

Kai Möller  
Tisch- und Kleindestillen





Kai Möller

# **Tisch- und Kleindestillen**

**Essenzen, Brände und ätherische Öle  
selbst erzeugen**

Leopold Stocker Verlag  
Graz – Stuttgart

**Umschlaggestaltung:**

DSR Werbeagentur Rypka GmbH, 8143 Dobl/Graz, [www.rypka.at](http://www.rypka.at)  
Titelbild: Stephan Friesinger, Graz

**Bildnachweis:**

Alle übrigen Bilder wurden, so nicht anders angegeben, dem Verlag freundlicherweise vom Autor zur Verfügung gestellt.

Der Inhalt dieses Buches wurde vom Autor und Verlag nach bestem Gewissen geprüft, eine Garantie kann jedoch nicht übernommen werden. Die juristische Haftung ist ausgeschlossen.

**Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Hinweis: Dieses Buch wurde auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt. Die zum Schutz vor Verschmutzung verwendete Einschweißfolie ist aus Polyethylen chlor- und schwefelfrei hergestellt. Diese umweltfreundliche Folie verhält sich grundwasserneutral, ist voll recyclingfähig und verbrennt in Müllverbrennungsanlagen völlig ungiftig.

**Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne kostenlos unser Verlagsverzeichnis zu:**

Leopold Stocker Verlag GmbH  
Hofgasse 5/Postfach 438  
A-8011 Graz  
Tel.: +43 (0)316/82 16 36  
Fax: +43 (0)316/83 56 12  
E-Mail: [stocker-verlag@stocker-verlag.com](mailto:stocker-verlag@stocker-verlag.com)  
[www.stocker-verlag.com](http://www.stocker-verlag.com)

ISBN 978-3-7020-1556-5

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, Fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art, sind vorbehalten.

© Copyright by Leopold Stocker Verlag, Graz, 3. Auflage 2018  
Layout und Repro: DSR Werbeagentur Rypka GmbH, 8143 Dobl/Graz  
Druck und Bindung: Christian Theiss GmbH, 9431 St. Stefan

# Inhalt

<b>Vorwort</b> .....	9	<b>Whisky-Destille</b> .....	32
<b>Liebe Freunde der Destillation!</b> .....	9	<b>Cognac-Brennerei „Charentais“</b> .....	33
<b>Einleitung</b> .....	12	<b>Arabia-Destille</b> .....	34
<b>Kann man ernsthaft mit einer Minidestille arbeiten?</b> .....	12	<b>Die Kolonnenbrennerei</b> .....	36
<b>Destillieren ist ein Hobby, kein Verbrechen!</b> .....	13	<b>Die Alquitara</b> .....	37
<b>Was kann man wirklich mit einer so kleinen Destille anfangen?</b> .....	15	<b>Rosenhutdestille</b> .....	38
<b>Fazit</b> .....	18	<b>Retorten, Glaskolben und Pelikane</b> .....	39
<b>Die Brennereien</b> .....	19	<b>Reflux- und „Easy Moonshine“</b> .....	40
<b>Was kostet das Hobby?</b> .....	20	<b>Rumdestille</b> .....	42
<b>Geistherstellung</b> .....	20	<b>Pot-Still-Tischdestillen</b> .....	43
<b>Obstbrände &amp; Brandy</b> .....	21	<b>Wasser-Destillationsanlage</b> .....	45
<b>Whisky, Wodka &amp; Korn</b> .....	21	<b>Die italienische GAGGIA</b> .....	45
<b>Ätherische Öle &amp; Hydrolate</b> .....	22	<b>Espresso-Destille</b> .....	46
<b>Destillenkunde</b> .....	23	<b>Der Aufbau einer Destillieranlage</b> .....	48
<b>Das Grundprinzip</b> .....	24	<b>Aufbauhöhe</b> .....	52
<b>Dampfdestillation?</b> .....	25	<b>Kühlung</b> .....	53
<b>Kaufberatung</b> .....	27	<b>Probedestillation</b> .....	54
<b>Freistehende Minidestillen</b> .....	27	<b>Thermometer beim Destillieren?</b> .....	59
<b>Komplette Destillieranlagen</b> .....	28	<b>Kleine Thermometerkunde</b> .....	62
<b>Die Destillen und Destillieranlagen</b> ..	30	<b>Glastermometer</b> .....	62
<b>Der Alembik</b> .....	30	<b>Bimetall-Thermometer</b> .....	63
		<b>Digitale Thermometer</b> .....	64
		<b>Infrarot-Laserthermometer</b> .....	65
		<b>Destillate selbst herstellen</b> .....	66
		<b>Die Geister, die ich rief</b> .....	66
		<b>Alkohol für die Geistherstellung</b> .....	67

