

Alambic & Alquitar

Vorbereitung zum Destillieren

Bevor Sie mit dem Destillieren beginnen, sollten sie sich ein paar Gedanken über die Herkunft der Destillen und den Destilliervorgang selbst machen.

Der Destillationsprozess in Spanien, Portugal und anderen „Latino“ Ländern ist kein rein mechanischer Vorgang, sondern wird als „hohe Kunst“ verstanden. Um richtig zu destillieren ist deshalb neben dem Verständnis der einzelnen Arbeitsgänge auch eine gehörige Portion Geduld notwendig. Dabei zählt nicht nur die Geduld beim Destillieren selbst, auch bei eventuellen Fehlern muss die Geduld aufgebracht werden um noch einmal von vorne zu beginnen.



Bei sachgemäßer und sorgfältiger Benutzung garantieren wir jahrzehntelange Freude an unseren Destillen und qualitativ hochwertige Destillate. Unsere Destillen werden ausschließlich aus natürlichen Materialien und durch natürliche Arbeitsprozesse hergestellt, deshalb sollten sie am besten auch nur mit natürlichen Produkten in Berührung kommen.

Bitte vergessen Sie niemals, dass Sie bei unsachgemäßer Benutzung und dem Nichteinhalten einiger Regeln auch massive Gesundheitsschäden verursachen können. Unsachgemäße Benutzung kann zu Persönlichkeitsstörungen, Blindheit und längerfristig sogar zum Tod führen. Das Wissen und die Abtrennung der drei Grundelemente Vorlauf, Hauptlauf und Nachlauf sind deshalb eine Grundvoraussetzung beim Destillieren von Alkohol. Sollten Sie sich nicht sicher sein, erkundigen Sie sich bitte rechtzeitig – das sollte in unserem Informationszeitalter kein Problem sein.

Reinigung und Sterilisation der Destille

Wenn Sie Ihre Destille erhalten, ist es vor dem ersten Destillieren wichtig die Destille zu reinigen und zu sterilisieren sowie eventuelle inorganische Substanzen wie Kupfersulphat zu entfernen. Kupfersulphat (Grünspan) entsteht durch den Kontakt von Kupfer mit der Luft. Bei Bedarf sollte dieser Reinigungsprozess einmal jährlich wiederholt werden.

Sie benötigen dazu außer reichlich Wasser auch noch Roggenmehl, und zwar etwa 10 – 15% der Brennkessel Größe. Bei einer 10 Liter Destille benötigen Sie also etwa 1,5 Kilo Roggenmehl.

Füllen Sie den Brennkessel zu etwa $\frac{3}{4}$ mit Wasser und heizen Sie auf; je nach Art und Größe Ihrer Destille können Sie einen Elektroherd, einen Gasbrenner, Spirituskocher oder ein offenes Feuer benutzen. Starten Sie mit großer Flamme, und wenn das Wasser zu kochen beginnt, schalten Sie herunter auf eine niedrigere Temperatur. Genau in dem Moment, in dem das Wasser zu kochen beginnt, geben Sie den größten Teil des Roggenmehls in den Kessel und rühren mit einem Holz (-löffel) um. Jetzt setzen Sie mit leichtem Druck den Hut auf den Kessel (bei den größeren Destillen verschrauben Sie auch das Geistrohr) und schließen den Kühlkessel an. Füllen Sie den Kühlkessel mit Wasser, es

ist aber nicht nötig ein Fließwassersystem anzuschließen, das Wasser im Kessel ist für diesen Zweck völlig ausreichend.

Verrühren Sie das restliche Roggenmehl zu einer dicken Paste und verwenden Sie diese als Dichtung zwischen den einzelnen Teilen der Destille. Dazu drücken sie einfach mit den Fingern oder mit einer Spachtel die Paste in die Ritzen zwischen den Einzelteilen der Destille. Betrachten Sie hierzu auch die nachstehenden Bilder.



Wenn Sie fertig sind, sollte das Ganze in etwa aussehen wie auf dem linken Foto.

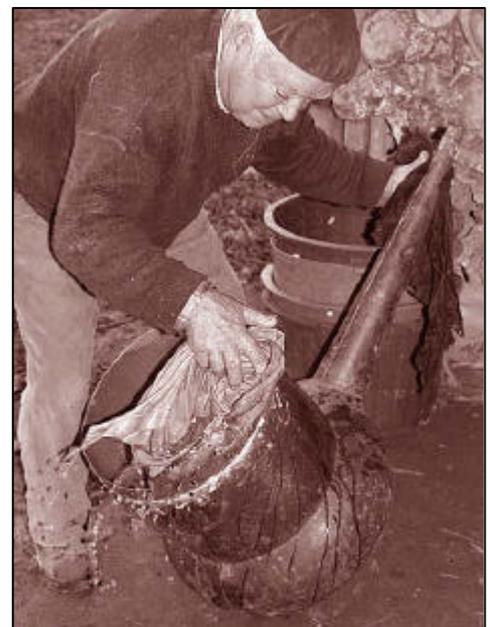
Jetzt lassen Sie das Wasser im Kessel bei normaler Hitze gemütlich vor sich hin brodeln bis der Vorgang sich dem Ende zu neigt und die meiste Flüssigkeit aus dem Kessel abdestilliert wurde.

