

## FOOD-FACTS

Nahrhaft, gesund und wohlschmeckend – ohne die Kokosnuss wären viele Länderküchen geradezu undenkbar.

# 150

... Menschen werden angeblich pro Jahr durch herabfallende Kokosnüsse getötet. Dabei handelt es sich allerdings um eine populäre Falschmeldung: Die Zahl beruht auf einer falschen Hochrechnung; ausserdem existiert gar keine spezifische Erfassung von Kokosnuss-Todesopfern.



# Bis zu 60

... Kokosnüsse trägt eine Kokospalme pro Jahr. Die Steinfrüchte können dabei bis zu 2,5 Kilogramm schwer werden.

# 62 455 009 Tonnen

... Kokosnüsse wurden 2019 weltweit geerntet. Mit 17 128 595 Tonnen ist Indonesien der mit Abstand grösste Produzent. Weitere wichtige Anbauländer sind die Philippinen, Indien und Sri Lanka, die bedeutendsten Erzeuger ausserhalb Asiens sind Brasilien und Mexiko.



## Neues Leben für alten Wein

Destillieren statt liquidieren: Dank Florian Schmutz landet überalterter Wein nicht im Ausguss, sondern wird zu «Wybrand» veredelt.

Mit altem Wein kennt sich Florian Schmutz aus. Der Wein-Fachberater ist zudem ein leidenschaftlicher Geniesser, der einen gemütlichen Abend gerne mal mit einem Schwenker Cognac ausklingen lässt. Durch sein Interesse an der Herstellung und Lagerung reifte irgendwann eine handfeste Idee heran: Warum nicht selber Weinbrand produzieren? Mit Simon Kramer war schnell ein ausgewiesener Experte für den Brennprozess und den Ausbau im Holzfass gefunden – doch wie kommt man an den Rohstoff? Denn ohne Wein kein Weinbrand. Florian Schmutz hat eine simple, aber geniale Idee: Recycling bzw. Upcycling! «Wir sind durch unsere Weinauktionen mit vielen Privatpersonen, aber auch Restaurants und Geschäften in Kontakt. Da wir auch Kellerräumungen machen, gelangen immer wieder Flaschen in unser Lager, welche ansonsten entsorgt würden», so Schmutz. Wenn man bedenkt, dass für eine Flasche Wein ein Quadratmeter Land ein Jahr lang bewirtschaftet wird, kann man erahnen, wie viel Zeit und Arbeit in eine Flasche Wein geflossen ist. Aber kann aus schlecht gewordenem Wein guter Weinbrand werden? Ja, wenn man ein paar Dinge beachtet: «Wir öffnen jede Flasche von Hand und prüfen den Inhalt», so Schmutz. Weine, die geschmacklich zum Essig tendieren, werden aussortiert, andere Weinfehler fielen beim Brennen bisher nicht ins Gewicht. Vom Zeitpunkt der Flaschenöffnung bis zum Brennprozess sollte ausserdem nur sehr wenig Zeit verstreichen,

damit es nicht zu einer Oxidation kommt. Manchmal sind echte Raritäten dabei: «Wir hatten schon alles in der Brennblase», so Florian Schmutz, «darunter waren Weine wie Château Angelus, Château Lafite Rothschild, Louis Roederer Champagner oder Portwein aus den 40er-Jahren.» Die Zusammensetzung ist bei jeder Charge individuell, man achtet jedoch darauf, immer von allem etwas drin zu haben: Weiss-, Rot-, Süss-, Port- und Schaumwein – das macht jede Abfüllung zum Unikat. Die Mischung allein garantiert aber noch keinen guten Brand; der Ausbau im Holz ist letzten Endes mitentscheidend: Schon 6 bis 12 Monate im neuen Eichenfass machen das Destillat noch besser. «Jedoch wollen wir auch deutlich längere Lagerungen ausprobieren. Wir experimentieren aktuell aber auch mit anderen Holzarten und Fässern, in denen bereits andere Spirituosen ausgebaut wurden.», so Schmutz. Kein Problem, lagern doch zurzeit noch mehrere tausend Liter Wein im Keller der «Wybrand»-Macher und warten darauf, ein neues Leben zu erhalten. Bis jetzt wurde zweimal pro Jahr gebrannt, die ersten Abfüllungen sind seit zwei Jahren im Handel. Und wie schmeckt der «Wybrand»? Wie eine Mischung aus Grappa und Cognac: In der Nase ein Bouquet aus Rosinen, Quitten und reifer Feige mit einem verführerischen Duft von Mandeln und Vanille; das junge Eichenholz sorgt für einen angenehmen Schmelz und die leichte Tabaknote hält noch lange an. Selbst wenn das Glas leer ist, sind die intensiven Aromen noch lange vorhanden.

[www.wybrand.ch](http://www.wybrand.ch)