

Spirituosen

Spirituosen (lat. spiritus „Geist“; spirituosa (Neutrum Plural) „Geistiges“; der sekundär gebildete Singular lautet Spirituose) oder geistige Getränke, umgangssprachlich auch Schnaps oder abwertend Fusel genannt, sind alkoholische Flüssigkeiten, die zum menschlichen Genuss bestimmt sind, besondere organoleptische Eigenschaften besitzen und nach aktuellem EU-Recht einen Mindestalkoholgehalt von 15 % Vol. aufweisen; bei Eierlikör genügen 14 % Vol. Früher war auch die Bezeichnung Branntwein üblich, die noch heute in einigen Gesetzen verwendet wird. Die Gewinnung der alkoholischen Basis erfolgt durch Brennen (Destillation) natürlicher, vergorener pflanzlicher Erzeugnisse.

Begriffsbestimmung

Die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft legte 1989 für ihren Bereich einheitliche Begriffsbestimmungen, Bezeichnungen und Aufmachungen für Spirituosen fest. Der früher in Deutschland als Gattungsbezeichnung verwendete Begriff „Branntwein“ ist heute nur noch für Branntwein aus Wein bzw. Weinbrand als Handelsname gebräuchlich, wird aber in der Besteuerung von durch Destillation erzeugten, alkoholhaltigen Flüssigkeiten weiterhin als Bezeichnung für diese verwendet. In diesem Zusammenhang ist es unerheblich, aus welchen Grundstoffen der Alkohol

destilliert wurde. 2008 erfolgte eine Überarbeitung der Begriffsbestimmung.

Umgangssprachlich werden Spirituosen oft als Schnaps bezeichnet. Das Wort Schnaps kommt aus der niederdeutschen Sprache und ist verwandt mit dem Wort „schnappen“, was sich darauf bezieht, dass der Schnaps normalerweise in einem schnellen Schluck aus einem kleinen Glas (Kurzer, Stamperl, Schnapper, Schnabbes) getrunken wird.

Gesundheitliche Risiken

Die Abhängigkeitsgefahr und das Gesundheitsrisiko beim Konsum alkoholischer Getränke sind weitgehend unabhängig von der Getränkeart, in der der Alkohol enthalten ist. Es geht hauptsächlich um die insgesamt konsumierte Menge Reinalkohol und um die Menge der zusätzlich im Getränk enthaltenen schädlichen Inhaltsstoffe, wie Methylalkohol und Fuselöle.

Alkoholische Getränke mit höherem Alkoholgehalt können brennbar sein.

Unsachgemäßer Umgang kann somit zu Brandverletzungen führen. Entsprechend werden alkoholische Getränke in der UN-Gefahrgutliste unter der Nummer 3065 geführt mit der Gefahrenzahl 30 (entzündlich) für Alkoholgehalte von 24 bis 70 Vol.-% und 33 (leicht entzündlich) für mehr als 70 Vol.-%.

Herstellung

Der Ausgangsstoff von Spirituosen wird entweder durch Vergärung von zuckerhaltigen Lösungen von Getreide oder Fruchtsäften beziehungsweise Maische oder durch Einlegen (Mazerieren) von Beeren und Früchten in Alkohol hergestellt. Anschließend erfolgt jeweils eine einfache oder mehrfache Destillation, auch Brennen genannt. Das Destillat wird zur Reifung teilweise in Eichenholzfässern gelagert, welche diesem auch die leicht bräunliche Farbe verleihen. Der Alkoholgehalt wird im Allgemeinen schließlich durch den Zusatz von Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt. Manchen Spirituosen werden beim Destillieren zur Aromatisierung auch geringe Mengen an Pflanzenextrakten zugesetzt.

Es wird danach unterschieden, wie die trinkfertige Spirituose bereitet wurde:

- Brände oder Wässer (meist synonym benutzt) werden aus vergorenen Maischen der jeweiligen Frucht erzeugt, d. h. der Alkohol entsteht bei der Gärung aus den vorhandenen Kohlenhydraten. Die entstandene alkoholhaltige Flüssigkeit wird nachfolgend destilliert. Angewendet wird diese Technik des Vergärens bei allen Rohstoffen, die ausreichend Zucker enthalten, um diesen wirtschaftlich sinnvoll zu Alkohol zu vergären. Beispiele sind Birnenbrand oder Kirschwasser.
- Beim Geist mazeriert zugegebener neutral schmeckender hochprozentiger Alkohol die Aromen aus den zerkleinerten, aber nicht vergorenen Früchten. Angewendet wird diese Technik bei vielen Früchten, besonders Beeren, die

zwar sehr viele Aromastoffe, aber zu wenig Zucker enthalten, um diesen wirtschaftlich sinnvoll zu vergären. Ein Beispiel ist Himbeergeist.

