

Zwetschke, Zwetschge oder Zwetschgeler?

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, extrakt-reich-aromatische Geschmacksspektrum.

Zwetschken werden vielseitig genutzt, für Destillate, Liköre, Marmeladen, in Österreich für Powidl und Röster, aber auch für den frischen Verzehr in Kuchen, Zwetschkenfleck, 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: 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 Destil-

lat-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, Schleh-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.



Brennerei Bernhard Leitner

Topprodukte aus Tirol

An den Südhängen des Sannatales, oberhalb von Landeck, in dem auf rund 1.050 Meter Seehöhe gelegenen Tiroler Bergdorf Grins, stehen in idealer Lage die rund 200 Obstbäume von Bernhard Leitner. Die Auszeichnung als Genussregion Grins – Pians – Stanz für die Zwetschke beweist das optimale Obstbauklima des Gebietes. In der Region hat die Herstellung von Obstbränden eine lange Tradition. In den letzten Jahren wird auch vermehrt Augenmerk auf eine Qualitätsverbesserung der Brände gelegt.

Auch im Haus von Bernhard Leitner wurde schon immer der damals ortsübliche „Bauernschnaps“ gebrannt. Seit 1998 werden auf einer 80-Liter-Kolonnenbrennerei Edelbrände in kleinen Mengen aus verschiedenen heimischen Obstsorten hergestellt. Ziel des Klein- beziehungsweise Hobbybrenners – der Obstbau und die Obstverwertung werden im Nebenerwerb betrieben – war von Anfang an eine Orientierung an den „Größen der Brennereizene“. Die ständige Fortbildung und Qualitätssteigerung wurde belohnt – und seither hatte die Erfolgsserie keinen Einbruch.

Klein, aber sehr fein, überzeugt die Produktpalette mit allerhöchster Qualität, die sich mit berühmten Profibrennern jederzeit messen kann. Im Sortiment dominieren Äpfel, Birnen und Zwetschken, ergänzt von

Beeren und Wildfrüchten. Die Rohprodukte für die rund 20 Brände stammen aus Tirol, von einer sehr kleinen eigenen Anbaufläche sowie Streuobstbäumen. Nach dem Brennen folgen zwei Monate Lagerung, danach werden die Destillate auf Trinkstärke heruntergesetzt. Die Abfüllung erfolgt frühestens nach einer ein- bis zweijährigen Lagerung.

Für die World-Class Distillery 2021 (Distillery of the Year 2021 – Silver) gab es Double-Gold für Brombeere und Hauszwetschke (World-Spirits Award 2021), Gold für Rote Williams Birne, Vogelbeere und Apfel Elstar.



Hittigste besten Zwetschken-Destillate

95,7 WOB-Punkte – Hauszwetschke 2018 L: Z83 – Double-Gold Brennerei Leitner Bernhard, 0-6591 Grins,
Duft: Gekonnte Arbeit, sehr typische Sorten-Charakteristik, finessenreiches Frucht-Spektrum, Pflaume, Kirsche, Schlehe, Zitrus, Orange, schokoladig, Nougat, Menthol-Frische.
Geschmack: Hochelegante Aroma-Struktur, stimmiges Frucht-Stein-Röst-Spiel, Brombeer-Aspekte, Zitrusfrische, Zimtwürze, Bitterschokolade, dicht und lang. (World-Spirits Award 2021)

93 WOB-Points – Zwetschkenbrand 2016 – Gold, Fruchtbrennerei Tinnauer, 0-8462 Gamlitz, www.tinnauer.at
Duft: Sehr elegantes, fruchtbetontes Sorten-Spektrum, reife Ester, pflaumig, birnig, Weichsel, Zimt, Schokolade, Kakao, Vanille, Bittermandel, stark florale Akzente, Rosenöl.
Geschmack: Duft spiegelt sich am Gaumen, Zitrus, balancierte Frucht-Röst-Aromatik, dezentes Marzipan, viel Bitterschokolade, feine Zimtwürze, dicht und lang, etwas wärmendes Finale.

92,3 WOB-Points – Alte Zwetschke 2011 – Gold Pirker GmbH, 0-8630 Mariazell, www.pirker-lebkuchen.at
Duft: Breite Aroma-Fülle, typisch rustikale Handschrift, reife Fruchtnoten, fein fruchteterig, Zimt, Pflaumen-Marillen-Mix, etwas Zitrusfrische, feine Röstaromen, Vanille, grüne Akzente.
Geschmack: Sehr aromatisch, reife Sorten-Charakteristik, kompottartig, Pflaume, Rosinen, Honig, Bananen, Milchsokolade, Marzipan, dezent minzig, druckvoll und kompakt, lang, wärmendes Finale.

89,3 WOB-Points – Sutterer 1799 Zwetschgenbrand aus dem Schwarzwald – Silver, Bimmerle KG Private Distillery, D-77855 Achern, www.bimmerle.de
Duft: Vielfältige Aroma-Struktur, etwas dezente Zwetschken-Basis, pflaumig, kirschige Aspekte, viel Fruchtester, Muskatnuss, Vanille, Marzipan, sehr geradlinig-süße Stilistik.
Geschmack: Spiegelbild des Duftes, erinnert an Zwetschken-Röster, etwas verhaltene Frucht-Charakteristik, Bitterschokolade-Bittermandel-Duett, Zitruschale, feine Dörrobst-Süße, recht dicht und harmonisch, gute Länge.

FAMILIE
Unterweger

FEINSCHMECKER FÜR “MEISTER”BÄCKER



... die breite Produktpalette der Back- und Füllkonfitüren aus der Unterweger Fruchteküche hat für alle was zu bieten: ob für kleine Bäcker zu Hause oder Meisterbäcker in Backstuben. Ideal für Ihre verführerischen Naschwerke zur Weihnachtszeit.

