

Deutschland, deine Schnapsideen

Qualität statt Fusel: „Fräulein Brösel“ weiß, wie's geht

FRIEDRIKE CORTS

Man trinkt, schluckt und schüttelt sich, als hätte man gerade eine Zitrone mit Essig im Mund gehabt. Derartige Grimassen-Theater bekommt nur einer hin: der Schnaps. Nicht jeder mag oder darf ihn trinken, aber jeder kennt ihn. Der Pro-Kopf-Verbrauch der Deutschen lag 2012 im Schnitt bei 5,4 Litern Schnaps.

Der Billigfusel in der Kneipe um die Ecke, die Flachmänner von der Tanke, der edle Digestif im Nobelrestaurant, der Schuss im Kaffee oder der Kurze auf Partys: Schnaps geht eigentlich immer und überall.

Aber was genau ist Schnaps? Alle Getränke, die mehr als 15 Prozent Alkohol enthalten sind Spirituosen, umgangssprachlich Schnaps genannt. Es gibt mindestens genauso viele Synonyme wie Sorten und Geschmacksrichtungen. Brand, Geist, Likör sind die Oberbegriffe – Kirschwasser, Doppelkorn und Grand Marnier konkrete Schnäpse.

Die Qualität unseres Essens wird seit Jahren immer mehr diskutiert. Mittlerweile interessiert man sich schließlich auch dafür, von welchem Bauern das eingekaufte Bio-Schwein kommt. Und nun sind die hochprozentigen Getränke an der Reihe. Der Trend geht auch hier hin zur Qualität, zum Handgemachten und Selbsterfundenen. Gut muss es aussehen, lecker soll es sein und unbedingt etwas Besonderes.

„Die Leute finden es toll, wenn etwas ihre Bedürfnisse genau auf den Kopf trifft“, sagt Fräulein Brösel, Inhaberin der Geisterbrennerei „Schnapservachen“ in

Berlin. Sie nennt sich so, weil ihr Nachname Dobrits aus dem Slowenischen übersetzt „Brösel“ heißt. Hinzu kommt, dass sie unverheiratete Österreicherin ist – ein Fräulein also, Fräulein Brösel. Sie stellt in ihrer kleinen Brennerei Geister in vier verschiedenen Sorten her: Haselnuss, Vogelbeere, Marille und Johannisbeere reichen ihr vorerst, die Sorten sind alle außergewöhnlich: „Birnengeist kennt wirklich jeder zur Genüge.“

Das Besondere bei den Geistern von Fräulein Brösel ist der geringe Alkoholgehalt. „Oftmals waren mir Schnäpse zu stark und scharf. Meine Geister haben zwischen 33 und 38 Prozent Alkohol. Man kann auch mal mehr davon trinken, ohne direkt umzufallen“, sagt sie. Und sie legt Wert darauf, dass sie Geister herstellt, keine Brände: „Das ist ein großer Unterschied. In Bränden sind wesentlich mehr Früchte enthalten, was das Getränk sehr teuer macht. Da kosten 500 Milliliter um die 150 Euro. Meine Geister sind erschwinglicher, ich will sie einem großen Markt zugänglich machen.“

Fräulein Brösels Geister sind auch weicher als der klassische Haus-Schnaps in der Kneipe um die Ecke. Weich heißt, dass es nicht im Hals brennt. Grimassen-Theater ade sozusagen. „Nach dem Absacker-Trinken schüttelt sich jeder. Das konnte ich einfach nicht mehr sehen. So ein Absacker sollte doch dazu ermutigen, noch einen zu bestellen“, sagt die zierli-



Schmeckt nach Nutella: Brösels Haselnuss-Geist

che Schnapsbrennerin, die am liebsten ihren eigenen Haselnuss-Geist trinkt: „Ich bin schokoladig veranlagt. Er hat so eine schöne Nutella-Note und ist unser absoluter Bestseller. Alle Stoffe, die zu einer allergischen Reaktion führen könnten, sind herausextrahiert.“ Sogar Allergiker würden jetzt beim Schnapsbrennen berücksichtigt – oh, ha. Der Soja-Öko-Stevia-Strom hat die Alkoholindustrie erreicht. Endlich. Fräulein Brösel hat diesen

Trend früh erkannt. Neben dem Hinweis über Herkunft, Herstellung und Inhalte liegt den Konsumenten auch das Design am Herzen. Minimalismus ist angesagt, die Besinnung auf das Wesentliche: den Inhalt. „Das Auge isst nicht nur mit, es trinkt auch mit. Es ist ein guter Bonus, wenn Kunden wegen des Etiketts zu der Flasche greifen“, findet Fräulein Brösel. Zu ihrem Beruf gehöre neben dem Sinn für Trends ein Brummschädel von Zeit zu Zeit dazu.

Übrigens: Im 19. Jahrhundert war Schnaps oftmals eine Lohnarbeit. In Bremen etwa bekamen Straßenarbeiter für ihre Frühschicht in den Morgenstunden keine Taler, sondern Schnaps.

Also danke, liebe Überflusgesellschaft, dass du uns auch mit außergewöhnlichen Schnäpsen versorgst. Bald schmeckt man nicht mehr Apfel- oder Kirscharoma, sondern – glaubt man Deutschlands neuer Schnapsbrenn-Generation – Nutella, Brot und echte Vanille.



Sie will nur die beste Qualität: Fräulein Brösel aus Berlin nimmt Vogelbeeren unter die Lupe