Branntwein aus Wein

- Branntwein ist die allgemeine Bezeichnung für alle aus Wein gebrannten Spirituosen. Daher sind Verkehrsbezeichnungen wie zum Beispiel Tresterbranntwein mittlerweile nicht mehr zulässig. Juristisch und vor allem steuerrechtlich zählen hierzu jedoch auch alle anderen Spirituosen.
- Weinbrand ist ein mindestens sechs Monate bzw. bei einem Fassungsvermögen von über 1000 Litern zwölf Monate in Eichenholzfässern gereifter Branntwein.
 - Armagnac
 - Cognac
 - Divin
 - Pisco

Spirituosen aus Nebenprodukten der Weinherstellung

- Tresterbrand oder Trester aus den Pressrückständen der Weinkelterei
 - Grappa in Italien und in der italienischsprachigen Schweiz
 - Treber in Österreich
 - Marc in Frankreich und der französischsprachigen Schweiz, zum

Beispiel Marc de Champagne

- Tsikoudia und Tsipouro in Griechenland
- Kisljarka in Russland
- Orujo in Spanien
- Tschatscha in Georgien
- Komovica in Balkanländer: Bosnien und Herzegowina, Serbien, Montenegro und Kroatien. Komovica (der Trester heißt in diesen Länder "Komina") wird oft falsch als LozovaČa ("loza" = Weinrebe), gekürzt "Loza" genannt. Als LozovaČa dürfte eigentlich nur der klare Branntwein genannt werden, gewonnen nicht aus dem Trester sondern als Destillat der ganzen Traubenmaische.
- Hefebrand aus der nach der Gärung im Fass zurückgebliebenen Hefe (Geläger); frz. „Lie“.

Obstbrände

Obstbrände werden entweder aus den zu Obstwein vergorenen Säften (Most) oder aus der vergorenen Obstmaische destilliert. Letzteres ist der gebräuchliche Weg, da das Auspressen des Saftes als Produktionsschritt wegfällt. Ein Obstbrand kann alternativ auch als Obstwasser oder Obstschnaps bezeichnet werden.

- aus Obstwein
 - Calvados (Frankreich), aus Cidre
- aus Obstmaische
 - Apfelbrand, aus Äpfeln
 - Träsch (Innerschweiz), aus Birnen und Äpfeln
 - Kirschwasser, aus Kirschen
 - Eau de vie (Frankreich), aus Äpfeln, Birnen, Mirabellen, Pflaumen, Kirschen oder Himbeeren
 - Zwetschgenwasser; Slivovic (Serbien, Kroatien, Slowenien), aus Zwetschgen
 - Mirabellenbrand
 - Vieille Prune Pflaumenschnaps
 - Marillenbrand, aus Aprikosen
 - Schlehenbrand, aus Schlehdorn
 - Birnenbrand; Williams sortenrein aus der Williams Christ Birne; Subirer sortenrein aus Sau-Birnen
 - Quittenbrand, aus Quitten
 - Dirndlbrand, aus der Kornelkirsche
 - Mouroraki (Kreta), aus Maulbeeren
 - Pálinka (Ungarn), aus Äpfeln, Birnen, Pflaumen oder Marillen
 - Țuică (gesprochen /'t̪uj.kə/) aus Rumänien.
 - Zibärtele oder Zibartenbrand aus der Zibarte
 - Elsbeerbrand, frz. „Alisier“, aus den Früchten des Elsbeerbaums
 - Vogelbeerbrand aus der Vogelbeere oder Eberesche

Ein nur als Obstbrand oder Obstler bezeichneter Schnaps wird aus den Maischen

zweier oder mehrerer Obstsorten zusammen gebrannt, die Menge der enthaltenen Obstsorten wird meist in absteigender Reihenfolge angegeben. Obstler wird meist aus Äpfeln und Birnen gebrannt. Für sortenreine Apfelbrände werden in der Regel nur sehr aromatische Sorten wie Braeburn, Goldparmäne oder Jonagold verwendet.

Obstgeiste

Anders als beim Obstbrand werden für einen Obstgeist Früchte verwendet, die wegen ihres geringen Zuckergehalts nicht zum Vergären geeignet sind, aber viel Aroma besitzen. Die frischen oder tiefgekühlten Früchte werden mit neutral schmeckendem Agraralkohol mazeriert, d. h. darin eingeweicht, sodass sich die Aromen und Farbstoffe im Alkohol lösen. Anschließend wird dieser Frucht-Alkohol-Ansatz destilliert. Geiste stammen typischerweise von Beerenfrüchten wie Holunder-, Vogel-, Heidelbeeren, Hagebutten und insbesondere Himbeeren.

