

Brände aus Fürth stehen in Irland jetzt hoch im Kurs

FÜRTH. In ausgewählten Geschäften und Pubs in Irland wird demnächst ein wenig Odenwälder Flair einkehren. Unter anderem mit hochprozentigen Spezialitäten aus Fürth, von der Edelobstbrennerei Thomas Helferich. Anette Stephan hat für die mehrfach preisgekrönten Erzeugnisse dieses Hauses auf der „Grünen Insel“ Werbung gemacht, im Rahmen einer fünftägigen Geschäftsreise, die von der Deutsch-Irischen Industrie- und Handelskammer organisiert worden war. Ziel der Aktion war es, ausgewählten deutschen Bier- und Spirituosenherstellern die Chance zu eröffnen, auf dem irischen Markt Fuß zu fassen.

„Offene Türen eingerannt“

Und diese Chance wurde beim Schopf gepackt: „Wir haben dort offene Türen eingerannt“, berichtet Anette Stephan. In Irland besteht der Markt an hochprozentigen Getränken bislang fast ausschließlich aus Whiskey und Gin. Der „Durst“ nach Alternativen ist derzeit aber groß. „Sie fangen dort an, auch Brände als Genussmittel zu erkennen“, berichtet die Fürther Obstbrennerin. Bislang, weiß die Irland-Liebhaberin von ihren Reisen auf die „grüne Insel“, ist Schnaps dort vorwiegend als billiges, brennendes Getränk wahrgenommen worden, das vor allem zum Kochen benutzt wird.

Dies ändert sich aber gerade, und daran sollen auch die Erzeugnisse aus Fürth einen Beitrag leisten. Anette Stephan ist mit einer Menge an vielversprechenden Kontakten und auch schon konkreten Geschäftsbeziehungen aus Irland in den Odenwald zurückgekommen. Und dies, obwohl die hochwertigen Brände dort schon fast ein Luxusgut darstellen. „Die entsprechenden

Steuern dort sind hoch, da bewegen wir uns im Hochpreissegment.“

Dennoch setzen die irischen Importeure auf die Erzeugnisse aus dem Odenwald. Auch, weil die Obstbrennerin aus Fürth während der Tage in Irland äußerst rührig war. „Ich habe mir ein Leihauto genommen, meinen Sortimentskoffer in den Kofferraum gelegt und bin durchs Land gefahren“, erzählt Anette Stephan.

Bei acht Terminen in unterschiedlichen Regionen des Landes stellte sie die Erzeugnisse aus Fürth vor – mit Erfolg. „Die waren total begeistert“, berichtet sie. Und die ersten Bestellungen aus Irland liegen auch bereits vor.

Insgesamt waren an der Aktion der Deutsch-Irischen Industrie- und Handelskammer acht Erzeuger aus Deutschland beteiligt, darunter

unter anderem auch die Apfelwein-Hersteller Bembel with Care als weiteres Odenwälder Unternehmen. Nachdem in den vergangenen Jahren der Fokus darauf lag, deutsche Weine auf der Insel zu etablieren, standen diesmal Brauereien und Brennereien im Vordergrund. Höhepunkt der Geschäftsreise war eine Verkostung mit über 70 Teilnehmern in Dublin.

„Das war alles sehr gut organisiert“, berichtet Anette Stephan, für die diese erfolgreiche Reise ein Anstoß ist, künftig auch noch in weiteren Ländern für die Produkte aus Fürth zu werben. Und auch auf eine andere Schiene will das Unternehmen einbiegen: „Wir prüfen gerade, ob es möglich ist, einige Brände als koscher auszuweisen. Diesbezüglich bekommen wir bald Besuch von einem Rabbi“.

arn



Ein Schluck aus dem Odenwald für die irische Star-Sommelière: Anette Stephan (rechts) lässt Caroline O'Dowd (links) kosten. Sie ist erste irische Sommelière in der Association de la Sommellerie Internationale. Die Produkte aus Fürth machten in Irland viel Eindruck.