

WEINE UND SPIRITUOSEN IN BULGARIEN

Fachexkursion der Österreichischen Weinforschung

09.-18.06.2001

von Ing. Mag. Dr. Erich Siegl

Die Österreichische Weinforschung veranstaltete von 09.-18.06.2001 eine Fachexkursion in drei der Weinbaugebiete Bulgariens. 14 Personen nahmen an der Reise teil. Diese geringe Anzahl wirkte sich auf den persönliche Kontakt und auf die Beantwortung individueller Fragen in den Betrieben sehr positiv aus.

Vorerst noch ein paar Zahlen:

Bulgarien hat 106.000 ha Rebfläche und produziert etwa 2,4 Millionen hl Wein pro Jahr. Das sind nur 23 hl pro ha, weil ungefähr die Hälfte der bestehenden Weingärten in den letzten Jahren wegen fehlender Investitionsmöglichkeiten nicht mehr bewirtschaftet wurde und wahrscheinlich auch nicht mehr bewirtschaftet werden wird. Die Zukunftsaussichten für bulgarischen Wein werden aber generell als gut angesehen.

Der Export beträgt 1,8 Millionen hl, davon 0,6 Millionen hl in die EU, hauptsächlich nach Deutschland (Rosentaler Kadarka) und nach Großbritannien, und 0,7 Millionen hl nach Rußland, weiters größere Mengen nach Japan und Australien. Im Jahr 1999 wurde noch kein Wein nach Österreich exportiert. Inzwischen sind es aber bereits kleine Mengen (siehe Zar Simeon von Lovico Suhindol).

Der Import beträgt 0,3 Millionen hl, davon 1.000 hl aus der EU. Im Jahr 1999 wurden 366 hl aus Österreich importiert.

Das entspricht einem Selbstversorgungsgrad von 297%.

Bulgarien gehört zu den führenden weinexportierenden Ländern der Welt. Die Weine gelangen in mehr als 70 Länder. Über 80% werden in Flaschen gefüllt geliefert.

Im Schnitt trinken die 8,2 Millionen Bulgaren nur 10 Liter Wein pro Jahr, dafür größere Mengen an Schnaps.

1. Geschichte des Bulgarischen Weinbaues

Wie archäologische Funde beweisen, läßt sich der Weinbau in Bulgarien bis in das frühe Altertum zurückverfolgen. Das Land nördlich und südlich des Balkangebirges besiedelten thrakische Stämme, die wildwachsende Reben kultivierten. In der Zeit des römischen Reiches gelangten Weinlieferungen aus Thrakien bis nach Griechenland, Sizilien, Kleinasien und Ägypten.

Später übernahmen die ins Land gekommenen Slawen und Bulgaren die Tradition des Weinbaues. Im Mittelalter waren die bulgarischen Weine berühmt und beliebt. In der 500-jährigen Türkenherrschaft war den Bulgaren die Herstellung von Wein gestattet.

So wie im übrigen Europa kam auch in Bulgarien die Reblausplage. Auch hier mußte begonnen werden, die Reben zu veredeln.

Nach dem zweiten Weltkrieg, in der kommunistischen Zeit, wurden Betriebe mit mehreren hundert Hektar Weinbau gegründet. Trotzdem werden aber noch 30% der Rebfläche von Kleinwinzern bearbeitet, die entweder Wein für den Eigengebrauch erzeugen oder Trauben an Genossenschaften liefern.

2. Weinbaugebiete

Bulgarien wird von mehreren Gebirgen durchzogen. Die Rebflächen befinden sich an den zahlreichen Gebirgsausläufern, in den Seitentälern und Flußniederungen sowie im Flachland. Das gemäßigte Kontinentalklima bringt warme Sommer und relativ kalte Winter. Die Niederschläge (470-950 mm jährlich) fallen meist im Sommer. Der Herbst ist warm und trocken. Die große Vielfalt der Böden begünstigt den Anbau einer großen Anzahl von Rebsorten.