<b>Dampfdestillation</b> .....	70	<b>Vergärung</b> .....	115
<b>Geiste mit der Kleinbrennerei destillieren</b> .....	71	<b>Obstbrände destillieren</b> .....	117
Anis.....	71	<b>Welche Unterschiede gibt es beim Brennen?</b> .....	118
Gin & Genever.....	73	<b>Tresterbrände</b> .....	120
Himbeergeist.....	81	<b>Getreidebrände</b> .....	121
<b>Weinbrand</b> .....	83	<b>Abschließende Worte und Empfehlungen zum Alkohol</b> .....	122
<b>Einfaches Destillieren von Weinbrand</b> .....	86		
Schadstoffe beim Destillieren.....	88	<b>Lagern und veredeln</b> .....	124
Was ist der Vorlauf?.....	91	<b>Abrunden und verfeinern</b> .....	124
Was ist der Mittellauf?.....	91	<b>Sauerstoff</b> .....	125
Was ist der Nachlauf?.....	92	<b>Wasser</b> .....	125
<b>Zweifaches Destillieren</b> .....	93	<b>Aktivkohle</b> .....	126
Raubrand.....	94	<b>Fasslagerung</b> .....	127
Feinbrand.....	95	<b>Fasskunde</b> .....	128
<b>Einfach brennen mit Verstärker</b> .....	96	<b>Versiegelt oder offen?</b> .....	128
Raschigringe.....	96	<b>Welches Fass für welches Getränk?</b> .....	129
Kupferwolle.....	97	<b>Angels' Share und Devil's Cut</b> .....	130
Edelstahl.....	98	<b>Fasspflege</b> .....	130
		<b>Alternative Möglichkeiten zur Aromatisierung</b> .....	131
<b>Einmaischen und Alkoholherstellung</b> .....	102	<b>Holzaromen</b> .....	131
<b>Fachwissen Hefen</b> .....	104	<b>Karamell und Zucker</b> .....	132
<b>Reinzuchthefen kaufen?</b> .....	106	<b>Essenzen und Aromen</b> .....	133
Lebendkulturen.....	106	<b>Abfüllen in Flaschen</b> .....	133
Trockenhefe.....	107		
Turbohefe.....	107	<b>Ätherische Öle destillieren</b> .....	137
<b>Konkurrenzkampf</b> .....	108	<b>Das Problem</b> .....	138
Was die Hefen lieben? Gemäßigtes Klima.....	108	<b>Die Lösung</b> .....	138
Der richtige pH-Wert.....	108	<b>Praktisches Destillieren ätherischer Öle</b> .....	141
Hefen lieben Zucker!.....	109	<b>Nelkendestillation</b> .....	141
Gute Ernährung.....	110	<b>Lavendeldestillation</b> .....	143
Problem Sauerstoff!.....	110	<b>Was destilliere ich am besten in welchem Zustand</b> .....	144
<b>Praktisches Einmaischen</b> .....	112		
<b>Kernobst</b> .....	112		
<b>Steinobst</b> .....	113		
<b>Beeren</b> .....	113		
<b>Stärkehaltiges</b> .....	114		
<b>Zuckermaische</b> .....	114		

<b>2-Liter-Destillen für ätherische Öle &amp; Hydrolate</b> .....	145
<b>Hydrolate</b> .....	150

**Welche Pflanzen zu welchem Zweck?**..... 154

Anis .....	154
Apfel .....	155
Basilikum .....	155
Birne .....	156
Bohnenkraut.....	157
Enzian .....	157
Erdbeeren .....	157
Eukalyptus .....	158
Fenchel .....	159
Fichtennadeln .....	159
Ingwer .....	160
Himbeeren .....	161
Kamille .....	161
Kümmel .....	162
Lavendel .....	163
Lindenblüten .....	163
Lorbeer .....	164
Majoran .....	164
Melisse .....	164
Minze .....	165
Nelken .....	166
Orangen .....	168
Rosen .....	169
Rosmarin .....	170
Salbei .....	170
Schlehdorn .....	171
Schnittlauch .....	172
Thymian .....	172
Vanille .....	173

<b>Veilchen</b> .....	173
<b>Wacholder</b> .....	174
<b>Zimt</b> .....	174

**Allerlei verschiedene Rezepte**..... 175

<b>Spaghetti mit Basilikum-Thymian-Soße</b> .....	175
<b>Melisse-Rosmarin-Gesichtswasser</b> .....	175
<b>Minze-Salbei-Hautwasser</b> .....	175
<b>Mundwasser bei Zahnschmerzen</b> .....	177
<b>Mundwasser zum Gurgeln bei Entzündungen</b> .....	177
<b>Waschtonikum für den Intimbereich</b> .....	177
<b>Husten- und Halstee</b> .....	177
<b>Anti-Stress-Hydrolat</b> .....	177
<b>Nervenstärkendes Pflanzenwasser</b> .....	177
<b>Verdauungsförderndes Tonikum</b> .....	177
<b>Inhalationsmischung für die Atemwege</b> .....	178
<b>Fichtennadelbadesalz</b> .....	178
<b>Franzbranntwein</b> .....	179

**Weiterführende Empfehlungen**..... 181

**Rechtliches**..... 185

<b>Schweiz</b> .....	185
<b>Österreich</b> .....	187
<b>Deutschland</b> .....	188
Die aktuelle Gesetzeslage seit dem 1.1.2018 ...	190
Was bleibt unklar ab 2018?.....	192

**Schlusswort**..... 194



MALT W...