Löschen Sie das Feuer und reinigen Sie den Kühlkessel und den Hut von außen mit kaltem

Wasser, solange die Destille noch heiß ist. Wenn Sie merken dass das restliche Wasser im Kessel langsam aufhört zu kochen und kein Druck mehr auf den Dichtungen ist, können Sie mit einem kurzen Hand-Schlag den Schwanenhalsaufsatz vom Kessel lösen.

Reinigen Sie den Hut der Destille ebenfalls mit kaltem Wasser und einem Lappen und entfernen Sie dabei auch die Dichtungsreste sorgfältig. Dann füllen sie den Hut mit Wasser, schließen ihn erneut an die Kühlspirale an und lassen das Wasser durchlaufen um auch diese zu reinigen.

Nachdem Sie den „Dreck“ aus dem Brennkessel geholt haben gibt es bei dem genieteten Model noch einige Besonderheiten zu beachten. Zwischen den einzelnen Kupferteilen ist eine Dichtung aus Leinöl, gemahlenem



Leinstroh, Roggenmehl und Kit angebracht. Diese Mischung sollte größtenteils in die genietete Naht geschmolzen sein.

Wenn etwas von dieser Masse übriggeblieben ist, dann ist das völlig in Ordnung und Sie sollten nicht versuchen diese mit Gewalt zu entfernen, denn das könnte zu Undichtigkeiten im Kessel führen. Die Rückstände werden beim Destillieren nach und nach verschwinden und sind völlig unbedenklich.

Bei einer genieteten Destille wäre es am besten jetzt noch einmal den Destilliervorgang mit klarem Wasser zu wiederholen, dann sollte die Destille perfekt für die nächsten Jahre präpariert sein.

Das Innere Ihrer Destille sollte jetzt komplett sauber sein und Sie können mit der „hohen Kunst des Destillierens“ beginnen. Genießen Sie es!



Übrigens sollte dieser Reinigungsvorgang vor dem Destillieren wiederholt werden, wenn die Destille längere Zeit unbenutzt blieb und sich Grünspan bildet – mindestens einmal pro Jahr. Wenn Ihnen diese traditionelle Prozedur zu umständlich erscheint können sie die Destille bei der jährlich anstehenden Reinigung auch einfach mit Essig schrubben und anschließend einmal mit Wasser destillieren.

Anleitung: Genietete Destillen wieder dichten

Sollte es passieren, dass das Dichtmaterial die genieteten Nähte nicht abdichtet und soviel Dampf austritt, dass ein Destillieren unmöglich erscheint, dann können Sie mit der nachstehenden Anleitung die Nähte wieder dichten.

Dazu benötigen Sie Holzasche (etwa 20% der Kesselkapazität und wenn möglich nur die Asche von hochwertigem Holz). Außerdem benötigen Sie eine Kesselfüllung mit grünen Weinblättern, die einige Tage vorher gepflückt wurden, und reichlich Wasser.

Wie schon beim Grundreinigungsprozess füllen Sie jetzt die Asche, kleingerupfte Weinblätter und Wasser in den Kessel und heizen an. Setzen sie kurz bevor das Ganze kocht den Helm auf und montieren Sie den Kühler. Die Asche und die Weinblätter sollten jetzt in die Dichtung eindringen und diese zuverlässig dichten.

Keine Angst, nach dieser Prozedur wird die Destille sicher wieder für viele Jahre dicht sein und ihren Dienst verrichten. Die Photos auf dieser Seite stammen von einer 150 Jahre alten Kupferdestille mit arabischen Hut und der momentane Besitzer erinnert sich kaum an die letzte Dichtungsprozedur, denn die hatte sein Vater im Jahre 1932 vollzogen.

Warnung: Das Destillieren von Alkohol kann in Ihrem Heimatland verboten sein. Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem zuständigen Zollamt. Unsachgemäße Benutzung kann Ihre Gesundheit schädigen. Wir übernehmen keinerlei Verantwortung für rechtliche oder gesundheitliche Probleme, die sich aus der Benutzung unserer Destillen ergeben.

Alle Texte und Bilder auf dieser Seite und auf unserer Homepage www.destillatio.com unterliegen striktem Copyright. Jede Art der Verwendung und Veröffentlichung bedarf unserer ausdrücklichen Genehmigung. ©2004 Editorial 