

Schnaps

Schnaps wird zum Beispiel aus Birnen, Zwetschken, Nüssen oder auch Äpfeln gemacht.

Das Obst wird gewaschen, zerkleinert und gepresst. Dann wird die entstandene Maische leicht angegoren und dann gebrannt. Doppelt gebrannter Schnaps ist stärker als jener Schnaps, welcher nur einmal gebrannt wurde. Bei Schnaps handelt es sich um ein klares, stark riechendes und etwas scharf schmeckendes Getränk. Schnaps ist die umgängliche Bezeichnung für Spirituosen und muss einen Alkoholgehalt von 15% haben.

Der Schnaps wird durch Brennen auch Destillation genannt, hergestellt. Grundstoffe hierfür sind natürliche, vergorene Pflanzenstoffe. Das heißt, aus Obst, Getreide oder Kartoffeln entstehen bei der alkoholischen Gärung Agraralkohol, der dann zum Brennen von Spirituosen genutzt wird. Bevor die Schnapsbrennerei beginnen kann, muss das Obst oder Getreide gären. Dies geschieht durch zugesetzten Hefen, die den vorhandenen Zucker in Alkohol und Kohlendioxid verwandeln. Es entsteht Maische. Die Maische kommt in eine Brennblase. Diese Brennblase ist ein aus Kupfer geformter Kessel. Der Kupferkessel wird durch direkte Befeuerng beheizt, zum Beispiel durch Heizöl oder Erdgas. Auch eine indirekte Beheizung ist möglich. Hierbei wird die Brennblase über ein Wasserbad und Wasserdampf erhitzt. Auch hier wird zu Beheizung Erdgas, Heizöl oder Holz benutzt. In der Brennblase wird die Maische erhitzt, so dass Alkohol und Aromastoffe aus der Maische abdestilliert werden können.

Über einen an der Brennblase befestigten Rohranschluss, wird

die Maische in den Kessel gefüllt. Ein Rührwerk sorgt dafür, dass die Maische gleichmäßig erwärmt wird. Das ermöglicht eine saubere Abtrennung des Vor-, – Mittel-, – und Nachlaufs. Da bei der Destillation nicht nur der Alkohol verdampft, sondern auch Methanol (giftig) und Fuselöle (werden vom Mensch zu Giftstoffen abgebaut und führen zu einer verminderten Herzleistung), gibt es 3 Durchläufe.

1. Der Vorlauf

Bei niedrigen Temperaturen verdampfen aus der Maische die Methanole. Diese verunreinigen also das erste Destillat.

2. Der Mittellauf

Hierbei wird nun die Spirituose gewonnen. Dieser Durchlauf wird auch als Herzstück bei der Destillation genannt.

3. Der Nachlauf

Bei hoher Temperatur verdampfen nun die Fuselöle. Der Alkoholgehalt ist zu Beginn der Destillation am Höchsten. Während der Durchläufe sinkt der Alkoholgehalt immer weiter ab.

Oberhalb der Brennblase liegt der Geisthelm. In ihm werden die Alkoholdämpfe gesammelt und über das Geistrohr in die Verstärkereinheit geleitet. Die Verstärkereinheit sind zwei Bauteile, die über der Brennblase angebracht sind. Hier wird das Wasser aus dem Alkohol entzogen. Zunächst fließt das Destillat durch 3 Glockenböden. Wasser und Alkohol kondensieren auf jedem Glockenboden und hinterlassen einen Flüssigkeitsspiegel.

Kontinuierlich fließen Wasser und Alkoholdämpfe durch die Glockenböden. Da Alkohol schon bei 78,3 Grad siedet, wird das Wasser aus dem Destillat quasi raus gewaschen. Die frei werdende Wärme bei der Kondensation, lässt Alkohol verdampfen, der Flüssigkeitsspiegel steigt auf den

Glockenböden an. Die überschüssige Flüssigkeit wird in den unterliegenden Boden geleitet und vom untersten Boden wird sie mit hohem Wasseranteil und wenig Alkohol zurück in die Brennblase geführt. Das heißt, bei diesem Vorgang erreicht dem nächsten Glockenboden Dämpfe mit hohem Alkoholgehalt, aber wenig Wassergehalt, der sich wiederum in dem Flüssigkeitsspiegel des Glockenbodens befindet.

Im oberen Bereich der Verstärkereinheit befinden sich im Dephlegmator Dämpfe mit hohem Alkoholgehalt. Der Dephlegmator ist ein Kondensator. Die Temperatur beim Kühlwasserdurchlauf ist so geregelt, dass er über die Siedetemperatur des Alkohols liegt, aber deutlich unter der des Wassers. Das Wasser kondensiert und tropft zurück auf die Glockenböden, während der Alkoholdampf den Dephlegmator passieren kann. Über ein weiteres Geistrohr kommt das Destillat in einen Kühler. Durch Kühlröhren wird kaltes Wasser geleitet. Das Kühlwasser nimmt die Wärme des Dampfes auf. Es kondensiert und das flüssige Destillat ist nun fertig und kann weiter verarbeitet werden.

Am Ende des Kühlers ist ein Überlauf, der ein Alkoholmeter enthält. Hier kann der Alkoholgehalt des Destillates gemessen werden. Er entscheidet, wann der Vor- – Mittel, – und Nachlauf beendet werden kann.

Für die Produktion – Brennerei auch Verschlussbrennerei genannt, fließt das Destillat durch den Weingeistzähler. Dies ist eine spezielle Messuhr, die den Gehalt des Alkohols misst. Wichtig für den Zoll. In Deutschland wurde durch das Bundesgesetz eine Branntweinsteuer erhoben. Der Genuss von branntweinhaltigen Waren und Branntwein führt dazu. Der Zoll kontrolliert Schnaps Brennereien, ob ihre Aufzeichnungen für Menge und Lagerung der Rohstoffe einwandfrei sind. Eine Schnapsbrennerei muss grundsätzlich bei der Steuererklärung angegeben werden. Die zu zahlenden Steuer fallen dem Bund zu. Privatpersonen brauchen keine Brennblase beim Zoll anmelden, sofern sie eine fertiges Destillat von 0,5 Liter nicht überschreiten.

Brandweinsteuer müssen trotzdem für die eigene private Brennerei gezahlt werden.

Wie viel kann beim Hauptzollamt erfragt werden.