



Zwetschke, Zwetschge oder Zwetschgeler?

Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com

Die Zwetschke ist eine der wunderbarsten Steinobstsorten, obwohl sie oft unterschätzt wird. Das liegt an ihrer weiten Verbreitung und auch am eher negativen Image von Massenprodukten. Aufgrund von Verarbeitungsfehlern, bei denen Blausäure und Benzaldehyd gebildet werden können, haftet an dieser aromatischen Frucht auch ein negatives Bild. Zu den positiven Eigenschaften zählen der hohe Zuckergehalt und das typische, extraktreich-aromatische Geschmacksspektrum.

Zwetschken werden vielseitig genutzt, für Destillate, Liköre, Marmeladen, in Österreich für Powidl und Röster, aber auch für den frischen Verzehr in Kuchen, Zwetschkenleck, Strudeln und Knödeln. Die Anbauggebiete reichen von Süddeutschland über die Schweiz, Österreich, Italien, Tschechien und die Slowakei bis nach Rumänien und Bulgarien.

Daher ist in der Spirituosen-Verordnung der Europäischen Union auch die geografische Herkunft der Zwetschke in den unterschiedlichen Ländern definiert. Einige Beispiele für spezielle Bezeichnungen von Zwetschkenbränden: Süd-

tiroler Zwetschgeler, Quetschwasser (Baden-Württemberg und Elsass), Šljivovica (Serbien).

Es gibt auch Zwetschkensorten, die nach ihrer Herkunft bezeichnet werden. Gerne finden die Bosnische Zwetschke sowie die Hauszwetschke Verwendung in der Destillat-Herstellung. Regionale Besonderheiten wie die Stanzer Zwetschke sind Spezialitäten. In Brennerdörfern Stanz, Grins und Pians, in begnadeter Sonnenlage auf 1.000 Meter Seehöhe hoch über der Tiroler Stadt Landeck, wird beinahe in jedem Haushalt destilliert.

Ein gutes Zwetschken-Destillat (ohne Holzlagerung) zeigt folgendes Duft- und Geschmacks-Portfolio: Eher rustikal, Schlehen-Assoziationen bis pflaumiger Charakter, Zuckerlton, etwas Zitrusfrische, viel Röstaromen, Dörrobst, dezent Kakao, Marzipan, Bittermandel-Schokolade-Grundnoten, Vanille, etwas zimtig, minzig-schalige Würze, florale Akzente, leichtes Bitterl.

Sehr gerne wird die Zwetschke auch in Holzfässern gelagert, da sie sich als kongenialer Partner erweist. Aufgrund des hohen Extraktgehaltes und der Aromafülle eignet sie sich auch für lange Lagerzeiten.



Edgar Wernbacher Authentisches aus der Hochsteiermark

Seit über 65 Jahren steht das Familienunternehmen Wernbacher für stilvolle Trachtenmode. Dazu gehören beste Qualität der Materialien und hochwertige Verarbeitung ebenso wie die Liebe zur Tradition und moderne Interpretation. Diese Philosophie gilt auch für die Brennerei. „Mein Großvater war ein Genießer, und auch ich wurde zum Feinschmecker. Vor einigen Jahren konnte ich meinen Traum mit dem neuen Trachtengeschäft und der Brennerei verwirklichen. In der Tracht setzt unser Betrieb auf Tradition, Ehrlichkeit, Beständigkeit und gelebtes Handwerk, und das spiegelt sich auch in unseren Edelbränden wider. Es ist Zeit für ehrliche und authentische Konzepte und Produkte.“

Die Rohstoffe werden zum großen Teil aus der Region bezogen: „Waldheimat – Sem-

mering – Veitsch“ nennt sich der östlichste Teil der Hochsteiermark. Frische Früchte werden von Hand aussortiert, gekühlt und für die Maische vorbereitet. Frei von Zusatzstoffen oder Zucker wird nach dem traditionellen Doppelbrennverfahren in Kupferkesseln destilliert. Das „Herzstück“ zeigt den unverwechselbaren, unverfälschten Fruchtcharakter. „Destillate sind das Edelste, das wir aus Obst machen können. Für uns ist es ein traditionelles, ehrliches Handwerk, das uns mit Beharrlichkeit zum Erfolg führt.“

Beim World-Spirits Award erhielt die Master-Class Distillery 2017 Gold für Jonagold, Zwetschke, Golden Delicious Apfel, Williams Birne, Brombeere, Apfel Cuvée und Obst Cuvée sowie Silver für Kirsche Firmred und Himbeere.

