

Quelle: Eifel Hautnah – Das Buch 2021

Datum: 01.01.2021

Seite: 142 - 147



LINKS: STREUOBSTWIESEN PRÄGEN IN DER SÜDEIFEL NICHT NUR DIE LANDSCHAFT, SIE SIND AUCH EIN WICHTIGER LEBENSRAUM FÜR ZAHLREICHE TIER- UND PFLANZENARTEN.

EIFELER EDELBRAND EINE BESONDERE FORM DES NATURSCHUTZES

ANDREAS HAHN, SEIT JUNI 2019 VORSITZENDER VON EIFEL-EDELBRAND W.V., IST ÜBERZEUGT, DASS MIT JEDEM GETRUNKENEN GLAS EINES EIFELER BRENN-ERZEUGNISSES AUCH DER NATUR GEHOLFEN WIRD. GANZ UNRECHT HAT ER NICHT: OHNE DIE VIELZAHL DER STREUOBSTWIESEN, DIE SICH INSBESONDERE IM BITBURGER GUTLAND FINDEN, WÄRE DIE NATUR EIN GANZES STÜCK ÄRMER.

Streuobstwiesen prägen in der Südeifel nicht nur markant die Landschaft, sondern sind auch ein wichtiger Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Dieser Artenreichtum ist bedingt durch die Kombination von extensiv genutztem Grünland und offenen Gehölzstrukturen. Sowohl Offenlandbewohner als auch eher waldliebende Arten mit unterschiedlichen Fruchtigkeits- und Temperaturansprüchen treffen hier aufeinander und nutzen das abwechslungsreiche Mosaik an Lebensräumen.

Laut Schätzungen liegt das Arteninventar von heimischen Streuobstwiesen bei über 3.000 Tierarten. Diese leben entweder im Boden, im Unterwuchs, an den häufig von Flechten und Moosen überzogenen Stämmen oder im Kronenraum der Obstbäume. Aufmerksame Besucher können auf Streuobstwiesen beispielsweise die Haselmaus, zahl-

reiche Schmetterlingsarten oder den Gartenrotschwanz beobachten. Viele dieser Arten stehen auf der Roten Liste und werden als gefährdet eingestuft. Von besonderer Bedeutung sind die Höhlen älterer Bäume, denn diese kommen etlichen Vogelarten wie dem Wendehals und dem Steinkauz oder Säugtieren wie dem Garten- bzw. Siebenschläfer und diversen Fledermausarten zugute.

Der Artenreichtum einer Streuobstwiese ist auch an der Zusammensetzung des Unterwuchses erkennbar. Hier blühen Veilchen, Schlüsselblumen, Margeriten, Witsenblumen, Wiesensalbei, verschiedene Klearten und vieles mehr. Für Bienen und zahlreiche andere Insekten sind Obstwiesen daher nicht nur zur Blütezeit der Obstbäume attraktiv, sondern auch wegen der reichen Ausstattung an blühenden Kräutern.

GETRÄNKE AUS DER EIFEL

143



ANDREAS HAHN, VORSITZENDER DER ERZEUGERGENEINSCHAFT EIFEL-EDELBRAND W.V., (LINKS) MIT DEM EHEMALIGEN VORSITZENDEN, ALFRED HAUSER, DER BIS MITTE 2019 DIE GESCHICHTE DES VEREINS LEITETE.

Aus dem Rückgang der Streuobstwiesen in den letzten Jahrzehnten sollte nicht gefolgert werden, dass diese bedeutungslos geworden sind. Der Obstanbau in der Eifel umfasst vor allem die Produktion von Saft, Viez und edlen Destillaten.

Streuobstwiesen verleihen der Kulturlandschaft der Eifel ihr charakteristisches Aussehen. Daher muss man Andreas Hahn beipflichten, dass er und seine Iteiner-Kollegen eine wichtige Stütze bei dem Bemühen sind, die Streuobstwiesen zu erhalten und zu pflegen. Das Verschwinden der Streuobstwiesen zu verhindern, dazu gibt es inzwischen viele staatliche Fördermaßnahmen, die Hahn teilweise jedoch kritisch sieht: „Was hilft es, die Anpflanzung neuer Streuobstwiesen zu beschleunigen, wenn sich anschließend niemand um Pflege, Baumschnitt und Erste kümmert?“

144

Die Erträge, die mit den Früchten der Hochstamm-Obstbäume zu erzielen seien, reichten nicht aus, um den Eifeler Obstanbau attraktiv zu machen. Hinzu komme, dass der Nachwuchs bei den Obsthauern kaum noch Interesse an diesem Zweig der traditionellen Landwirtschaft habe, mutmaßt Andreas Hahn.

