

Der Sliwowitz - das Nationalgetränk Tschechiens

Die Perle unter den Edelobstbränden

Von Jan Hildprandt

Der Sliwowitz ist neben Bier und Wein das beliebteste und meistkonsumierte Getränk Tschechiens. Seine Herstellung reicht Jahrhunderte zurück. Ein echter Sliwowitz ist ein Edelobstbrand, also ein Destillat, das aus echten Zwetschgen hergestellt wird und dem bei der Herstellung keine anderen Zusatzstoffe (wie Aromen) beigemischt werden.

In kleinen Mengen genossen, fördert er die Gesundheit und, so glaubt man, verlängert das Leben. Wer, so glaubt man weiter, einen echten Sliwowitz zu trinken und lieben lernt, vermag tiefer vorzudringen in die Seele des tschechischen Volkes, das diesem Destillat viel von sich selber, von seiner Vergangenheit und Gegenwart übergeben hat.

Rohstoffe und Herstellung

Die Qualität eines guten Sliwowitz hängt entscheidend, aber nicht ausschließlich von den verwendeten Rohstoffen ab. Deren Qualität bestimmen wiederum entscheidend die gewählte Zwetschgenart, regionale Lage, Bodenbeschaffenheit sowie Klima- und Wetterverhältnisse des jeweiligen Jahrgangs.

Der beste und aromatischste Sliwowitz wird aus der heimischen Zwetschge (*Prunus domestica*) hergestellt. Das verwendete Obst muss optimal reif sein, mit hohem Zuckergehalt und hohem typischen Aroma, ohne Krankheiten wie Pilzbefall. Aus etwa 100 Kilogramm eines solchen, optimalen Rohstoffes können zirka fünf bis acht Liter von 100-prozentigem Destillat gewonnen werden.

Nach der Auswahl und Hereinnahme des Obstes beginnt der Herstellungsprozess mit der (kalten) Gärung oder Einmischung. Diese kann mehrere Wochen dauern und wird von vielen Experten als der für die Qualität des Endproduktes wichtigste Teil der Herstellung betrachtet.

Die eigentliche Destillation kann einstufig (in deutschsprachigen Ländern üblich) oder zweistufig erfolgen. In Tschechien wird traditionell vorwiegend die zweistufige Destillation angewandt:

Erste Stufe: Im ersten Destillationskessel wird die Maische zum sogenannten Erst- oder Rohdestillat (Alkoholgehalt etwa 30 Prozent) destilliert.

Zweite Stufe: Im zweiten Destillationskessel wird das Rohdestillat zum Endprodukt destilliert. Diese Phase wird Rektifikation genannt. Im Verlaufe der Rektifikation entstehen aus

Randprodukten der sogenannte Vor- und Nachlauf. Diese können später noch einmal zum Endprodukt destilliert werden. Das fertige Destillat hat nach der Rektifikation einen Alkoholgehalt von etwa 65 bis 70 Prozent und wird anschließend mit destilliertem oder demineralisiertem Wasser auf Trinkstärke verdünnt. Durch Einlagerung in unterschiedliche Behältnisse, meistens Holzfässer, kann die Qualität der Destillate weiter gesteigert werden (sogenannte gealterte Edelobstbrände).

Hersteller- und Markt

Das Segment der Edelobstbrände hat einen Anteil in Höhe von einem bis 1,5 Prozent am weltweiten Getränkemarkt. Während dieses Segment jährlich um ein bis zwei Prozent wächst, schrumpft der Anteil der anderen Spirituosen (Verschnitte, Wodka, Whisky) am Gesamtmarkt. In der Tschechischen Republik ist in etwa die gleiche Entwicklung zu verzeichnen. Vom Marktvolumen im Segment der Edelobstbrände entfallen in Tschechien schätzungsweise 50 Prozent auf Sliwowitz, 30 Prozent auf Birnenbrand und der Rest auf die anderen Destillatsorten.

Die bedeutendsten Hersteller von Edelobstbränden sind: Rudolf Jelinek a.s., Vizovice

Brennerei zum Grünen Baum, Prostějov, Likörfabrik Jarosek, Mutenice LiquiB Schlossspiritusbrennerei GmbH, Blatna.

