

ZIMEK EDELBRÄNDE

Flüssiges Obst vom Balaton

Roland Zimek produziert edle Obstbrände aus heimischem Obst vom Plattensee. Der richtige »Zusatzstoff« fürs Sortiment.



Roland und Martina Zimek stehen für hochwertige Obstbrände vom Plattensee ein, die sie von Iserlohn aus im Fachhandel vermarkten

(js) Roland Zimek ist ein Überzeugungstäter. Als Aussteiger kam der Iserlohner vor rund zwölf Jahren an den Plattensee nach Ungarn, ursprünglich mit der Intention, Wein zu machen. Doch auf dem erworbenen Grund und Boden in Zamárdi, ca. 120 Kilometer südwestlich der Hauptstadt Budapest, wuchsen nicht wie angekündigt Reben, sondern 70 Sauerkirschbäume ...und der Rest ist Geschichte. Heute produziert Zimek mit neuester Technik (deutsche Destillieranlagen) rund 15.000 Liter Brände, hauptsächlich aus Obst und Trester. Besonders spannend sind die Spezialitäten der Region, die meist noch wild wachsen und behutsam in der Saison »gelesen« werden. Die Brände aus Maulbeere, Felsenkirsche, Wildapfel, Schlehe, Wildpfirsich sowie Aprikose

sind hervorragend in Ausdruck und Reinheit. Zimek selbst kontrolliert das eingehende Obst, legt beim Maischen und Brennen selbst Hand an und überlässt so bei der Qualität nichts dem Zufall. Vermarktet werden die Brände unter der EU-geschützten Bezeichnung »Pálinka« als geschützte geografische Herkunftsangabe, bei der nur heimisches Obst im eigenen Land verwendet werden darf. Zucker, Farbstoffe oder Aromen dürfen dem Destillat nicht zugesetzt werden. Unter dem Namen »MexRim« vertreibt Zimek mit tatkräftiger Unterstützung von Marvin Spannaus von Iserlohn aus die Produkte in Deutschland. Die Netto-Preise bewegen sich für die 0,35-Liter-Flasche von 13,45 Euro bis 33,61 Euro für die 60-prozentige Felsenkirsche. Mehr Info unter www.brennerei-zimek.de. ■

Unsere Favoriten

Wilder Holunder: 94/100
Wildpfirsich (55%): 92/100
Wildapfel: 92/100
Schlehe: 92/100
Aprikose: 91/100
Vogelbeere: 91/100
Kümmelgeist: 90/100
Himbeere-Apfel: 90/100
Brombeere: 90/100

Kontakt:
info@brennerei-zimek.de