# Vorwort

## Liebe Freunde der Destillation!

Es freut mich sehr, dieses Buch schreiben und veröffentlichen zu dürfen, denn es war mir schon lange ein Wunsch aufzuzeigen, wie toll man, trotz der meistens sehr strengen gesetzlichen Einschränkungen im privaten Bereich, noch destillieren kann. Als ich nach der Veröffentlichung meines letzten Buches „Die hohe Kunst des Destillierens“ im Stocker Verlag erzählte, wie gerne ich etwas zu den Tischdestillen schreiben würde, hatte ich nicht damit gerechnet, tatsächlich gleich wieder ein Buch schreiben zu dürfen. Trotzdem erhielt ich schon im Frühjahr darauf einen Anruf mit der Bitte, mein persönliches „Wunschbuch“ zu schreiben. Als Termin für die Veröffentlichung wurde der Frühling 2016 angepeilt.

Ich dachte, das Buch gemütlich während der sonst für mich stressfreieren Wintermonate nach Weihnachten schreiben zu können und stand nun unverhofft vor der gewaltigen Aufgabe, das Buch neben meiner normalen Arbeit und vor allem während der Hauptsaison meiner Firma und der Erntezeit schreiben zu müssen. Aus der wundervollen „romantisch verklärten Idee“, noch ein Buch schreiben zu dürfen, wurde echte Fleißarbeit mit festem Abgabetermin.

Welch ein Glück, dachte ich, ich muss nicht erst noch versuchen, neue Rezeptideen zu finden, oder spezielle Funktionen der einzelnen Destillieranlagen ausprobieren. Die Prozesse rund ums Destillieren sind tief in meinem Innersten verwurzelt und die Inhalte, die ich gerne vermitteln möchte, sind schon lange da. Ich mache ja kaum etwas anderes, als mich mit der Funktion von Destillieranlagen auseinanderzusetzen und zu destillieren. Ich muss mein Wissen nur noch aufschreiben, ein zeitintensives Handwerk.



*Der Autor Kai Möller*



*Kai Möller beim Bierbrauen  
und Verkosten*

Ich brauche ungestörte Ruhe zum Schreiben, das ist nicht einfach. Auch nicht für mein Umfeld! Ich möchte mich deswegen gleich vorneweg bei meinen Kindern, Freunden, Mitarbeitern und bei meiner Partnerin für das Verständnis bedanken, das sie mir alle entgegenbrachten. Ich hoffe, dass dieses Buch am Ende für alle eine Bereicherung an Wissen und Verständnis und zugleich etwas völlig Neues auf dem Markt der Bücher zum Thema sein wird.

Alle Bücher im Bereich der Destillation handeln bisher fast ausschließlich vom Destillieren mit großen Destillen oder mit Laborgeräten. Auch wenn die Prozesse dahinter ähnlich sind, sind die Beschreibungen, Rezepte und Gefahrenhinweise für die meisten Privatpersonen schwer nachvollziehbar. Niemand darf in Deutschland, Österreich oder der Schweiz legal und nur zum Spaß mit einer größeren Destille experimentieren! In den meisten Fällen erzählen die bereits existierenden Bücher vom gewerblichen Destillieren oder im englischsprachigen Raum vom Schwarzbrennen, dem sogenannten „Moonshining“! Es ist schon lange an der Zeit, dass jemand ein Buch zum legalen Brennen schreibt. Ein Buch zum Schnapsbrennen als Freizeitvergnügen, zur Herstellung ätherischer Öle als Hobby. Zum Destillieren im legalen Rahmen, ebenso wie man das in Österreich, in der Schweiz oder in Deutschland auch privat zu Hause darf, ohne mit dem Gesetz in Konflikt zu kommen.

Ein schwieriges Unterfangen, vor allem in der hier vorliegenden überarbeiteten Auflage zum neuen Alkoholsteuergesetz 2018. Dieses Buch wurde 2016 geschrieben, als wir in Deutschland nur mit den winzigen 0,5-Liter-Destillen destillieren durften. Dank dem neuen Alkoholsteuergesetz dürfen wir mittlerweile deutlich größere Destillen benutzen, aber leider keinen Alkohol mehr damit herstellen. Der gesamte Inhalt zum Thema Alkohol ist daher nur noch für Österreich gültig, es sei denn, Sie möchten zum „Schwarzbrenner“ werden.

Ich möchte an dieser Stelle nicht versäumen, auf das Buch von Bettina Malle und Helge Schmickl mit dem aussagekräftigen Titel „Schnapsbrennen als Hobby“ hinzuweisen. Ein tolles Buch mit vielen Rezepten, Bildern und Ideen, welches ich gerne als Zusatzlektüre zu meinem Buch weiterempfehlen möchte. Vor allem wenn Sie genaue Rezepte und Mengenangaben wünschen, sollten Sie sich dieses Buch etwas näher ansehen. Die meisten Beschreibungen und Rezepte passen gut zu den handelsüblichen 2-Liter-Hobby- und Tischdestillen und der in Österreich erlaubten 2-Liter-Grenze. Als zweites Buch, welches sich gezielt mit dem legalen Destillieren im Hobbybereich beschäftigt, möchte ich noch das ausführlich recherchierte „Handbuch für Hobby-Whiskybrenner“ von Dirk Gasser empfehlen. Vor

**Mein Traum – ein Buch  
zum Vergnügen**

allein wenn Sie gerne Whisky selber herstellen möchten, können Sie mit diesem Buch, dank den Versuchen und den verständlichen Beschreibungen von Herrn Gasser, schnell zu beachtlichen Ergebnissen kommen.