Hitliste der besten Zwetschken-Destillate

94,3 WOB-Punkte
Zwetschke 2016 - Gold,
Trachtenmoden Wernbacher,
A-8662 Mitterdorf, www.hochsteirer.at

Duft: Gute Typizität, parfümiert, etwas florale Textur, steinig-mandelig, pflaumig, Pfirsich, Nougat, Marzipan, Rosinen, leicht tresterig-blättrig.

Geschmack: Aromatische Duft-Kopie, sehr fleischig, Frucht-Röst-Zusammenspiel, Marille, Dörripflaume, Vanille, Bittermandel, nussig, schokoladig, edle Frucht-Süße, harmonisch, dicht und lang.

94 WOB-Punkte
Hauszwetschke Holz 2014 - Gold,
Brennerei Leitner Bernhard, A-6591 Grins,

Duft: Typische Sorten-Charakteristik, feines Frucht-Spektrum, Pflaume, Kirsche, Schlehe, Zitrus, Orange, schokoladig, nussig-mandelig, Nougat, Dörrobst, florale Akzente, Menthol-Frische.

Geschmack: Klarer Aroma-Bogen, stimmgewisses Frucht-Stein-Röst-Spiel, fast parfümiert, Mirabelle, Zitrus-Frische, leicht zimtig, Kaffee, Bitterschokolade, mandelige Süße, harmonisch, dicht und lang.

92 WOB-Punkte
Zwetschke Eichenfass 2011 - Gold,
Brennerei Krenn, A-3683 Yspertal,
www.wirtshausbrennerei.at

Duft: Feine Frucht-Holz-Variante, klare Frucht-Typizität, angenehme Stein-Textur, Mirabelle, Schlehe, Mandeln, Karamell, Rosenblätter, Hagebutte, ein Hauch Liebstöckel.

Geschmack: Abbild des Duftes, gelungener Frucht-Holz-Röst-Mix, mandelig, pflaumig, viel Bitterschokolade, Zimt, Vanille, feine Mandel-Süße, florale Aspekte, kompakt, lang, leichtes Bitterl im Finale.

91 WOB-Punkte
Hauszwetschkenbrand 2013 - Gold,
Feindestillerie Krauss, A-8541 Schwanberg,
www.destillerie-krauss.at

Duft: Reife Handschrift, klare Sorten-Stilistik, nussig-mandelig, feine Zitrus-Frische, Kakao, Karamell, Banane, etwas grüne Herbe, florale Reflexe.

Geschmack: Aromatisches Frucht-Stein-Wechselspiel, Pfirsich, Dörrobst, Bitterschokolade, Vanille, Zimt, feine, grüne Würze, schöne Frucht-Süße, harmonisch, dicht und lang.

88 WOB-Punkte
Zwetschkenbrand fassgelagert 2013 - Gold,
Michelehof-Destillerie, A-6971 Hard,
www.michelehof.at

Duft: Viel reife Aromen, eher dezente Frucht-Stilistik, ausgeprägte Steintöne, Orange, Mandeln, Vanille, Zimt, Kaffee, Bitterschokolade, etwas grün-holzige, blättrig, traubig, Leder, ein Hauch Liebstöckel.

Geschmack: Elegante Sorten-Typizität, etwas geradlinig, pflaumig, beerig, viel Schokolade, rauchig-kohlige Holznoten, zart-minzig, harmonisch, dicht und lang.



Knusper, knusper,
Knäuschen, ich trinke
ohne Püschchen.

#dankdersillexawipe



Warum kompliziert, wenn es auch einfach geht? 100% finanzkonforme Rechnungslegung direkt am Schankbalken.

#dieSuchehateinEnde
#redlschankundkassensysteme
www.redl.net