

# Zwetschke, Zwetschge oder Zwetschgeler?

Wolfram Ortner | [www.world-spirits.com](http://www.world-spirits.com)

Die Zwetschke ist eine Unterart der Pflaume und eine der wunderbarsten Steinobstsorten, obwohl sie oft unterschätzt wird. Das liegt an ihrer weiten Verbreitung und auch am eher negativen Image von Massenprodukten wie „Slibowitz“, um ein Paradebeispiel zu nennen.

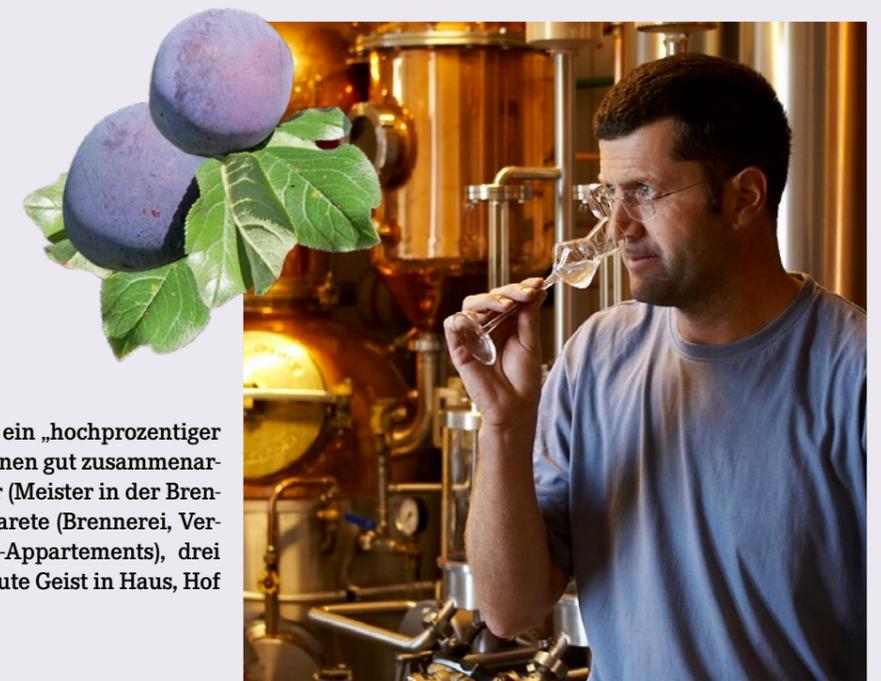
Aufgrund von Verarbeitungsfehlern – das Zerkleinern der Steine führt zur Bildung von Blausäure und Benzaldehyd – haftet an dieser aromatischen Frucht auch ein negatives Bild. Zu den positiven Eigenschaften zählen der hohe Zuckergehalt und das typische, extraktreich-aromatische Geschmacksspektrum.

Zwetschken werden vielseitig genutzt, für Destillate, Liköre, Marmeladen, für Powidl und Röster, aber auch für den frischen Verzehr in Kuchen, Zwetschkenfleck, Strudeln und Knödeln. Die Anbaugelände 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: Südtiroler 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. Im Brennerdorf Stanz mit den Ortsteilen Grins und Pians, in benachbarter Sonnenlage auf 1.000 Meter Seehöhe hoch über der Tiroler Stadt Landeck, wird bei nahezu 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, dezente 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.



## Steirischer Superstar

Die Fruchtbrennerei Franz Tinnauer ist ein „hochprozentiger Familienbetrieb“, in dem drei Generationen gut zusammenarbeiten. Das starke Team: Franz Tinnauer (Meister in der Brennerei und Landwirtschaft), Gattin Margarete (Brennerei, Verkauf, Landwirtschaft und Winzerhaus-Appartements), drei großartige Töchter und die „Oma“, der gute Geist in Haus, Hof und Gemüsegarten.

Das klare Konzept des Meisterbrenners lautet: „Wir produzieren das Obst für die Brennerei zum Großteil selbst, außer Beeren und Wildfrüchte. Das hat den großen Vorteil, schon im Garten und beim Erntezeitpunkt alles richtig zu steuern, um zu einem perfekten Endprodukt zu gelangen, wir haben dadurch aber auch viel mehr Arbeit. Unser Grundsatz: Reintönigkeit und Ausdruck kommen aus dem Garten und der Reinlichkeit. Die Brennerei ist nur der Konzentratoren der geleisteten Vorarbeit.“

Der hochprozentige Feinbrand mit ca. 80 % vol. wird mindestens ein Jahr gelagert, dabei gibt es fünf Ausbaustufen. Klassik - duftig und sehr fruchtig als klares Destillat, mindestens ein Jahr alt, mindestens 42 % vol.; Reserve - mindestens zwei Jahre alt, mindestens 50 % vol.; Reserve Zigarrenbrand - mindestens drei

Jahre in Holzfässern aus französischer Eiche, mindestens 50 % vol.; Große Reserve - besondere Jahrgänge, klare Brände mindestens drei Jahre gereift, fassgelagerte Zigarrenbrände mindestens fünf Jahre, meist ab 60 % vol.