Mit diesem Buch möchte ich aufzeigen, was in den beiden anderen Büchern zu kurz kommt oder völlig fehlt. Nämlich wie Sie trotz der gesetzlichen Beschränkungen zu wirklich guten und vorzeigbaren Ergebnissen kommen und was Sie überhaupt alles destillieren können. Auch in Deutschland, wo wir nun auch endlich mit Destillen bis zu 2 Litern Brennesselvolumen hantieren dürfen, wie es bereits vorher in Österreich oder in der Schweiz (bis 3 Liter) legal war. Diese große deutsche Gesetzesänderung ist auch der Grund, warum Sie heute eine erweiterte Version meines Buches in den Händen halten.

Ich experimentiere seit vielen Jahren im Rahmen meiner Firma UNICOBRES, aber auch aus persönlichem Interesse im Rahmen meines Hobbys mit den unterschiedlichsten Kleindestillen und bin dabei etlichen Geheimnissen auf die Spur gekommen. Ich kann Ihnen zeigen, wie Sie den Ertrag maximieren, die Qualität beim Destillieren zu Hause verbessern und dabei noch Spaß haben können. Eines ist garantiert: Neben allen Auflagen und Gesetzen, die wir beachten müssen, bleibt uns im Hobbybereich eine Menge Freude am Tun. Vor allem wenn Sie das Wort „arbeiten“ an der Destille durch „Spaß“ an der Destille ersetzen, werden Sie schnell erfolgreich sein. Sobald Sie beginnen, die Destillation als Hobby zu sehen, beginnt das Vergnügen nicht nur beim späteren Verkosten und Genießen, sondern auch schon bei der Herstellung Ihrer zukünftigen selbst gemachten Köstlichkeiten.



*Man lernt nie aus! Kai Möller im Museum „Musée de l’Alambic“, Saint Désirat, Frankreich*

# Einleitung

Kann man ernsthaft mit einer Minidestille arbeiten?

Destillieren ist ein Hobby, kein Verbrechen!

Was kann man wirklich mit einer so kleinen Destille anfangen?

Fazit

## Kann man ernsthaft mit einer Minidestille arbeiten?

Oftmals werden die kleinen Tisch- und Hobbydestillen kaum ernst genommen oder sogar verspottet. Dabei funktionieren sie genauso gut wie ihre großen Brüder. Jede der heutzutage auf dem Markt erhältlichen Minidestillen ist in der Lage, wirklich zu destillieren. Das beginnt bei den winzigen „Spaßdestillen“ aus Glas mit nur wenigen hundert Millilitern Fassungsvermögen und endet bei perfekten und voll ausgestatteten Miniaturbrennereien, wie beispielsweise der neuen „CopperGarden®“-Whiskydestille. Destillieren können sie alle. Sie können jede Menge unterschiedlicher Schnäpse und Spirituosen herstellen, aromatische Hydrolate, destilliertes Wasser und sogar ätherische Öle und Treibstoffe. Und das nicht nur theoretisch!

Das glauben Sie nicht? Dann lassen Sie sich von diesem Buch überraschen. Ich habe beruflich täglich mit den verschiedensten Hobbybrennereien und deren Besitzern zu tun und kann auf viele Jahre gesammelter Erfahrung zurückblicken. Tatsächlich existieren etliche Modelle sogar nur deshalb, weil ich sie gemeinsam mit dem Hersteller entworfen und bis zur Perfektion weiterentwickelt habe. Die kleinen Arabia-Destillen mit dem integrierten Aromasieb, vermutlich heute die meistverkaufte Kleinbrennerei weltweit, würde es beispielsweise ohne meine Entwicklungsarbeit gar nicht geben. Ich beschäftige mich seit Jahrzehnten mit kaum etwas anderem als der Destillation, seit ich in Deutschland lebe auch verstärkt mit den Miniaturanlagen in der 0,5-Liter-Größe und seit 1. Januar 2018 dank dem neuen deutschen Alkoholsteuergesetz ganz besonders viel mit der 2-Liter-Größe. Es ist doch ein großer Sprung, wenn die Destille das

vierfache Volumen haben darf. Sie ahnen es, auch ich muss mich an das Gesetz halten. Das funktioniert glücklicherweise sogar sehr gut. Nicht nur wenn man wie ich stets auf jedes nur denkbare Zubehör zurückgreifen oder etliche verschiedene Destilliermodelle benutzen kann. Das Destillieren mit den Minidestillen funktioniert vor allem dann besonders gut, wenn man weiß, was man alles anstellen kann und wie man das am besten tut. Genau das möchte ich Ihnen mit diesem Buch gerne zeigen.

