

Feigen für die Brennerei – Eine Frage der Sorte

Aktuelle Entwicklungen

Nach dem Ende des Tabakanbaus in verschiedenen Regionen Deutschlands wurden von offiziellen Stellen alternative Kulturen empfohlen. Neben Haselnüssen waren dies regional auch Feigen. Da hier auch in den Nachbarländern vieles in den Bereichen Züchtung und Anbauverfahren entwickelt werden konnte, fand das Thema auch den Weg auf den 47. Weinsberger Obstbautag am 07. Februar 2017, seinerzeit gleich mit zwei Vorträgen:

Erfahrungen aus dem Feigenanbau – ein Praxisbericht, Ursula Kujal und Harald Thiesz, Bio-Feigenhof Wien

Praxisbericht Feigensorten, Markus Dobler, Weingut Dobler, Weinstadt

Das Interesse war und ist nach wie vor groß, Probleme im Anbau bestehen noch mit einigen Sorten, da die spezifischen Standortanforderungen präzise eingehalten werden müssen und auch weitere Faktoren zu beachten sind. Hier fehlt es an teilweise an Erfahrung, vor allem aber an Struktur, denn nicht jedem Unternehmen stehen Gewächshäuser zur Verfügung, welche bei einigen Sorten strategische Vorteile bieten. Einige Feigensorten erweisen sich im praktischen Anbau als trickreich. Teilweise reifen die Früchte nur bis zur Hälfte ihrer Form aus und bilden unreife Enden aus – an der gesamten Pflanze, trotz scheinbar guter Bedingungen am Standort. Zusätzlich muss eine geeignete Kombination von männlichen und weiblichen Pflanzen vorherrschen, damit überhaupt eine Ernte von Früchten möglich ist. Letztere bilden die essbare und verwertbare Fruchtform aus.

Aktuell in Deutschland und Nachbarländern im Anbau befindliche Sorten sind unter anderem:

Peretta, Brown Turkey, Bella Brunetta, Bayernfeige, Bianco, Cuore de oro, Solta.

Feigen in der Brennerei sind jedoch kein brandneues Thema. Verschlussbrennereien können hier auf längere Erfahrungen zurückblicken. Allerdings waren Südfrüchte, damit auch Feigen, lange Zeit aus steuerrechtlichen Gründen in der Abfindungsbrennerei nicht zugelassen. In der aktuell gültigen Zulassungsliste gem. §§ 9 und 11 des Alkoholsteuergesetzes sind Feigen (*Ficus*) mit einem Ausbeutesatz von 3,3 l r. A. je 100 L Maische in der Abfindungsbrennerei sowie bei Stoffbesitzern zugelassen. Der Raum für Gelegenheiten ist somit vorhanden.

Innere Werte

Bei den Früchten handelt es sich biologisch betrachtet um einen Steinfruchtverband. Die reifen Früchte der Familie der Maulbeergewächse (*Moraceae*) enthalten durchschnittlich 55 g Glucose, sowie 40 g Fructose je kg des essbaren Anteils. Das entspricht umgerechnet ca. 12-15 % Zucker in den Früchten reifer Echter Feigen (*Ficus carica*). Die klassischen Anbauländer sind die Türkei, Griechenland, Spanien, Portugal, USA, aber auch Italien. Auch im Raum Persien gibt es eine lange Tradition des Feigenanbaus. Nordafrika kann mit Marokko, Algerien und Tunesien sowie Ägypten anbaustarke Länder vorweisen.

Untersuchungen der Vergangenheit zur Herstellung von Destillaten konnten bereits zeigen, dass die Verwendung von getrockneten Feigen wenig überzeugende

Ergebnisse hervorbrachte. Zudem neigen Feigenbrände zu leicht grasigen Noten neben dem typischen Feigenaroma.

Sortenprüfung

An der LWWO Weinsberg konnte im Referat Frucht- und Brennereitechnologie eine Auswahl an Feigensorten auf deren Eignung für die Brennerei untersucht werden. Dabei wurden nachfolgende Sorten verarbeitet, vergoren und destilliert:

Tabelle 1: Sortenübersicht Feigenverarbeitung 2017		
ID	Sorte, Zustand	Einmaischdatum
Feige1	Solta, reif, frisch	25.08.2017
Feige2	Sortenmischung 1, reif, frisch	25.08.2017
Feige3	Bianco, reif, gefroren	20.10.2017
Feige4	Cuore de oro, reif, gefroren	20.10.2017
Feige5	Bella Brunetta, reif, gefroren	20.10.2017
Feige6	Sortenmischung 2, reif, gefroren	20.10.2017
Feige7	Solta, reif, getrocknet	20.10.2017

Anbei werde einige Bilder zur Veranschaulichung vorgestellt.



Abbildung 1: Sorte Bianco, Tiefgekühlt, Ernte 2017



Abbildung 2: Mischung Feigensorten, tiefgekühlt, Ernte 2017



Abbildung 3: Sorte Bella Brunetta, frisch, Ernte 2018

Die Feigen wurden in reifem Zustand geerntet, direkt angeliefert und verarbeitet oder am Standort der Pflanzenerzeugung direkt bei -18 °C eingefroren. Da die Frucht reife der Einzelfrüchte an einer Pflanze sehr unterschiedlich verteilt ist wurden die Früchte in mehreren Pflücken abgeerntet und sortenrein getrennt voneinander bearbeitet.

