



„Branntwein AG“

UNSER WILLIAMSBRAND FERTIG
ETIKETTERT UND ABGEFÜLLT

IM ZUGE DER LEHRVERANSTALTUNG „BRANNTWEIN AG“ WIRD DEN STUDIERENDEN NICHT NUR DER ABLAUF DES SCHNAPSBRENNENS NÄHER GEBRACHT, SONDERN AUCH EINEN EINBLICK IN DIE RECHTLICHEN UND STEUERLICHEN AUFLAGEN BEIM BRENNEN GEGEBEN. SELBSTVERSTÄNDLICH SIND BEI DIESEM PROJEKT AUCH „NICHT-VERFAHRENSTECHNIKERINNEN“ HERZLICH WILLKOMMEN. HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT? BESUCHE EINFACH UNSERE HOMEPAGE: BRANNTWEINAG.TUGRAZ.AT

TU GRAZ

TEXT:
SARAH
KOLLER

Wie jedes Jahr wurde auch im vergangenen Wintersemester die LV „Branntwein AG“ am Institut für Chemische Verfahrenstechnik und Umwelttechnik an der TU Graz angeboten. Es fanden sich knapp 30 interessierte Studierende, die an diesem Projekt mitwirken wollten.

Zu Beginn haben wir uns selbst in Gruppen organisiert. Die

Gruppe Finanz, Beschaffung und Zoll kümmerte sich um die Kostenkalkulation und Verwaltung des Budgets. Die Aufgabe der Gruppe Frucht und Wein bestand darin, geeignete Obstsorten für das Schnapsbrennen zu finden. Die Berechnungsgruppe erarbeitete den Brennplan und wie das Brennen genau ablaufen sollte. Eine weitere Gruppe sollte die Exkursion zu einem Brennebetrieb in der Umgebung or-

ganisieren, um aus der Industrie wertvolle Tipps zu bekommen zu können. Außerdem sollte eine Abschlussfeier stattfinden, um den gemeinsam produzierten Edelbrand verkosten zu können. Zum Aufgabenbereich der letzten Gruppe zählten die Pflege der Homepage, Auswahl der Flaschen und das Design des Etiketts. Nach der Wahl der internen Gruppensprecher und des Gesamtsprechers konnte mit dem eigentlichen Projekt begonnen werden.

Als allererstes stellte sich die Frage, welches Obst wir wohl nehmen würden. Unsere Betreuer legten uns ans Herz, in diesem Jahr einmal keine Äpfel auszuwählen, da in den letzten Jahren nur Apfelschnaps gebrannt wurde. Einstimmig entschieden wir uns für die aromatische Williams-Birne. Bei der Firma Steirerfrucht nahe Gleisdorf holten wir rund 450 kg Birnen ab. Bevor wir die Birnen zu Maische verarbeiten konnten, mussten unsere insgesamt acht Gärbehälter zunächst gesäubert und desinfiziert werden. Anschließend



EXKURSION ZUR DESTILLERIE BAUER IN GRAZ

BEIM ENTSTIELEN
DER BIRNEN



wurden die Birnen gewaschen, entstielt und zerkleinert. Durch viele fleißige Helferlein und mit einem Obsthäcksler war die Arbeit rasch erledigt. Nach dem Rehydrieren der Hefe wurde sie der Maische zugegeben. Geplant waren drei Wochen Gärvorgang mit regelmäßiger Kontrolle des Zucker- und Alkoholgehalts.

Doch wir haben die Rechnung ohne die Turbohefe gemacht, denn nach bereits drei Tagen war die Gärung abgeschlossen. Es war wichtig,

so schnell wie möglich mit dem Destillieren anzufangen, damit sich die Aromen nicht aus der Maische verflüchtigen konnten und diese außerdem nicht lange haltbar ist. Der Rohbrand verlief gänzlich unter dem Motto „Brennen am Limit“, was so viel bedeutete wie mit höchster Heizleistung und wenig Rücklaufverhältnis zu arbeiten. Beim Feinbrand dauerte der Brennvorgang länger, damit eine höhere Konzentration erzielt werden konnte. Im Durchschnitt wurden 80% Alkoholgehalt gemessen. Mit feinstem Trofaiacher-Quell-

wasser wurde der Feinbrand auf 40% verdünnt und in die etikettierten Flaschen abgefüllt.

Die Projektgruppe, die für die Exkursion zuständig war, organisierte eine Führung durch die Destillerie Bauer in Graz. Wir bekamen einen Einblick wie Brennvorgänge im Industrie-

Maßstab ablaufen. Natürlich kam die anschließende Schnapsverköstigung auch nicht zu kurz.

Zum Ausklang der LV fand Ende Jänner unsere

Abschlussfeier mit dem selbstgebrannten Schnaps statt. Mit einer 0,5l Flasche Williamsbrand als Andenken blicken wir auf ein Projekt zurück, an dem jeder gern beteiligt war und auf jeden Fall noch einmal teilnehmen würde.

An dieser Stelle möchte ich mich noch einmal im Namen aller Beteiligten beim Institut und bei unseren Betreuern Mag. Dr. Peter Letonja und Dipl.-Ing. Robert Macher-Ambrosch, die uns mit Rat und Tat zur Seite standen, für die Unterstützung bedanken.

Statements

Andreas Bramböck

Die Kollegialität zu sehen, zum Beispiel, dass wir von Kontakten diverse Utensilien wie Obsthäcksler oder Gärbehälter gratis ausborgen durften, hat mich beeindruckt.

Andreas Kottlan

Das Ausarbeiten des Projektplans bis zum fertigen Produkt aus erster Hand zu sehen war sehr interessant. Dass man am Ende wirklich ein Ergebnis hat, und nicht nur eine Note bekommt, hat mir auch sehr gut gefallen.

Alexander Meister

Die Verantwortung als Gesamtsprecher und die Erfahrungen, die ich dadurch sammeln konnte, hat mir sehr gut gefallen. Die Motivation, die die Leute eingebracht haben, und die Zusammenarbeit untereinander fand ich toll.

Benjamin Janisch

Sehr gut gefallen hat mir die Arbeit im Labor, vor allem dass wir den genauen Ablauf erleben durften und nicht nur theoretisch darüber gesprochen haben.