- Brombeergeist
- Himbeergeist
- Schlehengeist

Getreidebrände

Brände auf Basis von Getreide (können teilweise auch aus Kartoffeln hergestellt werden).

Korn

Kornbrand wird nur aus dem vollen Korn von Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Buchweizen hergestellt.

- Korn mit mindestens 32 % Vol. Alkohol
- Kornbrand mit mindestens 37,5 % Vol. Alkohol; meistens als Doppelkorn mit 38 % Vol. im Handel.
- Weizenkorn oder Weizendoppelkorn sind entsprechende Produkte, die größtenteils aus Weizen gewonnen werden.

Whisk(e)y

Whisky bzw. Whiskey ist aus Getreide, meist Weizen, Gerste, Roggen oder Mais gebrannt und reift meist mehrere Jahre lang in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von bis zu 700 Litern. Whisky wird als Blend oder Single Malt abgefüllt.

Die bekanntesten Sorten sind:

- Schottischer Whisky (Scotch Whisky)
- Irischer Whiskey (Irish Whiskey)
- Amerikanischer Whiskey (Bourbon, Rye, Corn)
- Kanadischer Whisky (Canadian Whisky)
- Japanischer Whisky
- Deutscher Whisky

Wodka

Wodka ist aus Getreide (Roggen, Weizen), Kartoffeln oder Melasse gebrannt und auch aromatisiert (Zitrone, Mandarine, Vanille, Schwarze Johannisbeere) erhältlich. Reiner Wodka ist fast geschmacksneutral, da das Destillat mittels Aktivkohle von Fuselölen und Aromen befreit wird.

Reis

Spirituosen aus Reis finden sich in allen asiatischen Ländern

- Ruou – vietnamesischer Reisschnaps
- Kome-Shōchū – japanischer Reisschnaps, der auf Eis oder mit heißem Wasser verdünnt getrunken wird
- Lao Khao – ist eine Spirituose aus Thailand, die aus Klebreis destilliert wird.

Hirse

- Maotai – chinesischer Hirscheschnaps
- Waragi – aus Uganda

Sonstige Getreidebrände

- Baijiu – verschiedene chinesische Getreidespirituosen
- Shōchū – japanischer Schnaps, kann außer Reis auch aus anderen

Rohstoffen hergestellt werden

Brände aus Wurzeln oder Knollen

- Enzian aus der Wurzel des gelben Enzian
- Topinambur
- Soju - koreanischer Süßkartoffelschnaps

Brände aus Zuckerrohr

- Rum: meist aus Melasse, seltener Sirup oder Zuckerrohrsaft
- Cachaça: aus grünem Zuckerrohr und Zuckerrohrsaft
- Mae Kong: meist unkorrekt als Thai-Whisky bezeichnet

Sonstige Brände

- Holzbranntwein

Brände aus Palmwein

- Arrak - besteht neben Palmsaft oder -wein auch aus vergorener Reismaische. Bekannt ist der Batavia-Arrak aus Java (Indonesien).

Brände aus Agaven

- Mezcal: Die allgemeine Bezeichnung für Agavenbrände aus Mexiko
 - Tequila: Der bekannteste Mezcal, u.a. aus der gleichnamigen Stadt Tequila
- Sotol: Brände aus Dasylirien aus Mexiko

Likör

Likör ist der Oberbegriff für alkoholische Getränke, die mit mindestens 100 Gramm Zucker pro Liter und aromatischen Zutaten hergestellt werden. Innerhalb der EU ist ein Mindest-Alkoholgehalt von 15 % Vol. festgelegt. Der Alkoholgehalt kann jedoch deutlich höher liegen. Einem Likör kann Rahm, Milch, Obst, Fruchtsaft oder Wein beigegeben werden. Die Auswahl und Möglichkeiten der Aromatisierung sind weit gefächert. Liköre im unteren Preissegment (Partyliköre wie Wodka-Feige, Fernet, Jagdbitter) werden überwiegend synthetisch hergestellt. Natürliche oder naturidentische Aromakonzentrate in Verbindung mit Alkohol und Wasser bilden ihre Basis. Das obere Preissegment bilden Liköre, die in Handarbeit unter großem Zeit- und Arbeitsaufwand durch direkte Mazeration oder Perkolation der natürlichen Aromaträger (Kräuter, Früchte) hergestellt werden. Bestimmte Liköre mit überregionaler Bedeutung sind in ihrer Zusammensetzung und/oder durch ihre geographische Herkunft geschützt. Der Anis-Likör Sambuca beispielsweise muss

350 Gramm Zucker, 1 Gramm natürliches Anethol pro Liter Flüssigkeit und einen Alkoholgehalt von 38 % Vol. aufweisen, um die Bezeichnung Sambuca tragen zu dürfen. Die genauen Bezeichnungen und Regelungen sind im Anhang der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 (Spirituosenverordnung) des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Januar 2008 geregelt.

