

1. Wir brennen in handbetriebenen Kupferdestillen.
 2. Wir beziehen unsere Ausgangsstoffe in Bio-qualität, ob mit oder ohne Zertifizierung.
 3. Wir beziehen unsere Ausgangsstoffe lokal, von ProduzentInnen, deren Arbeitsweise und soziale Praktiken wir kennen.
 4. Wir intervenieren nicht in die Maische: keine Schwefelsäure, Lauge, Wasserstoffperoxid, Zuchthefen, zugesetzten Enzyme, Geschmacksverstärker oder ähnliches
 Nur die Gärung auf indigenen oder selbstgezogenen Hefen kann den Geschmack der Frucht, wie er in diesem Teil der Welt ist, ausdrücken. Wenn die Basis Wein ist, so wählen wir Naturwein.

IN DIESEM SINNE GEBEN WIR UNS 12 SELBSTVERPFLICHTUNGEN

- Achtung für die Natur
 - ein naturbelassenes (nicht mit Zusatzstoffen behandeltes oder versetztes) Destillat
 - handwerkliche Herstellung
 Naturschnaps definiert sich also durch
 Für einen glücklichen Rausch aber, der zu interessanten Gesprächen animiert und uns in guter Erinnerung bleibt, braucht es guten Alkohol.

Unterzeichnende BrennerInnen (chronologische Reihenfolge):

- L'Atelier du Bouilleur (Brennerei), Autignac, Frankreich
- Baptiste François / Distillerie Baptiste (Brennerei), Valence, Frankreich
- David Mimoun/Alcools Vivant (Produzent), Chalais, Frankreich
- Frederic Bourgoin/Bourgoin Cognac (Winzer & Brenner), Tarsac, Frankreich
- Laurent Cazottes (Brenner), La Pangée, Frankreich
- Yann Lioux/Jean Tonique LYBR (Produzent), Montpellier, Frankreich
- Coeur De Cuivre (Brennerei), Vauvert, Frankreich
- Distillerie Moby Dick (Brennerei), Plogoff, Frankreich
- Laurent Pernet/Ambix Distillation (Brennerei) Vizille, Frankreich
- Matthieu Frécon/Edelweiss Distillerie (Brenner), Sarreyer, Schweiz
- Elodie Juillet (Brennerin & Destillateurin ätherischer Öle), St Affrique, Frankreich
- Etienne Thomasin (Brauerei & Brennerei i.G.), Vogesen, Frankreich
- Christian Binner (Winzer & Brenner), Ammerschwih, Frankreich
- Manuel Engel/Engel Naturbrennerei (Brennerei), Schönau, Deutschland
- Pierre Rousse (Winzer & Produzent), Limoux, Frankreich.
- Vincent Marie/ Dom. No Control (Winzer & Brenner), Châtel Guyon, Frankreich
- Theo Lighthart/ Freimeisterkollektiv (Produzent), Berlin, Deutschland
- Hervé Mercier-Metz/Le comptoir de l'alchimiste (Brennerei), Mane, Frankreich
- Ian McCarthy / Artemis botanical wines & distillates (Winzer & Brenner) Kalifornien, USA
- Stéphane Casaubon & Joëlle Bolduc / Les Esprits tordus, (Mikro-Obstgarten & Brennerei), L'Assomption, Québec, Kanada
- La Piautre (Mälzerei-Brauerei-Brennerei), La Menitre (Anjou), Frankreich
- Laurent Fell /Mas de l'Escarida (Winzer & Brenner), Cubagnac (Sanilhac, Ardèche), Frankreich

UnterzeichnerInnenliste Stand Oktober 2019

Mehr UnterzeichnerInnen & SympathisantInnen sowie die Möglichkeit, selber zu unterzeichnen, findet ihr unter www.naturschnaps.eu

Titelbild: anonyme Illustration aus *Liber de arte distillandi de compositis*, Hieronymus Brunschwig, Strasbourg, 1512. Bibliothèque Nationale de France
 Grafik: Monsieur Zed
 CC BY-ND: L'Atelier du Bouilleur, Distillerie Baptiste & Alcools Vivant - Dezember 2018 -

Zusammen führen sie immer zu einem einzigartigen Resultat, weil kein/e BrennerIn, keine Destille, keine Gegend, keine Jahreszeit und keine Frucht/Pflanze der anderen gleicht. Wir lehnen die Geschmacksstandardisierung der Industrie ab, bekennen uns aber zu qualitativ hochwertigen Destillaten. Alkohol kann die Gesundheit schädigen und er kann ein Heilmittel sein. Dosis venenum fecit: die Dosis macht das Gift, wie Paracelsus sagt, und sein Genuss ist eine Frage des Maßes.