Bulgarien teilt sich in folgende Weinbaugebiete:

- **Nord-Gebiet (Donau-Zone):** 24% der Rebfläche
Hier gibt es fruchtbare Weißweine, die auch zur Herstellung von Sekt verwendet werden, und volle kräftige Rotweine, die zum Altern gut geeignet sind. Bei den Rotweinen sind internationale Sorten vorherrschend.
- **Ost-Gebiet (Schwarzmeer-Zone):** 24% der Rebfläche
Der Einfluß des schwarzen Meeres auf das Klima macht sich deutlich bemerkbar. Die Temperaturunterschiede zwischen Sommer und Winter sind nicht so groß. Hier werden fast ausschließlich Weißweine erzeugt, auch als Sektgrundwein. Die Rotweine sind eher leicht.
- **Süd-Gebiet (Thrakische Tiefebene):** 42% der Rebfläche
Hier werden vor allem qualitativ hochwertige und sehr lagerfähige Rotweine erzeugt. Dabei spielt die einheimische Sorte Mavrud eine große Rolle, aber auch Cabernet Sauvignon und Merlot gibt es viel.
- **Südwest-Gebiet:** 5% der Rebfläche
Das Klima ist hier ähnlich wie am Mittelmeer. Es werden frühreifende Rebsorten für Dessertweine angebaut. Aber hauptsächlich gedeiht hier die Sorte Siroka Melniska Loza, aus der die bekannten Melniker Rotweine gewonnen werden. Über die Lagerfähigkeit dieser kräftigen Weine gibt es verschiedene Ansichten. Manche trinken sie am liebsten sehr jung, obwohl in Bulgarien Rotweine sonst eher älter getrunken werden.
- **Tal-Gebiet:** 5% der Rebfläche
Dieses Gebiet befindet sich in der Mitte von Bulgarien in den Tälern zwischen den beiden fast parallel verlaufenden Gebirgen Stara Planina (Balkangebirge) und Sredna Gora. Hier wird unter anderem der Rosenthaler Kadarka aus den blauen Sorten Gamza und Saperavi erzeugt.

3. Rebsorten

Nach dem zweiten Weltkrieg hielten auch in Bulgarien Rebsorten aus anderen europäischen Staaten Einzug. Cabernet Sauvignon und Merlot sind die bedeutendsten Rotweinsorten des Landes geworden. Hingegen dominieren beim Weißwein die einheimischen Sorten Rkaziteli und Misket. Misket haben wir öfters gekostet, Rkaziteli haben wir leider kein einziges Mal bekommen.

Insgesamt gesehen verteilt sich die Rebfläche nahezu gleichmäßig auf blaue und weiße Traubensorten. Mit der Sorte Bolgar werden Tafeltrauben produziert.

Weißwein-Sorten:

- Aligote für einfache Weißweine (Sorte aus der Burgund)
- Bolgar (auch Afus Ali genannt) für Tafeltrauben
- Chardonnay
- Dimiat: fruchtiger, neutraler, säure-betonter Weißwein, insbesondere für Weinbrände verwendet
- Fetjaska (Mädchentraube) aus Rumänien
- Misket (auch Cerven Misket, Roter Misket): leicht muskierter Wein zum jung Trinken
- Muskat-Ottonel
- Riesling (zumeist Welschriesling, manchmal auch Rheinriesling)
- Rkaziteli aus Georgien: meist angebaute bulgarische Weißweinsorte, feinwürzig, jung zu trinken (leider bekamen wir keinen zu kosten)
- Tamianka: muskiert, ist trocken, halbtrocken und als Dessertwein erhältlich
- Ugni blanc: französische Sorte, insbesondere für Weinbrände verwendet

Rotwein-Sorten:

- Cabernet Sauvignon
- Gamza: stammt vermutlich von der ungarischen Kadarka ab, nicht sehr dunkel, säurebetont, jung zu trinken
- Mavrud: dunkler, aromatischer, samtiger Wein mit guter Lagerfähigkeit aus dem Süd-Gebiet
- Merlot
- Pamid: hellrot, leicht, frisch, spritzig, mild, säure- und tannin-arm, jung zu trinken
- Siroka Melniska Loza: dunkelroter, körper-, tannin- und alkoholreicher Wein aus Melnik im Südwest-Gebiet (siehe auch Punkt 2. Weinbaugebiete)
- Saperavi aus Georgien: dunkle Sorte, zumeist für Verschnittweine (Kadarka wird aus Gamza und Saperavi erzeugt)
- Senzo: rubinroter fruchtiger Tafelwein aus dem Nord-Gebiet

4. Spirituosen

In Bulgarien ist es üblich, vor dem Essen Salat aus Gurken und Paradeisern zu essen und dazu Schnaps zu trinken. Aber auch nach dem Essen trinken die Bulgaren Schnaps. Fast in jedem Betrieb, den wir besuchten, bekamen wir mindestens ein Destillat zu kosten.