Um neue Vermarktungschancen zu nutzen, wurde daher vor 15 Jahren die Erzeugergemeinschaft Eifel-Edelbrand e.V. gegründet. Damals schlossen sich 15 landwirtschaftliche Kleinbetriebe (sog. Abfindungsbrennereien) zusammen, bei denen nach traditioneller Brennkunst die verschiedenen Obstdestillate entstehen.

Die Mitglieder verpflichten sich zur Einhaltung strenger Qualitätsrichtlinien. Das benötigte Obst muss ausschließlich von umgedüngten

Foto: DLR Mosel



RUND 5000 FLASCHEN DER EIFEL-EDELBRÄNDE WERDEN JÄHRLICH VERMARKETET. OHNE ERZEUGERGENEINSCHAFT, SPITZENQUALITÄT DER BRÄNDE UND DAS DACH DER REGIONALMARKE EIFEL WÄRE DAS NICHT MÖGLICH.

und gespritzten Streuobstbeständen aus dem Naturraum Eifel stammen, die Bäume sind in einem vorgegebenen Rhythmus zu beschneiden und das vollreife Obst wird handverlesen und sauber eingemischt. Bei einer kontrollierten Vergärung ist der richtige Brennepunkt zu wählen. Alle wichtigen Vorgänge sind zu dokumentieren und unterliegen einer stichprobenartigen Kontrolle eines anerkannten Prüfinstituts.

Die auf modernen Destillationsanlagen erzeugten Brände werden nach einer entsprechenden Lagerung beim Brenner im DLR Mosel (Dienstleistungszentrum ländlicher Raum) in Berncastel-Kues analytisch und sensorisch bewertet. Die von den Brennereien eingereichten Brände müssen bei der Verkostung mindestens 70 von 100 möglichen Punkten erreichen, um als Eifel-Edelbrand ins

GETRÄNKE AUS DER EIFEL

145

Programm zu gelangen. Erst nach bestandener Prüfung werden die Brände sortieren zu einer Carve verarbeitet. Derzeit werden acht verschiedene Sorten als Eifel-Edelbrand vermarktet. Die Erzeugergemeinschaft ist seit Beginn zertifizierter Produzent der Regionalmarke EIFEL.

Das EIFEL-Qualitätslogo ist ein Zeichen, an dem besondere, gepreßte Qualität aus der Eifel direkt erkennbar wird. Die Zertifizierungen in den Bereichen EIFEL Arbeitgeber, EIFEL Energie, EIFEL Gastgeber und EIFEL Produzent erfolgt nur dann an Betriebe und Unternehmen, wenn kontrollierte Qualität und Regionalität transparent nachgewiesen werden können.

Strenge Qualitätskriterien und umfassende Kontrollen fördern die nachhaltige Stärkung der Region Eifel als Lebens-, Wirtschafts-



DIE GESICHTER HINTER DER ERZEUGERGEMEINSCHAFT EIFEL EDELBRAND W.V., DIE HEUTE 10 MITGLIEDSBETRIEBE ZÄHLT.

und Kulturraum. Alle teilnehmenden Betriebe und Unternehmen bekennen sich zu ihrer Verantwortung gegenüber dem Naturraum Eifel und zu ihrem Versprechen: EIFEL. Qualität ist unsere Natur.

Andreas Hahn und sein Vorgänger Alfred Haer, der seit Gründung als Vorsitzender und Motor der Erzeugergemeinschaft für den Eifel-Edelbrand im Einsatz war, leben die Philosophie der EIFEL-Regionalmarke ebenso wie ihre Brennereikollegen. „Wir sind stolz, was wir gemeinsam erreichen konnten. Rund 5000 Flaschen Eifel-Edelbrände werden inzwischen jährlich vermarktet. Ohne Erzeugergemeinschaft, Spitzenqualität der Brände und das Dach der Regionalmarke EIFEL wäre das nicht möglich“, sind sich Vorgänger und Nachfolger im Vorsitz von Eifel-Edelbrand einig. Ein „Reinheitsgebot“ gibt es nicht nur beim Bier, die Edelbrand-Brenner schwören auf ihr eigenes.