- Amaretto
- Crème de Cassis
- Eierlikör enthält Eigelb, Eiweiß und Zucker oder Honig. Der Gehalt an Zucker oder Honig beträgt mindestens 150 Gramm pro Liter, der Gehalt an Eigelb mindestens 140 Gramm pro Liter. Der Mindest-Alkoholgehalt beträgt abweichend 14 % Vol.
- Galliano
- Grand Marnier

Spirituosen mit Wacholder

Basis für Wacholderschnäpse sind Agraralkohol oder Getreidebrände, die erneut gebrannt werden. Dabei werden entweder die Alkoholdämpfe über die Wacholderbeeren geleitet oder es werden Wacholderbeeren zusammen mit dem Alkohol in die Brennblase gefüllt und gemeinsam destilliert. Es dürfen zusätzlich auch weitere würzende Stoffe zugegeben werden, der Wacholdergeschmack ist jedoch immer die Hauptkomponente.

- Gin wird mit einer Vielzahl anderer Kräuter und Gewürze verfeinert: Anis, Fenchel, Kalmus, Kardamom, Koriander, Lavendel, Mandel, Zimt und

Kümmel.

- Genever mit Kümmel, Anis und Koriander.
- Steinhäger

Spirituosen mit Anis (Aniséés)

Spirituosen mit Anis (Aniséés) werden durch Aromatisieren von Ethanol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis, Anis, Fenchel oder anderen Pflanzen, die im Wesentlichen das gleiche Aroma aufweisen, hergestellt. Andere natürliche Pflanzenextrakte oder würzende Samen können ergänzend verwendet werden, jedoch muss der Anisgeschmack vorherrschend bleiben. Eine Spirituose mit Anis darf als „Anis“ bezeichnet werden, wenn ihr charakteristisches Aroma ausschließlich von Anis und/oder Sternanis und/oder Fenchel herrührt.

- Arak, verbreitet vor allem in Syrien, Jordanien, Israel, Palästina, im Libanon und Irak.
- Ouzo wird durch Destillation oder Einmischen mit Anis- und gegebenenfalls Fenchelsamen, des Mastix eines auf der Insel Chios beheimateten Mastixstrauchs und von anderen würzenden Samen, Pflanzen und Früchten aromatisiert und stammt ausschließlich aus Griechenland. Ouzo muss farblos sein und darf einen Zuckergehalt von bis zu 50 Gramm pro Liter haben.
- Pastis enthält außerdem natürliche Extrakte aus Süßholz und hat einen Zuckergehalt von weniger als 100 Gramm pro Liter.
- Rakı in der Türkei und auf dem Balkan

- Sambuca – italienischer Digestif aus Anis, der mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen aromatisiert ist, einen hohen Zuckergehalt und einen für einen Likör untypisch hohen Alkoholgehalt von etwa 40 % Vol. aufweist.

Spirituosen mit Kümmel

Spirituose, die durch Aromatisieren mit Kümmelsaat gewonnen wird. Andere natürliche Aromastoffe und Aromaextrakte sowie naturidentische Aromastoffe können zugesetzt werden, der Charakter des Erzeugnisses muss aber vom Kümmel oder Dill geprägt sein.

- Kümmel, auf plattdeutsch Köm genannt, ist ein aus Kümmel hergestellter Schnaps, der besonders in Norddeutschland getrunken wird.
- Aquavit erhält sein Aroma, indem Destillate mit Kümmel und/oder Dillsamen überzogen werden. Andere natürliche oder naturidentische Aromastoffe dürfen mitverwendet werden, der Kümmelgeschmack muss vorherrschend sein, Bitterstoffe dürfen nicht dominieren.

Spirituosen / Liköre aus Wurzeln

- Bärwurz: Bei Bärwurz werden die Wurzeln mit Neutralalkohol versetzt und destilliert, ähnlich einem Geist.
- Blutwurz: Bei Blutwurz wird ein Mazerat der Wurzeln zu einem Likör oder einer Spirituose weiterverarbeitet.