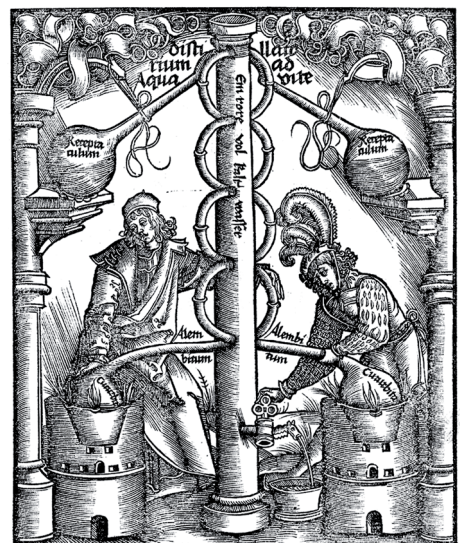
Brenners oder der Brennerin. - der Persönlichkeit und Arbeitsmethode des - der Gegend (terroir) und Gemüses,

- der Frucht, des Korn, der Pflanze oder des

Die „Naturbrennerei“ sucht den reinen Ausdruck
 Haltung hat Konsequenzen.
 die Früchte hervorbringt, die wir brennen. Diese
 Wir tragen Verantwortung für den Boden, der
 Ausgangsstoffe hergestellt werden, hinwegsehen.
 Grundwasser. Als bewusste BrennerInnen können
 zerstören die Biodiversität, die Böden und das
 Industrie und intensive Landwirtschaft
 geblieben: anbauen, vergären, verdampfen.
 weiterentwickelt, aber das Prinzip ist das gleiche
 Die Industrialisierung hat die Brenntechniken

DIE FUNDAMENTE

Das Naturschnaps Manifest



- Deutsche Fassung -

Wir sind überzeugt, dass wir diesem fast ausgestorbenen Handwerk zu neuem Glanz verhelfen, wenn wir unser Erbe anerkennen und es gleichzeitig mit den Erkenntnissen des 21. Jahrhunderts sowie dem angehäuften Wissen von Generationen von BrennerInnen verbinden.

Die einstmalige weite Verbreitung der Heimbrennerei, mit Destillen auf jedem Hof und in jedem Dorf, führte zur Entwicklung von lokalen Arbeitsstätten, Techniken und Rezepten. Auch das ist Teil der Tradition unseres Handwerks. In vielen Ländern wurde sie durch gesetzliche Restriktionen absichtlich und nachhaltig zerstört.

So konnte man den Überschuss verwerten und haltbar machen, hatte einen wärmeren Trunk für lange Winternächte, und ein praktisches Tausch- und Zahlungsmittel war der Selbstgebrauch auch. In jedem Fall wurde überall, wo angebaut wurde, auch fermentiert und die Destille, einmal erfunden und bekannt geworden, war niemals fern.

Die Brennerei ist ein altes Handwerk mit Wurzeln in der Alchemie und der bäuerlichen Welt: früher hieß destillieren, einen Stoff zu transformieren und Medizin herzustellen, und später kam die Produktion von leckeren Rauschmitteln aus vergorenen Früchten hinzu.

UNSER ERBE

Angesichts einer wachsenden «Craft»-Mode und in einer Zeit, in der das EU-Bio-Zertifikat zunehmend an Aussagekraft verliert, drängt es uns "NaturbrennerInnen", zu erklären, was uns von den industriellen AlkoholproduzentInnen und vielen handwerklichen HerstellerInnen unterscheidet.

Handwerk ist nicht gleich Handwerk: mit seinen Händen zu arbeiten heißt noch lange nicht, dass man auf industriell hergestellte Ausgangsprodukte und chemische Hilfsmittel verzichtet oder seine Inhaltsstoffe auf dem Weltmarkt einkauft. Und «craft» heißt nicht automatisch «bio».

