

Reportage



An Weihnachten ist Turrónlikör neben dem von Datteln der Renner unter den Produkten in der Destillerie SyS. Fotos: Ángel García

Die flüssige Seele der Dattel

Erst Arznei, dann Genuss: Likör – die Brennerei SyS in Elche destilliert über 40 Sorten

**Katharina Korell
ELCHE**

Dieser Artikel ist eigentlich nur für Leser ab 18 Jahren geeignet. Ist doch sein Thema für Minderjährige tabu. Aber dennoch so verführerisch, dass wahrscheinlich kaum jemand seine Finger davon lassen kann. Die Rede ist von Likör, insbesondere vom seltenen Dattellikör, der außer in Tunesien und Marokko nur in Elche gebrannt wird.

Verlockend ist bereits der Anblick der Spirituose. Goldgelb und behäbig fließt er ins Glas. Und erst der Geschmack: Süß und fruchtig rinnt der Likör über die Zunge, entfaltet dort seinen ganzen Geschmack und

bahnt sich dann leicht brennend seinen Weg die Kehle hinunter.

„Besonders in der Weihnachtszeit ist Dattellikör neben Turrónbrand ein Verkaufsschlager“, erzählt José Escobar Salas, Erbe einer Brennerei, die schon seit fünf Generationen besteht.

1870 in Monforte del Cid gegründet, zog die Destillerie Salas y Sirvent, kurz SyS, Anfang des 20. Jahrhunderts ins geschäftigere Elche um. Kurze Zeit später kam es

zu einer Firmenspaltung. „Mein Urgroßvater wanderte nach Rabat aus und eröffnete dort eine Brennerei“, erzählt Jungunternehmer

Marokko übernommen. Der Dattellikör sei ab diesem Zeitpunkt in beiden Betrieben nach traditioneller hauseigener Rezeptur gebrannt worden.



Unternehmer und Tester seiner eigenen Produkte: José Escobar Salas.

mer Escobar. Einer der Söhne habe die Destillerie in Elche weiterbetrieben, ein anderer diejenige in

Neue Technik, alte Rezepte

Zwischen altertümlich anmutenden Brennkesseln aus Kupfer und riesigen Holzfässern sitzen die Mitarbeiter der Brennerei SyS am Computer. Moderne Technik hat auch vor dem über tausend Jahre alten Brennverfahren hochprozentiger Spirituosen nicht Halt gemacht. Per Mausclick werden Alkohol, Maische, Zucker und Wasser gemischt und dann destilliert.

Denn genau darauf kommt es bei der Schnaps- und Likörbrennerei an, auf die richtige

Mischung und Temperatur. Alkohol hat einen geringeren Siedepunkt als Wasser, er verfliegt schon bei knapp 80 Grad Celsius. Beim Destillieren von Datteln oder anderen Früchten, die monatelang gären, bevor sie gebrannt werden können, nimmt der Dampf das Aroma mit. Im zweiten Schritt wird das Destillat abgekühlt und tropft dann als glasklare Flüssigkeit aus dem Brennkessel. Die enthält mindestens 100 Gramm Zucker pro Liter. Und genau diese Menge Zucker unterscheidet den Likör vom Trester oder Schnaps.

Seine Farbe erhält der Likör erst durch die Lagerung in Holzfässern oder durch später beigegebene natürliche Farbstoffe. Fügt man dem Destillat Safran zu, wird die Spirituose goldgelb, mit dem Lebensmittelfarbstoff Koschenille (E 120) himbeerrot.



Dattellikör aus dem Hause SyS mit je zwei Datteln pro Flasche.

In kleinen Holzfässern lagert auch karibischer Rum, der zum Brennen benutzt wird. „Diese Fässer sind unser ganzer Stolz“,

sagt der Hausherr der Destillerie Salas y Sirvent, „man wollte sie mir schon abkaufen, aber ich habe sie nicht hergegeben.“ Er

deutet auf die vier großen Fässer mit je 4.000 Litern Fassungsvermögen und einige kleinere mit 1.890 Litern. Eine Inschrift besagt, dass sie aus der Weinstadt Bodenheim stammen. „Darin reift unser beliebter Schopflavendellikör.“

Alkoholtest vor dem Tor

Über 40 Sorten Likör und einige Brände stellt der Betrieb SyS in Elche her. Das Geschäft läuft, allerdings nicht mehr so gut wie vor Monaten. Die allgemeine Wirtschaftskrise sei deutlich spürbar, meint der Chef der Brennerei. Viele Spanier – besonders die Männer – genehmigten sich bereits morgens einen Likör, direkt nach dem Frühstück. Dann nach dem Mittagessen als Digestif und später nach dem Abendessen. Die geringeren Einkünfte vieler Leute hätten dieser Gewohnheit

Restaurante VIVA ESPAÑA

Oliva

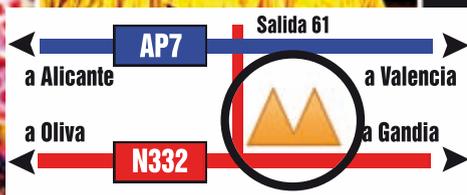


Das Restaurant Viva España wählt mit großer Sorgfalt aus den Schätzen der valenzianischen Küche. Es ist täglich geöffnet und bietet eine umfangreiche Karte mit Reisspezialitäten sowie ein Menü für 9 Euro (Montag bis Freitag).

