



Destille,
Landesmuseum Koblenz,
Haus des Genusses

4/4

Destille

Bei der Destillation werden Flüssigkeiten mit verschiedenen Siedepunkten voneinander getrennt. Dies funktioniert im Grunde stets nach dem gleichen Prinzip: Eine Flüssigkeit oder Maische wird im meist kugelförmigen Brennkessel erhitzt und verdampft. Dieser Dampf wird umgeleitet und kondensiert wieder. Die runde Form des Brennkessels ermöglicht eine gleichmäßige Verteilung der Hitze und verhindert ein Anbrennen. Destillen bestehen meist aus Kupfer, da das Material Schwefelwasserstoffe bindet und Fruchtsäuren widersteht. Über weitere Aufsätze oder die Form und Ausrichtung des Rohres kann man Widerstände für den Dampf einbauen. Diese führen dazu, dass der Dampf mehrfach kondensiert und verdampft. Dadurch wird der Alkohol reiner,

verliert aber auch an Aromastoffen. Dies kann auch durch Form und Ausrichtung des Geistrohres beeinflusst werden. Zuletzt gelangt der Dampf in einen Kühler, wo er dann wieder zu einer Flüssigkeit kondensiert.

Der Prozess des Destillierens geht auf das 2. Jahrtausend v. Chr., unter anderem, in Mesopotamien zurück. Dort verwendete man ihn aber eher zu medizinischen Zwecken, für Balsame und Essenzen. In Europa verbreitete sich die Destillation über Kontakte zum arabischen Raum und ist ab dem 12. Jahrhundert in Klöstern dokumentiert, wo Branntwein zu Heilzwecken hergestellt wurde. Als Genussmittel setzte sich dieser erst im 15. Jahrhundert durch.



Orangenlikör mit Sternanis und Nelken

ZUTATEN:

- 1 unbehandelte Orange
- 8 Gewürznelken
- 2 Sternanis
- 175 g weißer Kandis
- 0,7 Liter Schnaps (Weizenkorn)

ZUBEREITUNG:

Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und mit den Gewürznelken spicken.

Den Kandis in ein Glas (Fassungsvermögen: ca. ein Liter) geben. Die Orange und den Sternanis dazugeben und den Weizenkorn angießen. Das Glas verschließen.

Den Orangenlikör an einem warmen Ort etwa drei Wochen reifen lassen. Der Kandiszucker löst sich in dieser Zeit auf. Danach kann der Likör in eine vorbereitete Flasche umgefüllt werden.