Die erstgenannten drei Unternehmen sind im Landesteil Mähren beheimatet und produzieren sowie vertreiben neben Edelobstbränden auch andere Spirituosen und Getränke. Die Firma LiquiB GmbH, mit Sitz in Südböhmen, ist ein traditionsreicher Familienbetrieb, der fast ausschließlich Edelobstbrände und als Randprodukt ein feines Kräuterlikör produziert. Im Durchschnitt gehen etwa 30 Prozent der Produktion in den Export, hauptsächlich Kirschwasser in die Schweiz. Um die strengen Importanforderungen der Schweizer zu erfüllen, wurden die Destillieranlagen angepasst und, nach dem Hochwasser in 2002, die Produktionsmöglichkeiten nochmals modernisiert und erheblich erweitert. Die Edelobstbrände haben eine international anerkannte Qualität. Daneben schätzen die internationalen Abnehmer die Liefertreue, die hohe Produktivität und niedrigen Produktionskosten, die sich in günstigen Endproduktpreisen niederschlagen.

Die Firmen R. Jelinek und LiquiB GmbH produzieren nicht nur für den

normalen Markt, sondern auch „im Lohnauftrag“. Bei der sogenannten „Lohnauftragsfertigung“, die sehr beliebt ist, bringen Leute ihr Obst in die Brennerei, die ihnen je nach abgelieferter Obstmenge im Gegenzug fertigen Edelobstbrand produziert. Der Obstanlieferer bezahlt lediglich die entsprechende Verbrauchssteuer.

In der Tschechischen Republik gibt es landesweit rund 300 kleinere Brennereien, die nur im Wege der Lohnauftragsfertigung produzieren.

Gesetzlicher Rahmen

Die Alkoholproduktion ist stark reglementiert und konzessioniert.

Bei jedem offiziell zugelassenem Produktionsbetrieb sind an den Destillieranlagen Alkoholmessgeräte installiert, die die produzierte Alkoholmenge exakt messen, was von den Finanz- und Zollbehörden regelmäßig streng überwacht und kontrolliert wird. Hierauf ist dann die sogenannte Verbrauchssteuer zu zahlen, die eine sehr wichtige Finanzierungsquelle für den Staatshaushalt ist.

Als Produzent von Edelobstbränden werden nur Leute oder Betriebe zugelassen, die bestimmte fachliche und sonstige Voraussetzungen erfüllen. Die Herstellung von Sliwowitz und anderen Edelobstbränden wird nicht als Gewerbe, sondern als Wissenschaft betrachtet, die ein ganz bestimmtes Know-how, umfangreiche Erfahrungen und gewissenhafte, verantwortungsvolle Einstellung zum ganzen Produktionsprozess, beginnend mit der Auswahl der Rohstoffe bis zum fertigen Destillat, erfordert.

Den Produzenten und dem Staat machen trotz alledem zahlreiche Schwarzbrenner schwer zu schaffen. Das allein dem Staat hierdurch jährlich entgangene Steuervolumen (vor allem Verbrauchssteuer und Mehrwertsteuer) wird auf mehrere Milliarden Kronen geschätzt.

Die offiziellen Produzenten von Edelobstbränden sind im Verband der tschechischen Destillateure zusammengeschlossen und organisiert. Dieser veranstaltet auch Bildungsseminare und organisiert internationalen Erfahrungsaustausch für seine Mitglieder. Darüberhinaus organisiert er regelmäßige „Degustationsveranstaltungen“, bei denen die besten Produkte der Mitglieder ausgezeichnet werden. Ziel ist es, ständig und kontinuierlich die Qualität und die Produktionsmethoden der tschechischen Edelobstbrände zu steigern.

Der Autor ist Geschäftsführer der EU CONSULT PLUS s.r.o.

Foto: Stock



MAN TRIFFT SICH IN GERA

Wirtschaftstage Thüringen-Ost mit Tschechien und Polen

Die 11. Wirtschaftstage in der Ostthüringer Metropole Gera finden am 16. und 17. November 2005 statt. Gewidmet sind sie der konkreten Anbahnung von Geschäften und Kooperationen über die Grenzen hinweg. Entsprechend prominent sind die Referenten der Wirtschaftstage. So kommen der parlamentarische Staatssekretär im Bundeswirtschaftsministerium Rezzo Schlauch, der tschechische Botschafter Dr. Boris Lazar, der polnische Gesandte Prof. Dr. habil. Jozef Olszynski sowie die Vorsitzenden von regionalen Wirtschaftsverbänden und der Wirtschaftskammern aus Nordböhmen. Neben der Standortmesse, auf der sich regionale Unternehmen präsentieren, sind Kontaktstände für Tschechien und Polen vorgesehen. Der 17. November ist ganz der Förderung der Geschäftsbeziehungen gewidmet. Unternehmerkonferenzen und Kontaktbörsen dienen ganz gezielt dem Kennenlernen.

Das komplette Veranstaltungsprogramm mit den Anmeldeunterlagen finden Sie im Internet unter www.wirtschaftstage.gera.de.