## Destillieren ist ein Hobby, kein Verbrechen!

Mit diesem Spruch kämpften wir jahrelang gegen das frühere Branntweinmonopolgesetz, um wenigstens ein paar kleine Erleichterungen zu erstreiten. Leider waren wir nur teilweise erfolgreich. Das neue Alkoholsteuergesetz ist ein zweiseitiges Schwert. Wir dürfen zwar neuerdings auch in Deutschland Destillen bis zu 2 Litern Brennkesselvolumen anmeldungsfrei erwerben, aber dafür keinen Alkohol mehr herstellen. Näheres dazu schreibe ich am Ende des Buches bei den rechtlichen Hinweisen, hier geht es zunächst um die Frage, ob es überhaupt möglich ist, mit den kleinen Destillen etwas Brauchbares herzustellen. Eine Frage, die ich klar mit einem „Ja“ beantworten kann. Das glauben Sie nicht? Dann denken Sie doch nur kurz an ein Chemielabor. Die dort verwendeten Destillen sind selten größer als das, was wir legal benutzen dürfen.

Lassen Sie sich überraschen!  
Destillieren können Sie auch  
im kleinsten Maßstab!



Wunderschöne Mini-Kolonnenbrennerei vor orientalischem Hintergrund

**HINWEIS**

**Verwendete Destillen**

Ich werde mich in diesem Buch überwiegend an der 0,5-Liter-Größe orientieren. Die meisten Fotos zeigen 0,5-Liter-Anlagen, ebenso wie die meisten Rezepte und Erlebnisse in diesem Buch aus der Welt der früher in Deutschland erlaubten Minidestillen stammen. Warum auch sollte ich es mir einfach machen, wenn es auch schwierig geht?

Falls Sie eine der 2-Liter-Destillen besitzen, dürfen Sie großzügiger denken und alle Ergebnisse oder Zutaten einfach in der Menge vervierfachen. Es destilliert sich tatsächlich wesentlich besser, wenn man etwas mehr Volumen zur Verfügung hat. In Österreich dürfen Sie mit den 2-Liter-Anlagen auch Alkohol destillieren, was im Vergleich zur neuen deutschen Gesetzgebung schon fast großzügig erscheint. In der Schweiz dürfen Sie Anlagen bis zu 3 Litern anmeldefrei erwerben, aber genau wie in Deutschland nicht mit Alkohol benutzen. Glücklicherweise kontrolliert niemand, was Sie zu Hause tun und es bleibt Ihnen selbst überlassen, inwieweit Sie Ihre Destille „zweckentfremden“.

Wir destillieren in diesem Buch knallhart legal.

Sollten sich die Gesetze eines Tages doch noch zu unseren Gunsten lockern und wir vielleicht sogar 5-Liter-Destillen benutzen dürfen, dann sind Sie nach der Lektüre dieses Buches auch dafür bestens vorbereitet. Die Grundlagen und Prinzipien der Destillation sind immer die gleichen und es schadet sicher auch bei größeren Destillen nicht, den einen oder anderen Trick zu kennen, um Menge oder Qualität zu steigern. Wenn Sie mit einer 0,5- oder 2-Liter-Destille gearbeitet haben, dann wird es Ihnen leichtfallen, später auch mit einer 5-Liter- oder noch größeren Destille zurechtzukommen.

2-Liter-Destillen sind möglich, aber nur in Österreich für Alkohol. Größere Destillen müssen beim Zoll angemeldet werden.

Nach dem neuen deutschen Recht dürfen Sie als Privatperson auch größere Destillen zur Herstellung von destilliertem Wasser, Hydrolaten oder ätherischen Ölen erwerben, müssen diese aber, sobald sie die 2-Liter-Größe übersteigt, bei Ihrem zuständigen Zoll anmelden, genauso wie der Händler. Gleiches gilt in Österreich oder der Schweiz. Leider sind viele Feinheiten im neuen deutschen Alkoholsteuergesetz auch heute, ein halbes Jahr nach dem Inkrafttreten, noch unklar.

So oder so, wir beschränken uns im Buch auf die Klein- und Tischdestillen und arbeiten in fast allen Beispielen mit der 0,5- oder der 2-Liter-Größe. Falls Sie ein anderes Brennkesselvolumen benutzen, so können Sie die Mengen sicher einfach umrechnen.

## Was kann man wirklich mit einer so kleinen Destille anfangen?

Ich will nicht übertreiben mit meinen Versprechungen, Sie können aber in der Tat eine ganze Menge unterschiedlicher Dinge auch mit einer sehr kleinen Destille herstellen. Um etwas abzukürzen und gleich zum Beginn für mehr „Klarheit“ zu sorgen, beginne ich am besten zunächst damit zu erklären, was man aufgrund der zu geringen Größe nicht destillieren kann! So können wir falsche Vorstellungen von Anfang an ausklammern.

