

26.10.2019 ERMSTAL

Gold für Gin und Wahlsche Birne

Wirtschaft Dettinger Brennerei Walter nimmt erfolgreich an der Landesprämierung von Edelbränden und Likören teil.



Dettingen. Zwei Mal „Gold“ hat die Brennerei Walter für ihren schwäbischen Alb-Gin und die Wahlsche Schnapsbirne bekommen. Teilgenommen hat das Familienunternehmen an der Landesprämierung von Edelbränden und Likören. „Wir wollten wissen, wo wir mit unseren Produkten stehen“, erklärt Gerhard Walter. Darum nehme man immer mal wieder an solchen Prämierungen teil, um das Urteil von unabhängigen und erfahrenen Testern zu bekommen.

In-Getränk Gin

Der Gin erlebt derzeit ein Hoch als In-Getränk. Eigentlich stammt er aus England, hergestellt wird er, indem man Neutralalkohol mit Wachholderbeeren und anderen Zutaten, den sogenannten „Botanicals“, ansetzt. Die Dettinger Brennerei hat nun eine eigene Variante entwickelt, nämlich die schwäbische. Die Wachholderbeeren

stammen von der Schwäbischen Alb, außerdem sind noch andere heimische Obstsorten darin untergebracht, wie Apfel oder Kirsche und ein Hauch von Pfeffer. Dadurch entstehe eine unheimliche Frische, erklärt Gerhard Walter.

Die zweite Spirituose, die ausgezeichnet worden ist, ist die Wahlsche Schnapsbirne. Diese Birnensorte war in den 1990er Jahren Streuobstsorte des Jahres. „Darum haben wir damals vier Bäume gepflanzt“, sagt Gerhard Walter. 15 Jahre später trugen diese genügend Früchte, um ein Destillat herzustellen. Der Sommelier Evangelos Pattas und die Tester seien begeistert gewesen von dem Brand, Pattas habe betont, er sei sehr aromatisch nach Birne schmeckend, mit einem Hauch von Quitte und gelben Früchten. Für alle Obstliebhaber hat Gerhard Walter hier noch einen Tipp: Die Wahlsche Birne schmeckt nicht nur als Alkohol, sondern ist auch frisch sehr zu empfehlen. „Sie steht der Williams Christbirne in nichts nach.“ Anja Weiß