemlich hoch halten musste, eben weil ich so klein bin, zurückgeschlagen. Es hat mir blitzschnell die Sonnenbrille von der Nase gehauen, und der Griff, der mir irgendwie aus der Hand geflutscht ist, schlug mir voll an die Stirn. Ich hatte jetzt links unterm Seitenscheitel eine Beule, ein Veilchen am Boden ist mir echt lieber, klar. Jetzt weiß ich auch, warum Waldarbeiter Helm tragen! Und man sagt ja auch Gartenarbeit.

Da bewundere ich doch meine Freundin: Sie kann sogar mit dem Freischneider umgehen, aber sie fährt auch Traktor, glaube ich. Soweit bringe ich es nie. Ich mach' jetzt eher auf Kräuter. Da reicht die Küchenschere, ich brauche keinen Helm, ich kann alles essen und entscheidend ist: die bleiben klein. Man muss halt seine Grenzen kennen. Danke Baum! Hallo Schnittlauch.

s.suennen@volksfreund.de

## Perspektive für junge Menschen ohne Ausbildungsplatz

Das Projekt „Jugend mit Zukunft – Just-In“ soll jungen Menschen helfen, die derzeit für sich keine berufliche Perspektive sehen. Im Kreis Bernkastel-Wittlich stehen 25 Plätze zur Verfügung. Der Einstieg ist jederzeit möglich.

**Bernkastel-Wittlich.** Viele junge Menschen unter 25 Jahren im Kreis Bernkastel-Wittlich gehen derzeit weder in die Schule, noch machen sie eine Ausbildung. Das teilt Mike Winter, Pressesprecher der Kreisverwaltung, mit. Das vom Jobcenter Bernkastel-Wittlich in Kooperation mit dem Überbetrieblichen Ausbildungszentrum (ÜAZ) angebotene Projekt „Just-in“ – Jugend mit Zukunft“ richtet sich an diese arbeitslosen, beziehungsweise nichterwerbstätigen jungen Menschen. Die Gründe, dass sie die offenen Ausbildungs- oder Arbeitsstellen nicht besetzen, seien vielfältig.

Die jungen Menschen haben noch ihr ganzes Erwerbsleben vor sich. Die Chance, mit einer passgenauen und umfassenden Vorbereitung doch noch einen

guten Arbeits- oder Ausbildungsplatz zu bekommen, ist laut Winter groß. Die Projektlaufzeit beträgt durchschnittlich zehn Monate und orientiert sich an individuellen Förderbedarf. Im Zusammenspiel mit den Projektmitarbeitern beim ÜAZ-Wittlich und dem Jobcenter Bernkastel-Wittlich erhalten die Teilnehmer so die nötige Unterstützung, um den Start in die Arbeitswelt zu wagen. Derzeit stehen für diese Chance 25 Teilnehmerplätze zur Verfügung. Der Einstieg ist jederzeit möglich. Interessenten können beim Jobcenter Bernkastel-Wittlich und dem ÜAZ-Wittlich über die Voraussetzungen informieren. Die Förderung erfolgt zu gleichen Teilen aus Mitteln des Europäischen Sozialfonds (ESF) und Mitteln des Jobcenters Bernkastel-Wittlich. *red*

● **Kontakt: Jobcenter Bernkastel-Wittlich, Friedrichstraße 22, 54516 Wittlich, Hermann Haller Telefon 06571/9701-15, ÜAZ-Wittlich, Max-Planck-Straße 1, 54516 Wittlich, Elmar Klodt 06571/9787-86.**

## Dekanatskantor spielt in der Abtei die Jupiter-Sinfonie

**Großlittgen.** Prof. Karl Ludwig Kreuz aus Freiburg gibt am Pfingstmontag, 16. Mai, in der Abtei Himmerod ein Orgelkonzert. Der Dekanatskantor in Konz und Professor für Improvisation an der Musikhochschule Freiburg spielt die Jupiter-Sinfonie von Mozart, allerdings jedoch nicht in der üblichen Orchesterfassung, sondern in einer außergewöhnlichen Fassung für Orgel. Das Konzert beginnt um 15 Uhr. *red*

## Selbsthilfegruppe fährt zu Logopädie-Schule nach Koblenz

**Bernkastel-Kues.** Die Selbsthilfegruppe für Aphasiker, Schlaganfallpatienten und deren Angehörige „Aufrecht stehen – Aufrecht gehen“ lädt für Mittwoch, 18. Mai, zu einer Rehafahrt zur Logopädie-Schule im Katholischen Klinikum Koblenz-Montabaur ein. Nach dem Aufenthalt in der Klinik geht es mit der Seilbahn zur Festung Ehrenbreitstein. Weitere Infos bei Erich Caspari, Telefon 06541/9893. *red*

# MARKTPLATZ

Mit Bistro „Mondo del Caffè Palmengarten“

Riesige Auswahl an mediterranen Pflanzen!

**LAMBERT**

alles für den Garten

www.lambert.de

## „Viva Balkonien!“ Aktionspreise für Spitzenqualität!

Über 200.000 Sommerblüher aus eigener Anzucht in ca. 50 verschiedenen Arten:

### Geranien

Die beliebten Sommerblüher, stehend und hängend, im 11 cm Topf.

Preisknüller

nur **-,99 €**

### Fuchsien, Männertreu...

Blaues Gänseblümchen, Zauber-glöckchen, Goldmarie, Elfensporn, Husarenknöpfchen und viele mehr... im 11 cm Topf.

Preisknüller

nur **1,39 €**

...und als perfekte Ergänzung:

### Blumenerde COMPO

Kübelpflanzen und Qualitätsblumenerde mit optimaler Zusammensetzung, 60 Liter (0,17/Liter).

nur **9,99 €**

### Wuxal

Universaldünger für alle Sommerblumen, 1 Liter für 500 Liter Gießwasser.

nur **8,99 €**

### Floracote Plus

6 Monate Langzeitdünger, umweltfreundlich. Mit Startwirkung, 1,2 kg.

nur **7,99 €**

### Blumenkasten

Kunststoff, grün oder dunkelbraun. Verschiedene Größen, z. B. 40 x 17 cm.

nur **-,99 €**



Gartenzentrum • Florist • Zoo Franz-Georg-Straße 50 54292 Trier

Telefon 0651-2 60 22 Telefax 0651-2 43 49 info@lambert.de

Öffnungszeiten: Mo - Fr: 9 - 19 Uhr Sa: 9 - 18 Uhr

• Großer Parkplatz • Gute Busanbindung