Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Fundstück der Woche: Elsbeeren-Geist

Erfahrung, Fingerspitzengefühl und viel Liebe zur Natur

Wer sich auf eine Suche nach kulinarischen Raritäten und regionalen Spezialitäten begibt, muss beharrlich und geduldig sein. Wahre Schätze finden sich auf Märkten, kleinen Bauernläden, in Kochbüchern und manchmal sogar im Internet.
Meine ergiebigste Quelle sind persönliche Interviews. Die dabei gesammelten Erfahrungen von Könnern aus der Branche überflügeln meine eigenen Kochgrenzen und inspirieren zu Neuem.

Der Gastronom August Kottmann ist eine Fundgrube für alle Suchenden. Am Gemeinschaftsstand Baden-Württemberg der Intergastra habe ich ihn besucht.

In Reih‘ und Glied aufgebaut stehen vor mir Elsbeeren-Geist, Löwenzahn-Likör, Albwachholder, Quittenwasser, Kriechelewasser, Holunderwasser, Schlehengeist, Dinkelbrand, Mispelwasser, Kornelkirschen.

Da fällt die Auswahl schwer. Ich opfere mich gerne und probiere reihum. Besonders der Elsbeeren-Geist hat es mir angetan. Erinnert mich dieser doch geschmacklich leicht an Vogelbeerenbrand aus Österreich.

2011 war die Elsbeere der Baum des Jahres in Deutschland. Das robuste Gewächs (Elsbeeren können 200 Jahre alt werden) ist selten geworden. Vielleicht weil ihr Holz einst sehr begehrt und wertvoll war.
Mittlerweile gelten ihre versteckten Standorte als „Diamanten der Förster“. Vielleicht hätte man sie rechtzeitig wieder aufforsten sollen. Gut, dass der Elsbeerenbaum unter Naturschutz steht.

Die rotbraunen Früchte der Elsbeere reifen im August und September und schmecken am besten, wenn man sie so lange am Baum hängen lässt, bis sie weich und mürbe sind. Dann lassen sich die Früchte zu vielerlei Leckerem weiterverarbeiten wie Marmelade und Gelee, als Saft, Wein oder Obstbrand.

Die Ernte ist mühsam und der daraus gewonnen Edelgeist hat seinen Preis. Kein Wunder: die von Hand gepflückte Ausbeute ist sehr gering: Aus 100 Liter Maische erhält man nur 2 Liter brauchbaren Geist.

Wer Elsbeeren-Geist und weitere Spezialitäten probieren möchte, dem empfehle ich einen Besuch der Familie Kottmann. Die edlen Brände, Liköre und Geister können zudem übers Internet bestellt werden.

Gasthof-Restaurant Hirsch
Familien August und Andreas Kottmann
Unterdorfstr. 2
73342 Bad Ditzenbach-Gosbach
http://www.hirsch-badditzenbach.de