Hauptsächlich handelt es sich um Weinbrände, teilweise mit langer Eichenlagerung, Weintraubenbrände, Tresterbrände und Pflaumenbrände (Slibowitz), auch teilweise mit langer Eichenlagerung. Wir versuchten, herauszufinden, was die Bulgaren unter Pflaumen verstehen. Dies war etwas schwierig. Hauszwetschken dürften es keine sein, auch auf Grund des Geschmacks. Ich gab einem Bulgaren österreichischen Hauszwetschken-Brand zu kosten, und er sagte, für ihn sei dies kein Slibowitz.

Die Preise der Spirituosen sind günstig, da die Steuer nur 0,035 Lewa (ATS 0,245) pro %Vol Alkohol und Liter beträgt. Dazu kommen noch 20% Mehrwertsteuer.

Im Vergleich dazu bezahlt man für Wein 0,30 Lewa (ATS 2,10) Steuer pro Liter, ebenfalls + 20% Mehrwertsteuer.

5. Betriebe, die wir besuchten

Bei den Betriebsbesichtigungen in Bulgarien gibt es drei Besonderheiten:

- Die Verkostung findet fast immer vor der Betriebsbesichtigung statt.
- Es gibt fast immer mindestens ein Destillat zu kosten, manchmal wird dazu Salat aus Gurken und Paradeisern serviert. Besonders gut schmeckt der Salat, wenn er mit Dillkraut zubereitet ist.
- Zu den Weinen wird Schaf-Frischkäse, kurz gereifter Kuh-Käse und typisch bulgarische Dauerwurst serviert.

Nun möchte ich jeweils kurz auf die Betriebe eingehen, die wir besuchten (Weinkellereien, Schnapsbrennereien, eine Gemüse-Konserven-Fabrik):

Vinprom Trojan

Trojan im Nord-Gebiet

Schnapsbrennerei, größter Hersteller von Qualitätsbränden in Bulgarien

Vinprom Trojan wurde 1948 als Staatsbetrieb gegründet. Seit 1997 ist der Betrieb privatisiert.

Ein zweiter Betriebsteil, in dem Schnäpse produziert werden, befindet sich in etwa 20 km Entfernung.

Es werden 80% junge und 20% im Eichenfaß gereifte Destillate erzeugt.

Die Lagerkapazität beträgt 800 Tonnen Früchte.

Pro Jahr werden 5.000 bis 6.000 Tonnen eingekauft, der größte Anteil sind Pflaumen. Pro kg Pflaumen werden 0,13 bis 0,25 Lewa bezahlt. Ein Lewa ist etwa so viel wert wie eine deutsche Mark. Die 0,7 l Flasche wird um 3,40 Lewa inklusive Steuern verkauft.

Die Pflaumen werden vor dem Brennen entsteint. Dadurch schmecken die Brände milder, als man es sonst oft von Slibowitz gewohnt ist.

70% wird in Bulgarien verkauft, 30% wird exportiert.

Der Betrieb hat bereits 9 Goldmedaillen und sehr viele Diplome aus internationalen und nationalen Wettbewerben bekommen.

Erzeugt werden Pflaumenschnaps, Apfelschnaps, Kräuterschnaps und Birnenschnaps, letzterer für den Export in den Westen.

Es gibt junge Brände mit hellbrauner Farbe, die dezent nach Eiche riechen und schmecken. Diese wurden aber nicht im Eichenfaß gelagert.

Folgende Produkte bekamen wir zu kosten:

- Apfelbrand 2000 36%Vol, ohne Eichenfaß-Lagerung:
intensiver Mostapfel-Charakter, dezente Eiche in Farbe, Geruch und Geschmack
- Slibowitz 2000 40%Vol, ohne Eichenfaß-Lagerung:
etwas rustikal, dezente Eiche in Farbe, Geruch und Geschmack
- Slibowitz 1999 40%Vol ohne Eichenfaß-Lagerung: selbe Linie wie Slibowitz 2000
- Slibowitz 1992 41,6%Vol, Faßprobe, 9 Jahre Eichenfaß:
Eiche sehr intensiv in Farbe, Geruch und Geschmack, Pflaume trotzdem gut erkennbar
- Slibowitz 1987 44,6%Vol, Faßprobe, 14 Jahre Eichenfaß: selbe Linie wie Slibowitz 1992
- Slibowitz 1983 42,7%Vol, Faßprobe, 18 Jahre Eichenfaß: selbe Linie wie Slibowitz 1992
- gemischter Obstbrand 1999 mit Oregano:
hellgelb, dezenter Geschmack nach Oregano

Lovico Suhindol

Suhindol im Nord-Gebiet

Weinkellerei mit Schnapsbrennerei

Im Jahr 1909 wurde der Betrieb gegründet, 1910 begann die Produktion. Am Beginn der 30er-Jahre wurden erstmals Weine nach Westeuropa exportiert. In der kommunistischen Zeit war er eine Kooperative, jetzt ist er eine Holding mit vielen Aktiengesellschaften und Weinkellern in verschiedenen Teilen Bulgariens. 700 ha Weinbau in der Umgebung von Suhindol werden bewirtschaftet. Außerdem werden Trauben zugekauft.