Als Erstes streichen wir die Destillation der traditionellen und alternativen Treibstoffe. Daran sollten wir uns mit einer Miniaturdestille gar nicht erst versuchen. Benzin, Diesel oder Ethanol in ausreichender Menge und Reinheit herzustellen, um damit später ein Fahrzeug betreiben zu können, ist definitiv nicht mit einer Minidestille möglich. Ich hoffe, Sie verstehen das nicht falsch. Es ist nicht unmöglich, hochprozentige Treibstoffe selber herzustellen. Das Ergebnis wäre nur in der Menge extrem bescheiden. Der Aufwand würde sich nicht lohnen, nicht einmal für einen Miniaturverbrennungsmotor, wie er in einem Modellfahrzeug verwendet wird. Sie müssten ein ganzes Wochenende arbeiten, um am Ende vielleicht einen Liter übrig zu haben. Das ist nicht besonders effektiv. Der gewonnene Brennstoff würde von der Menge her nicht einmal ausreichen, um damit den Brenner für die Destillation zu betreiben. Destillieren mit einer Tischdestille ist ein Hobby und sollte dementsprechend vielleicht sogar vor allen anderen Dingen Spaß und Erfolgserlebnisse mit sich bringen. Es wäre aber vermutlich langfristig recht deprimierend, würde man viel Arbeit in eine Sache stecken, bei der am Ende kaum etwas Nennenswertes herauskommt. Falls Sie aus privaten Gründen mit alternativen Antriebsmitteln experimentieren oder etwas Bestimmtes erforschen möchten, dann ist das sicher eine Ausnahme, für die meisten von uns aber eher uninteressant. Eventuell wäre es bei manchen Anwendungsfällen tatsächlich nötig, den durch die Bürokratie gewünschten „Pfad der Tugend“ zu verlassen und es den alten Alchemisten oder Kräuterkundigen gleichzutun. Alchemisten mussten damals gelegentlich ihre bis heute hilfreiche Forschung im Geheimen tätigen, weil man sie ansonsten der Hexerei bezichtigt und schwer bestraft hätte. Das ist heute noch ähnlich, wenn auch aus anderen Gründen und mit wesentlich mildereren Strafen.

Als Nächstes, nach dem Treibstoff, muss ich gestehen, dass es in der Tat schwierig wäre, hochprozentigen Alkohol oder reine ätherische Öle in größeren Mengen herzustellen. Aber halt ... Wir geben bei diesem interessanten Thema keinesfalls schon auf. Schwierig meint nicht unmöglich und was sind schon „größere Mengen“? Wir destillieren im Hobbybereich. Aus

Was wir nicht in einer Mini-destille herstellen können ...

Schnell landen wir im Bereich der Alchemisten und Hexen.

Spaß und Interesse! Da sind die „größeren“ Mengen meistens nicht nötig. Mehr als ein paar Tropfen ätherischer Öle benötigen wir zu Hause nur selten. Und eine Flasche vom liebevoll hergestellten edlen Selbstgebrannten sollte auch genügen. Das sind Mengen, die wir mit einer handelsüblichen Tischdestille, ja selbst mit einer der 0,5-Liter-Miniaturdestillen, ohne Weiteres herstellen können.

**Wir tricksen ein wenig, damit der Spaß und Erfolg nicht ausbleiben.**

Bei manchen schwierigeren Produkten, wie beispielsweise dem Whisky oder den ätherischen Ölen, werden wir ein wenig tricksen, damit der Spaß bleibt und die Menge sich etwas erhöht. Im Grunde ist die Lösung meistens einfach und naheliegend. Alles ist logisch und passt zusammen, wenn man sich erst einmal mit den Grundlagen befasst hat. Ich verrate Ihnen im Laufe des Buches etliche kleine Tricks, die Ihnen in allen Bereichen schnell zu stattlichen Erfolgserlebnissen verhelfen werden.

#### **HINWEIS**

#### **Beispiel**

Wussten Sie, dass ätherisches Rosenöl mit zu den kostbarsten Destillaten zählt und 1 ml, das sind vielleicht zehn, maximal 20 Tropfen, schon um die 50,- Euro kosten kann? Das liegt daran, dass man zur Herstellung von 1 ml Rosenöl etwa 5 kg zarte und frisch geerntete Rosenblütenblätter destillieren muss! Diese Menge in eine 0,5-Liter-Destille zu pressen und zu durchdampfen, ist völlig unmöglich! Die Blätter würden nicht einmal richtig feucht werden, falls Sie es doch versuchen würden. Ich kann Ihnen garantieren, Sie werden niemals mit einer 0,5-Liter-Destille echtes Rosen- oder Jasminblütenöl herstellen! Dazu benötigen Sie eine Destille mit einem hundertfach größeren Brennkessel.

**Aber:** Uns bleibt die Möglichkeit, in einem einzigen Durchgang aus den gleichen Ausgangsmaterialien, nämlich Wasser und frisch geernteten Rosenblättern, bequem 300 ml Rosenwasser herzustellen. Rosenwasser ist eine bereits in der Antike berühmte Kostbarkeit und wesentlich einfacher in der Herstellung. Das können wir!

Wenn wir doch reine ätherische Öle selber herstellen, dann verwenden wir stärker ölhaltige Pflanzen wie etwa Nelken, Lavendel oder Wacholder. Schauen Sie einfach im Internet oder im Katalog eines Anbieters, welche ätherischen Öle teuer und welche eher günstiger zu kaufen sind. So erhalten Sie eine Idee davon, ob diese einfach oder schwierig zu destillieren sind. Mit einer 0,5-Liter-Kolonnenbrennerei können Sie durchaus erfolgreich

ätherische Öle herstellen, wenn Sie die richtigen Pflanzen und die richtige Destille verwenden. Mit den neuerdings erlaubten 2-Liter-Destillen wird es zum Kinderspiel. Ich habe das zigfach ausprobiert und bewiesen. Doch dazu schreibe ich später im Buch noch mehr.

