

Destillate des Ortsmuseums Albisrieden

Obstbrand, Kräuterbrand, Albisrieder Fee, Apfelbrand

(Obstträsch) (Chrüter) (Grüne Fee / Absinth) (Apfelbrand fine)

Der *Trester*, der beim Pressen des Obstes an der Moschtete im Ortsmuseum anfällt, wird durch *Brennen in Destillationskolonnen* (Brennhäfen) in der *Brennerei Erismann*, Eschenmosen am Dettenberg ob Bülach, weiter verwertet.

Zunächst wird der Trester in Gärfässer für die *Vergärung* eingelagert. Nach etwa 6 Wochen ist der *Gärprozess* durch Hefebakterien abgeschlossen und der Zucker in Alkohol verwandelt. Der vergorene Trester wird dann in den Fässern luftdicht verschlossen. Die Destillation erfolgt meist im Januar.

Das *Destillat*, der Brand, weist einen *Alkoholgehalt von 52 Vol.%* auf. Die „Schnapsgruppe“ des Ortsmuseums setzt das Obstbrand- und Kräuterbranddestillat auf *45% Vol.%* herab und füllt es in Flaschen ab.

Zum *Brennen* wird der vergorene Trester aufgeteilt.

Für **Obstbrand** (Obstträsch) wird ein Teil des Tresters direkt gebrannt, während für den **Kräuterbrand** (Chrüter) dem andern Teil eine würzige Kräutermischung, unter andern Anis, beigegeben wird.

Albisrieder Fee wird durch Ansetzen von verschiedenen Kräutern wie Wermuthkraut (Absinth), Ysop, Fenchel und anderen, mit Kräuterbrand und anschliessender Destillation hergestellt.

Eine weitere Spezialität des Ortsmuseums ist der **Apfelbrand**. (In der Bretagne heisst der Apfelbrand „*Calvados*“. Dieser Name ist geschützt).

Der **Albisrieder Apfelbrand fine** reift mindestens zwei Jahre in einem Fässchen aus Dauben alter Cognacfässer, hergestellt auf Bestellung in einer Küferei in Buch am Irchel.

In den *Verkauf* gelangen Obstträsch, Chrüter, Albisrieder Fee und Albisrieder Apfelbrand in 7 dl Flaschen und in 10 cl Flacons (Flachmann).

Für das *Gasthaus Sternen* wird der Obstbrand bzw. Kräuterbrand auf *40 Vol.%* herabgesetzt. Der Gast kann dann den Schnaps aus dem Ortsmuseum schliesslich als *Kafi fertig* oder *Kafi Lutz* geniessen.