Die Lagerkapazität beträgt 200.000 hl. Die alten großen Holzfässer haben bis zu 20.000 Liter Inhalt. 4.000 Barrique-Fässer sind in Verwendung.

Die Füll-Kapazität beträgt 100.000 Flaschen pro Tag in einer Schicht. Bis zu 3 Schichten sind möglich.

99% der Produkte werden exportiert, und zwar nach Europa, Afrika, Asien und Amerika.

Das Aushängeschild des Betriebes ist ein Cabernet Sauvignon namens Zar Simeon, der auf einem Südhang nahe Suhindol wächst und nur in guten Jahrgängen unter diesem Namen abgefüllt wird. Er ist auch in Österreich erhältlich (the wine company, 1190 Wien, Heiligenstätter Straße 50, Tel.: 0810 00 88 79, 0810 00 88 76).

Weiters hat der Betrieb eine eigene Schnapsbrennerei.

Folgende Produkte bekamen wir zu kosten:

- Weintraubenbrand 40%Vol:
dezenzte Eiche in Farbe, Geruch und Geschmack, leicht süßlich
- Craftsman's creek (Cuvee weiß mit 30% Misket) 2000:
dezentere Zuckerrest, angenehme Säure, rund, geschmacksintensiv wegen Misket
- Riesling & Misket 2000:
relativ fein und zart muskiert
- Chardonnay 2000 für den einfachen Konsum:
fruchtig, rustikal, Sorte mittelstark ausgeprägt
- Estate Chardonnay 1999:
nicht sehr fruchtig, rustikal, leichte Oxydation
- Merlot 2000:
hell, etwas rustikal, fruchtig, säurereich, tanninreich
- Cabernet Sauvignon 2000:
hell, dezentes Cassis, könnte fülliger sein
- Revival Cabernet Sauvignon & Merlot & Mavrud 2000:
fruchtig, rund, säure- und tanninreich
- Gamza 1999:
etwas hell, typisch, fruchtig, säurereich
- Merlot Reserve 1996:
mittlere Farbe, säure- und gerbstoffreich, entwickelt sich zu einem feinen Altwein
- Cabernet Sauvignon - Reserve 1996:
mittlere Farbe, säure- und gerbstoffreich, dezentes Cassis
- Cabernet Sauvignon - Selected Release 1996:
dicht, angenehme Eiche, dezentes Cassis
- Cabernet Sauvignon - Estate Selection 1994:
dicht, angenehme Eiche, deutliches Cassis

Vinex Preslav

Preslav im Ost-Gebiet

Weinkellerei und Schnapsbrennerei

Die Schnapsbrennerei befindet sich in Preslav. Drei weitere Betriebsstätten für Wein befinden sich in der Umgebung.

Die Trauben werden zugekauft. Bei den Sorten Chardonnay, Traminer und Cabernet Sauvignon wird pro kg 1 Lewa (= 7 ATS) bezahlt. Pro Jahr werden 12.000 - 15.000 Tonnen Trauben verarbeitet. Die maximale Verarbeitungskapazität ist jedoch höher. Langsam werden eigene Weingärten aufgebaut, da die privaten kleinen Weinbauern, die die Flächen bei der Privatisierung nach dem Kommunismus bekamen, oft zu wenig Geld, Freude oder Sachkenntnis haben, um die Weingärten ordnungsgemäß zu pflegen.

Die Weine werden gekühlt vergoren.

Exportiert wird nach Kanada, in die USA und in viele europäische Länder. Für den Export werden viele Weine mit selbst hergestelltem Mostkonzentrat gesüßt.

Der Betrieb hat ein umfangreiches Sortiment an Weißweinen (keine Rotweine!) und Destillaten. Unsere Weinkost hingegen war eher bescheiden. Es sah etwa so aus, als ob sie nicht für Weinfachleute, sondern für eine Touristengruppe vorbereitet worden war. Der Generaldirektor konnte uns leider auch nicht helfen. Nach einem Telefonat erfuhren wir, daß er bereits gekündigt worden war.