Beim Alkohol ist es etwas umständlicher, an größere Mengen zu kommen. Vor allem wenn der Alkohol sehr hochprozentig und rein ausgebrannt werden soll, muss man mehrfach hintereinander destillieren oder schon von Anfang an stark rektifizieren. Hier hilft nur organisiertes Arbeiten. Mit der richtigen Methode kann man dann im Laufe eines Nachmittags oder eines Wochenendes das eine oder andere Fläschchen füllen – selbst vom sehr Hochprozentigen, dessen Herstellung den eingangs erwähnten Treibstoffen ähnelt. Im Gegensatz dazu ist ein Liter vom 92%igen relativ viel, solange wir ihn nicht ins Auto tanken, sondern zu Likören, Angesetztem, Heilmitteln oder Parfums weiterverarbeiten.

Auch spezielle Kostbarkeiten wie einen eigenen Whisky können Sie in Österreich im legalen Rahmen selbst herstellen. Mein „Hobbybrennerkollege“ Dirk Gasser hat es bewiesen und erklärt das ausführlich in seinem „Handbuch für Hobby-Whiskybrenner“. Das Schwierigste beim eigenen Whisky wird es sein, sich an die Gesetze und Traditionen zu halten, laut Gesetz muss ein Whisky nämlich mindestens drei Jahre in einem Eichenholzfass reifen. Traditionell darf aber auch wesentlich länger gelagert werden. Der Whisky profitiert davon. Hier liegt dann die eigentliche Leistung! Wer wird es schaffen, das mühselig in einer Minidestille hergestellte Getränk später noch in einem kleinen Holzfass drei oder noch besser zwölf Jahre reifen zu lassen? Abgesehen vom „Angels' Share“, dem Anteil, der jährlich während der Lagerung in die Luft verdunstet, dürfte das Fass nach zwölf Jahren alleine durch gelegentliches Verkosten schon lange leer sein. Wer kann schon widerstehen und verzichtet darauf, die eigenen Getränke zu probieren? Ein Gutes hat das Ganze aber sicher, selbst wenn das Fass durch die Lagerung am Ende leer sein sollte: Sie kommen dann in den Himmel, denn Sie haben den Eintritt bereits an die Engel bezahlt. Jedenfalls behauptet man das in Schottland. Der Angels' Share kann übrigens gerne einen halben Liter pro Jahr in einem kleinen Fass betragen, ein 2-Liter-Fass wäre also spätestens nach vier Jahren leer.

Hier in der Einleitung ist aber noch nicht der richtige Platz für diese Erklärungen. Ich werde Ihnen später im Buch noch etliche Tricks verraten. Etwa wie Sie den Anteil der Engel in einem kleinen Fass reduzieren oder sogar völlig verhindern können. Lassen Sie sich überraschen, ich darf aber jetzt schon versichern, Sie können auch echten Whisky mit einer Minidestille selber herstellen.



*Kai Möller – unterwegs beim Destillieren im Wohnmobil*

**Der Anteil der Engel – oder warum Whiskybrenner in den Himmel kommen**

Viel einfacher und deutlich ergiebiger als das Whiskybrennen ist die Geisterherstellung. Hier können Sie je nach den verwendeten Zutaten jederzeit starten und selbst mit der kleinsten Minidestille innerhalb kürzester Zeitspannen zu fantastischen Ergebnissen kommen. Im Destillieren edler Geiste finden wir Hobbybrenner unsere wahre Bestimmung. Hier überzeugen die Tischdestillen schnell jeden Freund alkoholischer Köstlichkeiten. Es bleibt uns sehr viel Spielraum, um entweder Bewährtes, wie beispielsweise Himbeergeist oder Gin, in bester Qualität zu destillieren – oder um durch eigene Kreationen aus dem Kräuter- und Gewürzregal einzigartige und ungeahnte Gaumenfreuden zu erleben. Wären die Gesetze nicht so streng, wäre es sogar möglich, in einem Restaurant, sozusagen als Nachspeise, eine Destille mit Zubehör serviert zu bekommen und sich einen leckeren Drink bei Tisch zu destillieren.

**Auf der Spur der Destillateure – oder wie wir tatsächlich bis zu zehn Liter Gin legal herstellen!**

Falls Ihnen die Hobbymengen allesamt zu gering erscheinen, so will ich Ihnen gleich vorneweg verraten, dass es durchaus möglich ist, mit ein paar Tricks an deutlich größere Mengen zu gelangen. Beim Gin beispielsweise ist – zumindest in Österreich – alles erlaubt und uns bleibt die Möglichkeit als Destillateur, bis zu zehn Liter Gin an einem einzigen Nachmittag legal mit einer Minidestille herzustellen! Hierbei verstehen wir uns dann nicht als „Brenner“, sondern als „Destillateur“. Der Brennmeister kann aus eigener Maische einen feinen Alkohol herstellen – der Destillateur dagegen extrahiert und vermischt die einzelnen Aromen und zaubert so besondere Geschmackserlebnisse. Wenn wir das Brennen der Grundlage den eigentlichen Brennmeistern überlassen und uns mit unserer legalen Minidestille auf die Herstellung der Aromen konzentrieren, so können wir bequem mehrere Liter eines günstigen Kornes in edlen Gin verwandeln und es in Qualität und Aroma mit den professionellen Gin-Destillateuren aufnehmen.