Spirituosen mit bitterem Geschmack

oder Bitter

Spirituosen mit vorherrschend bitterem Geschmack werden als Bitter bezeichnet.

Die Abgrenzung zu den Likören ist fließend; sofern ein Bitter zugleich ein Likör ist, können die Verkehrsbezeichnungen wahlweise verwendet werden.

- Absinth Spirituose zwischen 45 und 85 Volumenprozent mit Wermut, Anis, Fenchel sowie einer Reihe weiterer Kräuter

Industrie

Der weltweit größte Spirituosenhersteller ist Diageo mit umgerechnet ca. 18 Milliarden Euro Jahresumsatz und einer Verkaufsmenge von 960 Millionen Liter (2012), gefolgt von Pernod Ricard (2011/2012: 8,2 Mrd. Euro, 870 Mio. Liter), Bacardi (2011: umgerechnet ca. 3,3 Mrd. Euro, 330 Millionen Liter), Beam Global (2011: umgerechnet ca. 2,1 Mrd. Euro, 270 Mio. Liter), Brown-Forman (2011/2012: umgerechnet ca. 2,8 Mrd. Euro, 180 Mio. Liter) und der Campari-Gruppe (2012: ca. 1,2 Mrd. Euro).

Die in Deutschland produzierende Spirituosenbranche ist überwiegend mittelständisch geprägt und größtenteils im Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure organisiert.

Im Jahr 2010 waren in der deutschen Spirituosenindustrie knapp 3.000 Mitarbeiter in 50 Betrieben (mit mehr als 20 Mitarbeitern) beschäftigt. Bezogen auf die alten Bundesländer ist somit die Anzahl der Betriebe seit 1960 auf etwa ein Zehntel, die der Beschäftigten auf etwa ein Fünftel gesunken. Der Umsatz der Branche belief sich im Jahr 2010 auf gut 2,5 Milliarden Euro.

Die Produktion in Deutschland – bezogen auf Flaschen zu 0,7 Liter – lag 1970 bei 489 Millionen Flaschen, erreichte 1976 615 Mio. Flaschen und sank danach bis Ende der 1980er Jahre kontinuierlich auf etwa 400 Mio. Flaschen (alle Zahlen nur alte Bundesländer). Nach der Wiedervereinigung 1990 stieg die gesamtdeutsche Produktion kurzzeitig bis auf 801 Mio. Flaschen im Jahr 1994 an und ist seitdem wieder rückläufig. 2010 wurden in Deutschland 507 Mio. Flaschen produziert. Die Exporte haben sich im gleichen Zeitraum vervielfacht: Lagen die bundesdeutschen Exporte 1970 noch bei 5 Millionen Flaschen, waren es in den 1990er Jahren bereits über 100 Millionen (alte und neue Länder), 2010 239 Millionen Flaschen. Die Importe nach Deutschland haben sich seit 1990 (194 Millionen Flaschen) bis 2010 (423 Millionen Flaschen) mehr als verdoppelt. Einschließlich der Spirituosen-Mixgetränke lag das Gesamtangebot auf dem deutschen Markt damit 2010 bei knapp 700 Millionen Flaschen.

Den größten Anteil am Gesamtangebot (ohne Spirituosen-Mixgetränke) hatten mit 29 % die Liköre, gefolgt von Korn und anderen klaren Spirituosen (etwa 15 %), Rum, Arrak, Taffia (14 %), Wodka (14 %), Weinbrand, Cognac und Armagnac (10 %), Whisk(e)y (9 %), Obstbränden (5 %), Sonstigen Spirituosen (3 %) und schließlich Gin, Genever und Wacholder (1 %).

Innerhalb der Europäischen Union werden die meisten Spirituosen im Vereinigten Königreich hergestellt (2009: 11,5 Millionen Hektoliter), gefolgt von Frankreich (6

Millionen Hektoliter), Deutschland (3,7 Mio. hl), Polen und Italien (jeweils 3,2 Mio. hl). Damit machten diese fünf Länder 71 % der Spirituosenproduktion unter den 27 EU-Mitgliedstaaten aus. Bezogen auf den Wert der hergestellten Spirituosen ergibt sich eine etwas andere Rangfolge, hier liegt Deutschland auf Platz 4 hinter Portugal. Insgesamt produzierten die europäischen Spirituosenhersteller im Jahr 2009 39 Millionen Hektoliter Spirituosen im Wert von über 23 Milliarden Euro. Jahr 2010 produzierten 61 Betriebe in Deutschland Spirituosen. Der Umsatz der deutschen Spirituosenindustrie betrug im Jahr 2011 rund 2,37 Milliarden Euro.

Quelle: Wikipedia