Folgende Produkte bekamen wir zu kosten:

- Chardonnay 1999:
fruchtig, typisch
- Chardonnay 1999 Barrique:
über 1 Million Flaschen Export + 1 Million Flaschen für den Binnenmarkt
typisch, fein, fruchtig, deutliche gut eingebundene Eiche
- Traminer 2000:
mitteldeutliche Sorte, angenehme Säure, etwas hart
- Rose Cabernet Sauvignon 2000:
fruchtig, tanninreich, kaum Cassis
- Grappa Private Collection:
im Verkaufsladen des Betriebes zwecks Verkostung eingekauft
deutliche Eiche, fruchtig, fein, dezente Grappa-Note
- Weinbrand 7* 42%Vol:
7 Jahre in kleinen Eichenfässern gelagert
dunkelbraune Farbe, leicht süßlich, ähnlich wie Metaxa 7*, aber etwas rustikaler

Black See Gold

Pomorie im Ost-Gebiet

Schnapsbrennerei und Weinkellerei

Es handelt sich um den größten Hersteller von Weinbrand in Bulgarien.

Der Betrieb wurde 1932 von Weinbauern als Kooperative errichtet, 1950 verstaatlicht und 1999 wieder privatisiert.

Eine Kellerei befindet sich in Pomorie und eine in Burgas.

Die Verarbeitungskapazität beträgt 100.000 Tonnen Trauben pro Jahr. Die Trauben werden von Betrieben in der Umgebung gekauft. Die 400 ha eigene Weingärten sind noch zu jung.

Etwa die Hälfte der Produktion ist Weißwein (hauptsächlich Muskat Ottonel und Ugni blanc) und die Hälfte Rotwein (hauptsächlich Cabernet Sauvignon und Merlot).

Eine Junganlage mit 200 ha Mavrud existiert bereits.

Exportiert wird nach Deutschland, Frankreich, in die Benelux-Staaten, nach Polen, Japan, Israel, in die baltischen Staaten, in die Ukraine, nach Weißrußland und immer mehr nach Rußland.

Sehr interessant war die Besichtigung der Schnapsbrennerei und des steuerfreien Weinbrandlagers mit vielen großen Eichenfässern. Die Grundweine werden im Freien inahltanks zu je 450.000 Liter gelagert. Es handelt sich um Weine der Sorten Ugni blanc und Demiat. Gebrannt wird mit acht modernen ausreichend dimensionierten Brenngeräten der französischen Firma Prulho. Die Weinbrände werden bis zu 33 Jahre lang in Eichenfässern gelagert. Über den Abfüllzeitpunkt wird je nach Geschmack entschieden.

Folgende Produkte bekamen wir in dem zum Betrieb gehörigen Heurigen-Restaurant direkt beim schwarzen Meer zu kosten:

- Chardonnay 2000, Serie Regalis, Barrique:
in mittelstark getoasteter amerikanischer Eiche vergoren und zwei Monate darin gelagert
Eiche mit mittlerer Intensität, gut eingebunden
- Sauvignon blanc 2000, Serie Regalis, Barrique:
in stark getoasteter amerikanischer Eiche vergoren und zwei Monate darin gelagert
internationale Sauvignon-Linie, Paprika, dezentes dazu passendes Barrique
- Chardonnay 1999, Serie Regalis, Barrique:
in amerikanischer Eiche vergoren und sechs Monate darin gelagert
deutliches gut eingebundenes Barrique
- Muskat Ottonel 1999:
rustikal, dezent muskiert
- Merlot 2000:
leuchtende Farbe, sehr duftig und fruchtig, tanninreich, für die Sorte sehr fein
- Cabernet Sauvignon 2000:
leuchtende Farbe, fruchtig, tanninreich, dezentes Cassis
- Merlot 1998, Regalis Reserva:
zwei Monate in großen Fässern aus amerikanischer und bulgarischer Eiche gelagert
fruchtig, tanninreich, dezente Eiche, wenig Kraft
- Cabernet Sauvignon 1998, Regalis Reserva:
zwei Monate in großen Fässern aus amerikanischer und bulgarischer Eiche gelagert
dezente Eiche, dezentes Cassis, tanninreich, wenig Kraft
- Weintraubenbrand 2000, Muskat Ottonel, 40%Vol:
fein und deutlich muskiert
- Weinbrand Black Sea, 33 Jahre in Eichenfässern gelagert, 42%Vol:
sehr deutliche Eiche in Farbe, Geruch und Geschmack, sehr feiner Weinbrand

Vinzavod Asenovgrad

Asenovgrad im Süd-Gebiet

Weinkellerei

Der Betrieb wurde 1947 als Kooperation für die Rotweinsorte Mavrud gegründet. Seit 1997 ist die Kellerei privatisiert. Im Jahr 1999 wurden 60 ha Weingärten angepflanzt.