## Fazit

**Was garantiert bleibt, ist der Spaß bei der Sache!**

Leider ist nicht alles mit den kleinen Destillen möglich. Was uns bleibt, ist aber jede Menge echter Spaß sowie ein spannendes Hobby mit extrem viel Potenzial, um Neues zu entdecken. Den Kreativen unter uns bleiben unendlich viele Möglichkeiten offen, um völlig eigene Gaumenfreuden zu schaffen. Alle anderen können auf bereits Bewährtes zugreifen und aus dem riesigen Bestand bestehender Rezepte und deren Variationen sich ihre Hausbar – ebenso wie ihren Medizinschrank oder die Kosmetikartikel – in bester hausgemachter Qualität selbst herstellen.

# Die Brennereien

In der maximal erlaubten, aber noch legal zu erwerbenden Hobbygröße ist die Auswahl an verschiedenen Destillieranlagen relativ groß. Es ist im Hobbybereich wirklich sinnvoll, sich die Unterschiede zwischen den einzelnen Brennereien genau anzusehen. Je nach Verwendungszweck kann das Ergebnis Ihrer Brennversuche mit verschiedenen Anlagen stark unterschiedlich ausfallen. Gerade wegen der eingeschränkten Größe (Kleinheit) der Minidestillen lohnt es umso mehr, sich die perfekte Destille für den jeweiligen Verwendungszweck anzuschaffen. Im vom Gesetz beschnittenen Maßstab einer legalen Tischbrennerei kann man nur mit dem richtigen Gerät optimale Ergebnisse erzielen. Falls Sie beispielsweise daran denken, ätherische Öle und hochprozentigen Alkohol zugleich herzustellen, um etwa alle Grundlagen für ein eigenes Parfum selbst zu kreieren, dann empfehle ich Ihnen, gleich zwei oder sogar drei verschiedene Modelle anzuschaffen.

Glücklicherweise sind die Anschaffungskosten aufgrund der geringen Größe nicht allzu hoch. Die Preise der meisten Minidestillen bewegen sich zwischen 100,- und 500,- Euro und somit weit unter dem Niveau vergleichbar aufregender Hobbys. Selbst wenn man Zubehör wie Wasserschläuche, Pipetten, Alkoholmeter, Behälter oder kleine elektrische Kocher dazurechnet, bleiben die Ausgaben insgesamt zumeist deutlich unter dem, was man für Dampfmaschinen, Werkzeuge, Musikequipment, Drohnen oder ferngesteuerte Modellautos auszugeben bereit wäre. Und glauben Sie mir, es ist einfacher und langfristig viel spannender, die Möglichkeiten rund um das Destillieren zu erforschen, als beispielsweise zu lernen, wie man einen ferngesteuerten Hubschrauber fliegt. Das Destillieren kann man eher mit dem Fliegen einer Drohne gleichsetzen. Diese stabilisieren sich selbst in der

## Was kostet das Hobby?

... Geisterstellung

... Obstbrände & Brandy

... Whisky, Wodka & Korn

... Ätherische Öle & Hydrolate

**Günstiges Hobby dank relativ niedrigen Anschaffungskosten**

Luft und erlauben daher schon vom ersten Tag an Spaß und Flugerfolge ohne teure Bruchlandungen.

## Was kostet das Hobby?

### Geistherstellung

Für einen einfachen Einstieg ins neue Hobby „Geistherstellung“ sollten Sie sich am besten eine Destillieranlage mit einem integrierten Aromakorb zur Dampfdestillation besorgen. Aufgrund der höheren baulichen Komplexität sind solche Destillen meistens ein klein wenig teurer, dafür aber wesentlich vielseitiger in der Anwendung. Empfehlenswert ist beispielsweise die Destillieranlage „Arabia“, wie sie in der 0,5-Liter-Version zum Teil schon für 149,- Euro angeboten wird. In der 2-Liter-Variante rechnen Sie mit Preisen um die 300,- Euro, also doppelter Preis für die vierfache Größe. Der Unterschied lohnt sich. Dazu empfehle ich einen Satz Schläuche sowie eine Schüssel mit Kühlwasserpumpe als Zubehör. Das wären noch einmal etwa 30,- Euro, wenn Sie die Artikel im Set dazu bestellen. Außerdem wäre ein Messzylinder und ein Alkoholmeter sehr empfehlenswert, damit Sie Ihre eigenen Geiste auch auf die richtige Alkoholstärke mischen können. Dazu benötigen Sie noch Früchte und Kräuter aus dem Gewürzregal oder aus

**Die Destille mit Aromakorb: vielseitige Anwendungsmöglichkeiten**

*2-Liter-Arabia zur Geistherstellung*