Das Wissen über Spirituosen und Destillation hat sich mit dem Niedergang der bäuerlichen Brennerei verloren, gleichzeitig haben sich mit der Industrialisierung und Verwissenschaftlichung der Destillation neue Techniken entwickelt. Die Verwirrung ist heute groß.

So ist es für uns allerhöchste Zeit, es unseren GenossInnen von der Naturwein-bewegung gleich zu tun und eine Naturschnaps-definition zu entwerfen.

- 5 - Wir benutzen keine Hilfsstoffe beim Brennvorgang, wie z.B. Entschäumer.
- 6 - Wir verwenden keinen 96% Ethylalkohol, weil es sich dabei um ein Industrieprodukt handelt.
- 7 - Wir filtern und klären nicht oder nur wenig: Naturschnaps ist lebendiger Schnaps! Wir setzen gegebenenfalls leichte Partikelfilter ein, um etwa Staub abzusondern.
- 8 - Wir setzen keine künstlichen Farbstoffe, Zucker, Zuckerkulör, Zitronensäure, Glycerin oder ähnliches zu, sprich keinerlei Stoffe, die Struktur, Farbe, Geschmack oder Aussehen verändern, außer es handelt sich um natürliche Mazeration, Destillation oder Fasslagerung.
- 9 - Wir lagern unsere Spirituosen in Holz, Glass, Stein oder Edelstahl, nicht aber in Plastik, da der Alkohol Phthalate (Weichmacher) auszieht.
- 10 - Wir achten auf die Qualität des Wassers, das wir zum Verdünnen benutzen.
- 11 - Wir kommunizieren ehrlich und transparent über unsere Produkte.
- 12 - Wir verpflichten uns auf Müllreduzierung, Energieeffizienz, Wassersparen und gute soziale Beziehungen.

Die Idee hinter diesem Manifest ist pädagogischer Art. Wir wollen keinesfalls ein neues Zertifikat erfinden, Leute kontrollieren oder eine neue Bürokratie errichten. Wir wollen, dass die Menschen bewusste und fundierte Entscheidungen treffen, und ihren Fragen ehrlich antworten. Wir sind nicht auf Perfektionismus aus, sondern wollen über Methoden zu informieren, Zweifel auszudrücken und Verbesserungen aufzeigen.

Keine Kontrolle. Nur Vertrauen.

Zusatzinformationen: was Ihr wissen solltet.

1. Es gibt eine EU-Spirituosenverordnung (alt: Nr 110/2008, neu: 2019/787), in welcher geregelt ist, dass Wodka, Gin, Geist, Bitter und viele andere Spirituosen auf der Basis von 96% Ethyl-, also industriellem, Alkohol hergestellt werden müssen – dies gilt auch für biozertifizierte Spirituosen.
2. Die gleiche Verordnung erlaubt bei einigen Spirituosen den Zusatz von Zucker „zur Geschmacksabrundung“, von Zuckerkulör zur „Farbanpassung“ und andere Panschereien. Im Oenologiefachhandel und bei der Aromaindustrie kriegt man synthetisierte und „natürliche“ Aromen gebrauchsfertig in kleinen Fläschchen an, vom „Eichenfassgeschmack“ bis zur „Pastismischung“. Für die Textur gibt's Glycerin und Farbstoffe fürs Aussehen.
3. Viele BrennerInnen intervenieren stark in ihre Maische (Schwefelsäure, Wasserstoffperoxid, Lauge, Zuchthefen, Enzyme, Zucker).
4. Manche Verarbeitungsmethoden beruhen auf Tierprodukten wie etwa die Klärung mit Milcheiweiß, Fisch-Haussenblase oder Gelatine.
5. WissenschaftlerInnen des renommierten Forschungsinstituts für Wein, Obstbau und Spirituosen, Changins in der Schweiz, gehen davon aus, dass das Alkoholbrennen erst zu 10% erforscht ist. Die Destillation ist also noch von vielen Geheimnissen umgeben, und das schätzen wir daran. Es ist eben Alchemie!