

BRENNSTOFF AUS UNGARN

Hochklassiger Obstschnaps aus Ungarn ist noch immer ein Geheimtipp. Dabei gewinnen die Brenner vom Plattensee mit feinsten Raritäten längst internationale Preise. Gründe für den Aufschwung sind das milde Klima am Balaton, eine intakte Landschaft voller Wildfrüchte – und ein besonders strenges Gesetz aus Brüssel, das zur Qualität zwingt

TEXT: PETER MELEGHY, KERSTEN WETENKAMP

Schon mal einen Obstbrand aus Maulbeeren probiert? Das Destillat duftet und schmeckt einzigartig – seine Aromen erinnern entfernt an Wildpflaumen und Schlehen, dazu kommen ein feiner Marzipanton und würzige Noten wie Pfeffer und Muskatnuss. Oder ein Brand vom Wildpfirsich: Wunderbar intensiv in der Frucht, die auch etwas an Äpfel und Quitten erinnert, dürfte er zu den schönsten Obstdestillaten überhaupt zählen.

Diese raren Perlen unter den Spirituosen, hergestellt von der Brennerei Zimek, finden sich nicht in Deutschland oder Österreich, sondern in Ungarn, in der Region rings um den Balaton, den Plattensee. Ein ungeahnter Schatz an Obstsorten wartet hier noch auf seine Entdeckung durch Genießer in aller Welt, denn erst in den vergangenen Jahren haben die Brenner begonnen, ihn zu nutzen und erstklassige Brände daraus zu destillieren.

Einer der interessantesten unter diesen Pionieren ist Roland Zimek, ein Deutscher aus Iserlohn, den es vor zwölf Jahren aus seiner Heimat an den Plattensee verschlagen hat. „Ich hatte meinen Job als Außendienstler einer Bausparkasse an den Nagel gehängt“, erzählt der 50 Jahre alte Genießertyp, „dann suchte ich aus gesundheitlichen Gründen eine neue Heimat in milderem Klima und verliebte mich in die Balaton-Region.“ Der Weinkenner und -sammler kaufte ein Grundstück in Zamárdi, 115 Kilometer südwestlich von Budapest. Auf dem wuchsen allerdings nicht die versprochenen Weinreben, sondern 70 Sauerkirschbäume. Der intensive Geschmack der Kirschen verblüffte Zimek, und er begann die Früchte zu brennen, zunächst mit gemietetem Gerät. Heute produziert er in einer eigenen Destillieranlage jährlich 15 000 Liter feinsten Schnaps. Dafür klappert er gezielt die



weitere Umgebung ab, um rare Früchte aufzutreiben wie Maulbeeren, wilde Felsenkirschen oder Wildpfirsiche. „Hier am Balaton sind die Sommer lang und heiß und die Winter meist mild“, schwärmt Zimek, „das Obst gedeiht prächtig, und in den Wäldern findet man die ungewöhnlichsten Wildfrüchte. Es gibt 13 verschiedene Pfirsichsorten, dazu herrliche Aprikosen oder Himbeeren. Man muss nur zugreifen und brennen!“

Über seine vielen Erfolge kann sich Zimek freuen: Bei Spirituosenwettbewerben wie der Destillata oder den World Spirits Awards (beide in Österreich) räumt er Medaillen und Preise ab, ebenso wie andere ungarische Brenner, zum Beispiel Agárdi, Márton és Lányai oder Bestillo. Zu schade, dass bislang kaum ein deutsches Geschäft die hochklassigen ungarischen Brände führt. Immerhin hat Roland Zimek jetzt einen Versandhandel mit Lager in Deutschland aufgebaut; 0,35 Liter von seinem Aprikosenbrand kosten dort 18 Euro, vom Wildpfirsich-Destillat 30 Euro (der Alkoholgrad liegt bei jeweils 40 Vol.-%).

Ihren neuen steilen Höhenflug haben die ungarischen Brenner nicht nur dem guten Klima und den gesunden obstreichen Wäldern zu verdanken, sondern auch – man hörte und staune! – der EU-Gesetzgebung: Als die Ungarn 2002 für ihre Pálinka genannten traditionellen Edelschnäpse von Brüssel ein Siegel für die „geschützte geografische Angabe“ (entsprechend dem italienischen DOP) beantragten, verlangten die EU-Kontrollure einen hohen Qualitätsstandard.

Mehr zu diesem Artikel finden Sie im Feinschmecker 2/10

Der Brenner Roland Zimek versteht es, aus den hervorragenden Obstsorten Ungarns feine Brände herzustellen