Pro Jahr werden 10.000 bis 15.000 Tonnen Trauben aus dem umliegenden Gebiet zugekauft. Den Traubenproduzenten wird Kredit gegeben, damit sie die Weingärten bearbeiten können. Angestellte der Kellerei arbeiten teilweise bei den Traubenproduzenten in den Weingärten.

Es wird fast nur Rotwein erzeugt. Mavrud und Cabernet Sauvignon werden bis zu drei Monaten in amerikanischen Barrique-Fässern gelagert. Die Weine werden dann als Barrique bezeichnet. Auch große Eichenfässer werden für eine etwa dreijährige Lagerung von Rotweinen verwendet.

Exportiert wird nach Österreich über den Importeur Domaine Boyar (30.000 bis 40.000 Flaschen pro Jahr), nach Deutschland, Schweden, Großbritannien, Finnland, Belgien, Luxemburg, in die Niederlande, in die baltischen Staaten, nach Kanada, USA und Japan.

85% der Produktion wird exportiert, davon sind 30-40% Mavrud. Der Rest ist Cabernet Sauvignon und Merlot.

Folgende Weine bekamen wir zu kosten:

- Mavrud 1997:
mittlere Farbe, mittlere Intensität, tanninreich
- Mavrud 1997 Reserve Barrique:
dunkel, im Geruch etwas oxydativ, sehr kräftig und rund, tanninreich, Barrique sehr dezent
- Mavrud 1989:
schön bräunlich-rot, deutliche feine Alterung in Farbe, Geruch und Geschmack, tanninreich
- Cabernet Sauvignon 2000 Faßprobe:
dunkelviolett, extrem tanninreich, dezentes Cassis
- Cabernet Sauvignon 1998:
kräftig, rund, extrem tanninreich, Cassis sehr dezent
- Cabernet Sauvignon 1998 Reserve Barrique:
leicht bräunliche Farbe, deutlich oxydativer Geruch, Geschmack rund und harmonisch, tanninreich, Barrique sehr dezent
- Cuvee Klostergeflüster 2000 rot:
schöne Farbe, ganz leichte Oxydation im Geruch, lieblich, tanninreich

Sonnenfrucht GmbH

Plovdiv im Süd-Gebiet

Gemüse-Konserven-Fabrik

In diesem Betrieb werden Gemüse-Konserven mit ausgezeichneter Qualität liebevoll produziert. Hauptsächlich wird Feinkost hergestellt. Tomaten und Gurken werden nur in geringen Mengen verarbeitet.

Das Aussehen der Produktionsstätten ist nicht gerade modern, aber die Produkte sind auf jeden Fall hygienisch unbedenklich, da die abgefüllten Gläser durch Dampfsterilisation haltbar gemacht werden.

Das Gebäude war erst gemietet und wurde später gekauft.

Die Gläser werden händisch gefüllt, der Aufguß wird teilweise maschinell und teilweise händisch zugegeben. Er besteht aus Weinessig, Zucker und Meeressalz.

Eine besondere Spezialität sind die eingelegten Paprika. Erst gelangen sie in die Waschmaschine, dann in die Röstmaschine. Früher wurden sie händisch geschält, jetzt geschieht dies mit einer selbst gebastelten Maschine. Diese wird den Besuchern aber nicht gezeigt, damit sie niemand nachbaut.

Weiters gibt es zwei Bratgeräte für gebratene Gemüse-mischungen. Das Gemüse wird in Sonnenblumenöl gebraten und eingelegt. Olivenöl wird nur zum Rösten von Melanzani und Zucchini verwendet. Abgefüllt werden diese mit Sojaöl.

Produziert wird allgemein nur auf Bestellung. 95% der Rohware ist durch Verträge mit den Produzenten abgesichert. Zuerst werden die Verträge bezüglich der Produktion abgeschlossen, dann die Verträge bezüglich der Rohware.

Im Anschluß an die Betriebsbesichtigung und die Erklärungen folgte eine sehr interessante Verkostung verschiedenster erstklassiger Gemüse-Konserven.