

Feine Früchtchen

Köstlichkeiten aus dem Kronenland

Schnaps beflügelt seit Jahrhunderten nicht nur die Künstler - von Beethoven und Liszt bis James Joyce und Hemingway -, sondern vor allem die Mythen und Legenden um Hausgeister und Vampire. Vermutlich kannten schon die alten Ägypter „gebranntes Wasser“ aus Korn. Aber erst im 16. Jahrhundert kamen Beeren dazu.

Und Ungarns Badeseer mit seinem fast mediterranen Klima lässt ringsherum einen üppigen Obstgarten wachsen. Und so fließen Maulbeeren, Schlehen, Lavendel und Heidelbeeren und natürlich klassische Äpfel, Pflaumen, Kirschen, Birnen in die Flaschen der Brennerei Zimek, An die 70 Sorten Pálinka, wie die Obstschnäpse made in Ungarn heißen.

Der Macher dieser 70 Sorten und mit vielen Preisen ausgezeichnet ist eine ungewöhnliche Persönlichkeit: der Deutsche Roland Zimek.

Gebürtig in Iserlohn, dortselbst Bausparkassen-Vertreter, bevor er sich aus gesundheitlichen Gründen an den Balaton zurückzog.

Was heißt zurückzog? Der quirlige Westfale hat nicht nur diese Zimek-Manufaktur in Zamárdi aufgezogen mit Seminaren und Verkostungsprogrammen, er vermittelt dazu noch Ferienhäuser und Wohnungen rund um den Balaton. Von ihm haben wir einen seiner erfolgreichsten Brände ausgesucht: Szölü Irsai Olivér heißt er auf ungarisch und ist ein sehr fruchtiger Traubenbrand (kein Trester!) mit feinen Aromen der Muskateller-Traube.

Zu bestellen (0,35 l für 20 Euro plus Versand) bei:

Zimek-Manufaktur in Iserlohn,

Tel. 0176 / 78 545 714,

info@brennerei-zimek.de,

www.brennerei-zimek.de



Erst im 16. Jahrhundert
kamen zum einfachen
Schnaps aus Korn
Früchte und Beeren hinzu.
Für Edelbrände ver-
arbeiten die Obstbrenner
heute gerne auch
Exotisches wie Ingwer

*Europäische Spitzenbrände: Vieille
Prune aus dem Elsass (l.o.), Trauben-
Destillat aus Ungarn (r.o.) und ein
Ingwer-Geist von der Schwäbischen Alb*

Zimek
Manufaktur
Edel-Destillat
Traube
Irsai Olivér
100%
feiner Brand
2009
L 2009-07-30 bis 2009-03-31
0,35 l e Alk: 40% V/V