Das bedeutet: Die Brände sind ohne jeden Zusatz von Aromen oder gar Zucker hergestellt. In der Flasche befindet sich nur das Herz des Destillats aus der vergorenen Frucht und klarem Eifelwasser.

Die Zahl der Mitglieder in der Erzeugergemeinschaft ist inzwischen auf zehn gestiegen, da einige Brenner aus Altersgründen ihre Brennegeräte nicht mehr anfeuern. Zum Selbstverständnis bei Eifel-Edelbrand zählt auch, dass die beteiligten Brenner weiterhin ihre „Hausmarken“ eigenständig und direkt vermarkten können. So sind Verkaufsgespräche, Proben und Fachsmpeln am Küchentisch der Kleinbrenner immer noch wie in alten Zeiten möglich. (jfr) ■

www.eifeledelbrand.de
www.streuobst.naturpark-eifel.de



DIE EIFEL EDELBRÄNDE
UNTERSCHIEDLICHE CHARAKTERE - ABER JEDER EIN EIFELER ORIGINAL

OBSTLER
Der vielleicht typischste Brand der Region ist der Obstler, ein Kernobstbrand aus heimischen Äpfeln und Birnen. Der Obstler verbindet harmonisch die kernigen Apfelnoten und die weiche Süße der Birne zu einem kräftig-frischen runden Brand. Hier spiegelt sich die ganze Bandbreite der heimischen Früchte wider.

NELCHESBIRNE
Ein sortenreiner Birnenbrand aus regionaltypischen Nelchsbirnen. Diese robuste Birnensorte war fast in Vergessenheit geraten, bevor sie Anfang der 90er Jahre eine regelrechte Renaissance erlebte. Dieser klare Brand vermittelt beim Genuss einen tiefwetzigen Ton nach reifer Birne. Er verbindet angenehme Süße mit zartbitterer Note zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis. Eine echte Eifeler Spezialität.

SCHLEHENGEST
Aufgrund der geringen Ausgangsmenge und des relativ niedrigen Fruchtzuckergehalts bietet sich die Schlebe zur Herstellung eines Geistes an.

MIRABELLE
Die „Gelbe Pfirsiche“ hat eine so hohe natürliche Süße wie kaum eine andere Frucht der Region. Leicht und frisch mit stoffrunder Note, gilt der Mirabellenbrand als ein bedeutender Vertreter der zarten Obstbrände.

SCHLEHE
Der Höhepunkt für Kenner – bei uns nennt man ihn „Hochzeitstropfen“! Die Schlebe ist eine Wildfrucht, an Dornhecken gereift, die seit jeher die Feld- und Wiesentränder der Eifel säumen. Die Alkoholabgabe der Schlehenmaische ist minimal, jedoch von qualitativ besonderer Güte. Das volle erdige Aroma verleiht ihm seinen eigenwilligen Charakter, der seinesgleichen sucht: ausgefüllt, herrhaft, harmonisch.

ZWETSCHGE
Die Eifeler Zwetschge hat eine lange Tradition als Brennfrucht. Der hohe Fruchtzuckergehalt und die vollen Aromen garantieren einen vollfruchtigen Brand mit schönem Nachklang. Flankiert von zarten Mandeldüften entfaltet die Zwetschge ihr vollfruchtiges Aroma und bietet zu vielen Anlässen oder auch als Begleiter zum Dessert einen hochprozentigen Akzent.

APFEL
Die traditionellen Apfelbrände, die das Bild vieler Eifeler Streuobstwiesen prägen, geben diesem Brand seinen frischen kernigen Geschmack. Die puren Apfelaromen entfalten sich stark und langanhaltend.

BIRNE
Birnensorten hat in der Eifel eine lange Tradition. Die individuellen Aromen verschiedener Sorten verschmelzen zu einem runden harmonischen Brand und verführen den Gaumen mit dem intensiven Erlebnis vollreifer Birne.

147