Die Variante Nr. 7 mit getrockneten Feigen erwies sich als schwer vergärbar. Die Ergebnisse werden aus diesem Grund hier nicht dargestellt.

Das Einschlagen erfolgte unter Verwendung einer Bohrmaschine mit Maischequirl.

Die nachfolgende Tabelle 2 gibt Aufschluss über Reifegrad, Vergärungsgrad, sowie die erzielten Ausbeuten.

ID	Feige1	Feige2	Feige3	Feige4	Feige5	Feige6
Brix	19,6	19,4	18,5	18	15	20,1
°Oe	81,2	80,3	76,3	74,1	61,1	83,4
Enzym	Rapidase	Rapidase	Rapidase	Rapidase	Rapidase	Rapidase
Hefe	Oenoferm Freddo	Oenoferm Freddo	Oenoferm Freddo	Oenoferm Freddo	Oenoferm Freddo	Oenoferm Freddo
pH verg. Maische	3,9	3,7	4,1	4	3,9	4
VG %mas.	3,6	6,1	2,4	1,5	3,1	n.b.
Erg. Clinitest	< 0,5	< 0,5	< 0,5	0,5-1	< 0,5	< 0,5
Ausbeute L r. A.	11,5	8,37	10,18	9,66	8,0	10,38

Orientiert man sich ausschließlich an den erzielten Ausbeuten, so wären die Sorten Solta und Bianco aus brennereitechnologischer Sicht zu bevorzugen. Allerdings sagt der Alkoholgehalt als Einzelparameter wenig über die geruchliche und geschmackliche Qualität aus. Eine sensorische Prüfung bildet daher eine wichtige Ergänzung.

Sensorik

Für die sensorische Untersuchung von Feigen wurde in einem ersten Schritt eine Rangordnungsprüfung durchgeführt. Dabei wurden sechs Proben randomisiert in einer Blindverkostung bereitgestellt, Rück-

verkostung war zulässig. Alle Proben wurden auf 42 % vol. Alkoholgehalt eingestellt, ein Zusatz an Zucker erfolgte nicht. Das Panel umfasste 20 geschulte Teilnehmer.

Feigenbrände zeichnen sich durch für Feigen charakteristisches Aroma aus, sowie Noten von Melone, Erdbeere und roten Früchten.

Die Rangordnungsprüfung wurde als hedonische Prüfung unter Berücksichtigung von Geruch und Geschmack durchgeführt. Die Ergebnisse zeigt Tabelle 3.

Die Prüfung war auf 95 % Konfidenzintervall statistisch signifikant.

ID	Sorte, Zustand	Platz
Feige6	Sortenmischung 2, reif, gefroren	1
Feige2	Sortenmischung 1, reif, frisch	2
Feige3	Bianco, reif, gefroren	3
Feige4	Cuore de oro, reif, gefroren	4
Feige5	Bella Brunetta, reif, gefroren	5
Feige1	Solta, reif, frisch	6

Sortenmischungen wurden dabei besser bewertet als sortenreine Varianten. Das Einfrieren der Früchte vor der Verarbeitung brachte keine signifikanten Nachteile gegenüber Frischfrucht-Varianten. Die einzelnen Sorten präsentierten sich im Vergleich durchaus unterschiedlich in der Ausprägung des Aromas, jedoch konnten hier keine großen Unterschiede ermittelt werden.

Zusammenfassung

Die Verwendung von Feigen in der Brennerei eröffnet einen Eintritt in einen bisher wenig erschlossenen Markt. Feigenbrände sind rar. Der Vergleich mit bekannten Markenprodukten, insbesondere Likören, ist nicht angezeigt, da diese in der Regel aromatisiert vorliegen.

Die Ergebnisse eröffnen einen Einstieg in das Thema. Es handelt sich um eine Einzelbetrachtung von Sorten aus einem einzigen Erntejahr. Die Kultivierung erfolgte im Anbau unter Glas. Diese Bedingungen schaffen Voraussetzungen und Ergebnisse, welche nicht auf Freilandbestände übertragbar sind. Dies ist bei späteren Vergleichen zu berücksichtigen. Die gewonnenen Informationen zur Eignung von Feigensorten sind nicht übertragbar, durchaus können bei anderen Anbauverfahren ganz andere Ergebnisse gewonnen werden. Durch die zunehmende Verbreitung von Feigen im Anbau in nördlicheren Breitengraden ist mit ansteigenden Aktivitäten in diesem Thema zu rechnen.

Dank

Die vorliegenden Daten konnten gewonnen werden durch Bereitstellung von Materialien des Weingutes Dobler, Weinstadt. Mein Dank gilt darüber hinaus meinen Mitarbeitern Jürgen Belz und Jürgen Friz für den fachpraktischen Teil, sowie den Studierenden der Technikerklasse und Kollegen im Hause für die Beteiligung an der praktischen Sensorik.