



Moschtete und Destillerie

Peter Stirnemann

Destillate des Ortsmuseums Albisrieden

Obstträsch (Obstbrand)

Chrüter (Kräuterbrand)

Albisrieder Fee (Grüne Fee, Absinth)

Albisrieder Apfelbrand fine (Apfelbrand)

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, verwertet.

Zunächst wird der Trester in Gärfässer für die *Vergärung* eingelagert. Nach etwa sechs 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 „Schnapsergruppe“ 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 **Obstträsch** (Obstbrand) wird ein Teil des Tresters direkt gebrannt
- Dem anderen Teil wird für den **Chrüter** (Kräuterbrand) eine würzige Kräutermischung mit Anis nach Albisrieder Geheimrezept beigegeben.
- **Albisrieder Fee** wird durch Ansetzen von verschiedenen Kräutern, u.a. Wermuthkraut, Ysop, Fenchel und weiteren, mit Kräuterbrand und anschliessender Destillation hergestellt.
- Eine weitere Spezialität des Ortsmuseums ist der **Albisrieder Apfelbrand fine** (Apfelbrand). Er reift mindestens zwei Jahre in einem Fässchen aus Dauben alter Cognacfässer, hergestellt auf Bestellung in einer Käferei in Buch am Irchel.

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

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