Im Sortiment, das auch Liköre und Geiste umfasst, ist also für jeden Geschmack etwas dabei, sei es mild, süß oder sehr kraftvoll. Beim World-Spirits Award erreichte Franz Tinnauer folgendes Spitzenergebnis: World-Class Distillery 2016 (Distillery of the Year 2016 - Gold), verbunden mit Double-Gold für Zwetschke Zigarrenbrand Reserve, Williams Reserve (Spirit of the Year 2016 und World-Spirits Award 2016) und Kriecherlbrand (World-Spirits Award 2016) sowie Gold für Weinhefe-Reserve-Zigarrenbrand, Marillenbrand und Wacholder.

## Hitliste: Zwetschken-Destillate

96 WOB-Punkte-Double-Gold  
Zwetschke Zigarrenbrand  
Reserve 2006  
Brennerei Franz Tinnauer,  
[www.tinnauer.at](http://www.tinnauer.at)

Duft: Zwetschken-Aromatik, Pflaume, Dörrzwetschke, Rosinen, Rum-Kokos-Noten, Vanille, Zitrus, Zimt, Bitterschokolade, ein Hauch Liebstockel, Leder, florale Noten, Veilchen. Geschmack: Klassisch im Ausdruck, spannendes Süße-Gerbstoff-Spiel, Kriecherl, rumige Anklänge, ausgewogener Holzeinsatz, Kokos, Orange, Karamell, Bitterschokolade, feine Holz-Frucht-Süße, explosiv, sehr langer Abgang, harmonisch zu Zigarren.

93,7 WOB-Punkte-Gold  
Edelbrand Zwetschge Bio  
Bienenhof Pausch  
[www.bienenhof-pausch.de](http://www.bienenhof-pausch.de)

Duft: Hocheleganter, typischer Charakter, feine Stein-Röst-Aromen, Mandelkuchen-Assoziationen, Wildpflaume, Schlehe, Bitterschokolade, Karamell, Zimt, Minze, schöne Frische. Geschmack: Intensive Aroma-Basis, Zwetschken-Röster, Bittermandel, Marzipan, Schokolade, Melone, zart moosig, Menthol, Waldhonig, tolle Frucht-Süße, zartes Mandel-Bitterl, kompakter Körper, lang anhaltender Abgang.

93 WOB-Punkte-Gold  
Hauszwetschke 2013

Brennerei Leitner Bernhard  
A-6591 Grins

Duft: Intensiver Zitruston, fleischige Zwetschken-Aromatik, Rosenholz, schöne Stein-Röst-Aromen, Vanille, Schokolade, Kaffee, Zimt, Nelken, grüne Anklänge, Menthol. Geschmack: Elegante Balance aus Frucht, Steinton und Röstnoten, Zwetschken-Röster, Mandelton, Bittermandel, Marzipan, Muskatnuss, Dörrobst, etwas grün-moosig, minzig, zartes Bitterl, recht dicht, harmonisch und lang.

91,3 WOB-Punkte-Gold  
Zwetschke 2010

Brennerei Pirker  
[www.pirker-lebkuchen.at](http://www.pirker-lebkuchen.at)

Duft: Breite Aroma-Fülle, Pflaumen-Zwetschken-Mix, Nougat, Waffeln, Dörrobst, Zitrus-Orangen-Frische, feine Röstaromen, Marzipan, Bitterschokolade, Vanille, Zimt, grüne Reflexe. Geschmack: Typische Sorten-Stilistik, marmeladig, drop-sig, feine Bittermandel-Röst-Basis, Zitronenschale, Pflaume, Kirsche, Tonkabohne, Rosinen, Zimt, Kakao, grasig-grün, minzig, harmonisch, druckvoll und dicht, langes Finale.

Das starke österreichische Familienunternehmen seit 1904

HANDELSHAUS  
**WEDL**

[www.wedl.com](http://www.wedl.com)  
[onlineshop.wedl.com](http://onlineshop.wedl.com)

