

## LOHNBRENNEN



Wir brauchen mindestens 80kg Maische von frischem Obst für unseren Brennofen.

Wir verrechnen fürs Lohnbrennen folgende Preise:

bis **100kg** Fr. 150.- pauschal (darin enthalten CHF 35.- Energiekosten)  
danach für jede weitere **100kg** Fr. 110.- (darin enthalten CHF 25.- Energiekosten)

Preise exkl. MwSt.

In diesem Preis enthalten ist die Reduzierung auf Trinkstärke. Wir empfehlen Ihnen 42 Vol %.

Nicht enthalten in diesem Preis ist die Besteuerung durch die eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV). Die Alkoholsteuer wird Ihnen von der EAV direkt in Rechnung gestellt. <https://www.ezv.admin.ch/ezv/de/home/themen/alcohol.html> (Die Alkoholsteuer beträgt Fr. 29.- auf 1 Liter 100 Vol. %, somit ist es bei einem Liter mit 42 Vol % Fr. 12.20)

### Anforderungen an das Rohmaterial

Da das Aroma der Frucht, die Qualität, der Zuckergehalt, die Ausbeute des Brandes bestimmen, sollten die Früchte vollreif und gesund sein. Hagelschäden, sowie Schorfflecken und Wurmbefall können, soweit die Reife der Frucht nicht darunter leidet, toleriert werden.

Faulige, schimmelige und unreife Früchte gehören nicht in die Maische! Nicht handgepflücktes Obst, also geschütteltes Fallobst, muss möglichst sauber sein, frei von Erde, Laub und Stielen. Quitten sollten vor dem einmischen von ihrem feinen Flaum befreit werden. Dieses enthält ein Öl, welches ranzig wird und deshalb im Brand unerwünscht ist.

### **Sauberkeit ist oberstes Gebot!**

Also sauberes und gesundes Obst, saubere Maschinen und Behälter. (keine Chemiefässer)  
Nur Behälter verwenden, die nach der Gärung auch gut verschließbar sind. (Spannring nicht vergessen)

### **Zerkleinern der Früchte:**

Kirschen, kleine Pflaumen, weiche Zwetschgen, Aprikosen und Beeren quetschen durch das eigene Gewicht. Äpfel, Birnen und Quitten müssen mit einer Rätzmühle oder einem Muser zerkleinert werden.

1. Früchte kontrollieren, verlesen und waschen.
2. Unreife, faule und schimmelige Früchte gehören auf den Kompost.
3. Kernobst zerkleinern, Steinobst quetschen, Steine nicht zerstören, Beeren entrapfen.
4. Vor Bakterien schützen. Ansäuern.
5. Mit Hefe angären, Gärung kontrollieren.
6. Luftdicht verschließen und baldmöglichst brennen.

### **Gärhilfsmittel**

Um eine optimale Gärung mit guter Ausbeute zu erreichen, empfiehlt sich die Verwendung von Trockenhefe. Pro 100 kg Brenngut ca. 15 bis 20 gr (in 2 dl handwarmes Wasser auflösen), ca. 20 Minuten stehen lassen und bei Beginn des einmischens sofort den Früchten begeben. Holunder und Quitten, Früchte mit wenig Fruchtzucker, 20 – 30 gr. Hefe begeben.

### **Gärung**

Die Gärung dauert je nach Sorte und Temperatur 3 bis 5 Wochen. Damit die während der Gärung entstehende Kohlensäure aus den Behältern entweichen können, gibt es verschiedene Möglichkeiten.

1. Gärfilter.
2. Ein 2mm Loch in den Deckel bohren, nach der Gärung mit Klebestreifen verkleben.
3. Der Spannring bleibt geöffnet, Deckel mit Stein oder schwerem Gegenstand belasten.  
Nach der Gärung gut verschliessen.

Maischefässer nie der intensiven Sonnenbestrahlung aussetzen!

*Nach der abgeschlossenen Gärung sollte die Maische schnellstmöglich in der Macardo Destillerie gebrannt werden, um alle Aromen zu erhalten.*

**Ihr Macardo Team wünscht Ihnen «gutes Gelingen»!**