

Flüssiges Schüttelbrot

Schüttelbrot ist stets trocken und hart?

Mit-
nichten – ein neuer, in Südtirol
entwickelter und hergestellter
Digestif beweist es.

Brixen/Marling – Kümmel, Fenchel und Anis, ein Hauch von Vanille, goldgelbe Farbe und ein weicher Abgang sind die Markenzeichen eines neuen Digestifs, der in diesen Tagen auf den Markt kommt. Die wichtigste Zutat dieses weltweit einzigartigen Destillats: Schüttelbrot.

Das neue Produkt ist aus einer Zusammenarbeit von zwei Südtiroler Traditionsunternehmen entstanden. Die Brixner Naturbackstube Profanter hatte die Idee zu einem Schüttelbrot-Destillat und fand mithilfe des Cluster Alimentaris des TIS innovation park den geeigneten Kooperationspartner: die Privatbrennerei Unterthurner aus Marling.

Schüttelbrot wurde gebacken, gemahlen, mit Wasser versetzt und gemischt. Durch die Zugabe von Hefen wird die Maische zehn Tage vergoren und anschließend destilliert. Danach wird das Destillat im Barrique ausgebaut, und zwar in Fässern der Fassbinderei Mittelberger in Frangart, der letzten Fassbinderei Südtirols.

Aus 1000 Kilo Schüttelbrot werden auf diese Weise 500 Liter Schüttelbrot-Brand in Bioqualität gewonnen. „Der Schüttelbrot-Brand ist nicht einfach ein Korn“, erzählt Benjamin Profanter. „Wir haben ja ganze Schüttelbrote zu Maische gemacht und nicht einfach nur Roggen. Somit haben wir ein bereits veredeltes Produkt nochmals veredelt.“

Stephan Unterthurner von der Privatbrennerei Unterthurner ergänzt: „Hätten wir nur den Roggen destilliert, wäre das Destillat vergleichsweise geschmacksneutral. Das Schüttelbrot verleiht dem Destillat feine Kümmel-, Fenchel- und Anisnoten. Durch den Barrique-Ausbau entwickelt das Destillat zusätzlich eine angenehme Vanille-Geschmacksnote, die den Geschmack des Schüttelbrot-Brandes abrundet.“

Der Vertrieb des Schüttelbrot-Brandes erfolgt über das Netzwerk der Brennerei Unterthurner und über das Meraner Weinhaus und PurSüdtirol. Im Genussmarkt von PurSüdtirol im Meraner Kurhaus findet am Freitag, 16. Dezember, auch eine Verkostung des Schüttelbrot-Brandes statt: Von 16 bis 19 Uhr können Destillat-Liebhaber den Schüttelbrotbrand probieren.

„Daran kann man sehen, dass Kooperationen im Cluster für Unternehmen einen nicht zu bezahlenden Mehrwert darstellen“, sagt Benjamin Profanter und verweist damit auf die Tatsache, dass auch PurSüdtirol Mitglied des Cluster Alimentaris ist.

„Der Schüttelbrot-Brand ist ein innovativer Tropfen, der eigentlich kaum vergleichbar ist und einen weiteren Beweis darstellt, dass Südtiroler Unternehmer auch gut miteinander zusammenarbeiten können“, erläutern Bettina Schmid und Gerd Locher vom Cluster Alimentaris des TIS innovation park. „Als Digestif oder edler Tropfen für besondere Anlässe kann er eine Alternative mit außergewöhnlicher Geschichte bieten.“

Tatsächlich ist der Schüttelbrot-Brand eine Weltneuheit. Zwar gibt es bereits Destillate auf Brot-Basis, ein Destillat aus Schüttelbrot, zumal in Bioqualität, ist bislang nicht bekannt. ●

