

Nürnberger Likör gewann Goldmedaille

VON ERIK STECHER

Ein fränkischer Likör, einst nur als Hobby in der Freizeit hergestellt, gewinnt den wichtigsten Preis für Spirituosen in den USA. Das war vor zwei Wochen, in San Francisco – und es klingt ein bisschen nach Hollywood. Von dort könnte auch das Drehbuch für die Entstehungsgeschichte des Getränks stammen.

Thorsten Wolf entdeckte im Keller seines verstorbenen Großvaters unbeschriftete Flaschen. Er fand heraus, dass es sich um den selbstgemachten Likör „Vegefeuer“ handelt, nach einem alten Familienrezept – das aber nur mündlich weitergegeben wurde. In Dokumenten festgehalten war nur die eigenwillige Schreibweise mit „V“. Weil der Geschmack Wolf und seinen Freundeskreis begeisterte, entstand die Schnapsidee, das Rezept zu rekonstruieren.

Er ließ das „Vegefeuer“ in einem Labor analysieren, nach vielen Experimenten hatte Wolf dann die exakte Zusammensetzung herausgefunden. Aus diesem Hobby wurde jedoch schnell Arbeit – sprich: ein Produkt. Weil die Nachfrage so groß war. Inzwischen ist der Hochprozentige in etlichen Nürnberger Clubs und Kneipen zu haben, seit kurzem auch in der Roten Bar. Über deren Macher Christian Wagner landet das „Vegefeuer“ nun im Hofladen in der Königstraße, wo es ab dem heutigen Mittwoch verkauft wird.

Erstaunlicherweise sind gerade die jungen Nürnberger Gastronomen aufgeschlossen für das regionale Erzeugnis, während sich ihre älteren Kolle-

gen zurückhalten. Deutlich größer ist das Interesse im Ausland: „Es könnte sein, dass unser Getränk mal von Londoner In-Bars nach Deutschland zurückschwappt“, meint Wolf. Ende April sollen die letzten Details fürs England-Geschäft geklärt sein, für Russland ebenso. Und weil amerikanische Experten ihm nach Geschmacksproben den US-Markt empfohlen hatten, dachte sich Thorsten Wolf: „Da wäre die Teilnahme an einem großen Wettbewerb doch eine gute Idee!“ Er hat sich Chancen auf eine gute Platzierung ausgerechnet – „aber an Gold habe ich nie gedacht.“

Die San Francisco World Spirits Competition zählt zu den größten internationalen Wettbewerben – und sie ist der wichtigste für den amerikanischen Markt. Der Sieg des „Vegefeuers“ ist in zweifacher Hinsicht ungewöhnlich: „Ausländische Produkte haben es schwerer als amerikanische“, erzählt der Franke. „Erst recht, wenn sie keine große Distributions-Firma im Hintergrund haben. Es ist der erste deutsche Likör, der seit Beginn der Wettbewerbe vor zehn Jahren Gold geholt hat!“

Überzeugt hat die Jury der weiche, runde Geschmack trotz des hohen Alkoholgehalts von

55 Prozent. Nun soll sich das „Vegefeuer“ auch in den USA ausbreiten. Die Produktion bleibt aber in Deutschland, denn das Traditionsrezept soll in der Familie bleiben: „Wir geben es nicht aus der Hand!“, betont Thorsten Wolf. Schließlich ist es jetzt auch ein Erfolgsrezept.

📄 Im Internet: www.vegefeuer.de



Heiß: Erst rekonstruiert Thorsten Wolf ein verschollenes Familienrezept, dann gewinnt er mit dem Likör „Vegefeuer“ den wichtigsten US-Preis. F.: Stecher