Jeden Samstagabend und jeden Sonntagmittag präsentiert das Restaurant Viva España ein neues Flamenco-Konzept. Es sticht hervor durch die besondere Ästhetik des modernen Flamencos, der von einem außergewöhnlichen Flamenco-Ballett aufgeführt wird. Das alles im Rahmen eines Abend- oder Mittagessens mit den besten Produkten der traditionellen spanischen Küche.

Sonderpreise für große Gruppen, Geschäftsessen und Vereine!

Reservierung unter
962 850 018



ein Ende breitet, erklärt Escobar Salas.

„Noch mehr zu schaffen machen uns allerdings die Alkoholkontrollen der Polizei“, klagt der Firmenboss. Ein Blick aus dem dreistöckigen Firmengebäude, an das die Produktionshalle direkt anschließt, bestätigt das: Ein Fahrzeug der Guardia Civil hat genau vor dem Tor der Firma SyS geparkt, um Stichproben zu nehmen. In den Augen von Escobar Salas spiegeln sich Frust und leichtes Unverständnis.

Arnaldus' Medizin

„Spanien ist das Land, in dem der Likör zu Hause ist“, erklärt er sein Missfallen über die neuen, härteren Restriktionen für Alkohol im Straßenverkehr. Dann räumt er ein: „Aber gut, wir leben heute schließlich in Europa.“

Anders als der Feldzug gegen Alkohol am Steuer, der von Nord- nach Südeuropa geführt wurde, eroberte der Likör Europa von Spanien aus. Es war Arnaldus de Villanova, ein aus Valencia stammender Tempelritter, Medicus und Gelehrter, der den Likör und die Kunst des Destillierens im 13. Jahrhundert aus Arabien nach Europa brachte.

Dort hatten die Menschen seit dem 10. Jahrhundert aus Fruchtstücken und Alkohol ein hochprozentiges Getränk gebrannt. Nach der Rückkehr von einem Kreuzzug ließ sich Arnaldus in Montpellier nieder, das Anfang des 13. Jahrhunderts zu Katalonien gehörte. Als Rektor der dortigen Universität setzte er seine Studien über Alkohol und Destillerie fort. Er legte Heilkräuter in ein Gemisch aus Wein und Alkohol ein. Das aromatische Resultat nutzte er zum Einreiben und als Magenbitter oder – nach Zugabe von Honig – als Likör. Lange bevor Likör zum Genussmittel wurde, war es also eine Arznei.

Die Firma SyS destilliert zwar keine Spirituosen zur me-



In Kupferkesseln wird der Likör gebrannt.



Schopflavendel als Aromastoff ergibt „Cantuoso“.



In den Fässern aus Bodenheimer reift der Likör.

dizinischen Nutzung. In einer Vitrine im Stammhaus aber, in der alle Flaschen ausgestellt sind, die in den letzten Jahren vertrieben wurden, fällt eine ganz besonders auf. Sie sieht wie ein Behältnis für Hustensaft aus. „Cantuoso de oro“ steht auf dem Etikett. „Eines unserer ältesten Produkte, Magenbitter aus Schopflavendel“, erklärt Escobar Salas. „Viele Deutsche mögen den sehr, weil er ihrer Meinung nach Jägermeister ähnelt.“

Likör für Europa

Ja, der Jägermeister. Ihn in spanischen Bars anzutreffen sei keine Besonderheit, meint Escobar. Schließlich habe er sich fast auf der ganzen Welt ausgebreitet. So weit hätten es die SyS-Liköre noch nicht geschafft. Escobar Salas setzt die Betonung auf noch. Außer auf dem einheimischen Markt habe die Firma in Belgien und Deutschland einige ihrer Produkte absetzen können. Verkaufsschlager sei hier der Haselnusslikör. Auf der Anuga, der internationalen Ernährungsmesse in Köln, wolle er nächstes Jahr im Oktober seinen Traditionsbetrieb repräsentieren.

Zunächst stehen aber Silvester, Neujahr und der Dreikönigstag bevor. Für den SyS-Chef ein guter Zeitpunkt, um den Verkauf so richtig anzukurbeln, vor allem auch im Hinblick auf das neue Jahr. Für alle Spirituosensliebhaber indes die Gelegenheit, mit einem Gläschen Dattellikör anzustoßen.

Wo es Dattellikör gibt

Der Dattellikör von SyS kann direkt bei der Brennerei gekauft werden. Das Unternehmen hat seinen Sitz an der N340 zwischen Elche und Alicante am Kilometer 63. Außerdem wird der gute Tropfen bei El Corte Inglés, Eroski, Carrefour und in zahlreichen Bodegas in Elche vertrieben.