

DER

FEINSCHMECKER

Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00
Heft 2 Februar 2011 Deutschland € 6,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

Mit **WEIN**

Vorfrühling in Bodrum & Antalya

Türkei

Kochen lernen
Schritt für Schritt:
Wie man einen
Apfelstrudel macht

Gut und günstig
Alternativen für den
Alltag: Die Bistros
und Brasserien der
deutschen Spitzenköche

Frankfurt
Koch des Monats
ist Patrick Bittner
vom „François“

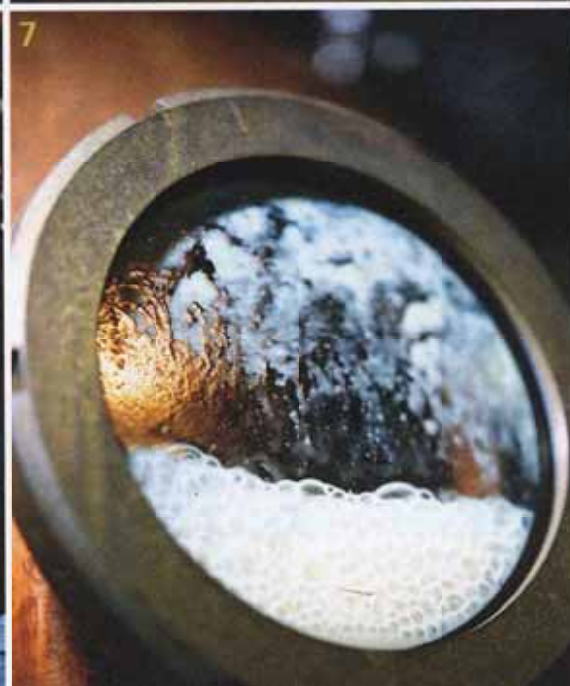
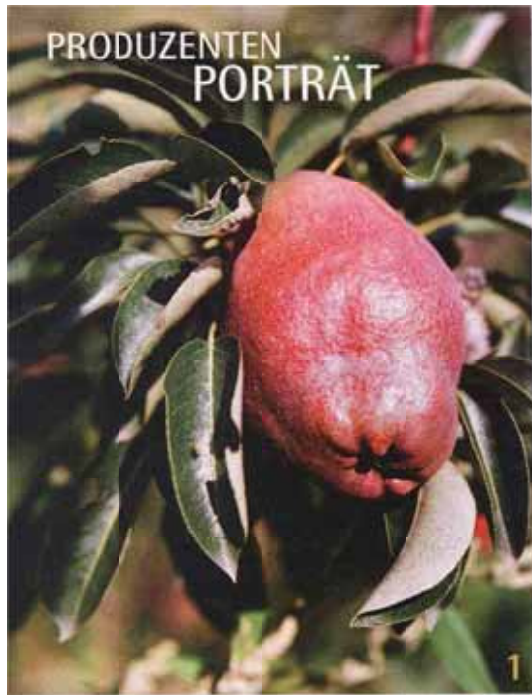
Riesling Cup
Deutschlands
Beste aus
dem Jahr 2009

Verblüffend elegant:

Kohl mit Clou

Einfache Rezepte mit dem gewissen Etwas, von Rosenkohl bis Wirsing

Entdeckungen
in Deutschland:
Bad Laasphe
Berlin
Frankfurt
Hamburg
Lübeck
München
Münster
Nordbaden
Wernigerode
Wiesbaden



Williamsbirnen, Holunder, Elsbeeren: Kaum eine Obstsorte ist vor Hans Reisetbauer sicher. Der umtriebige Hüne aus dem Mostviertel bei Linz zählt zu den besten Obstbrennern Österreichs. Seinen Erfolg verdankt er dem kompromisslosen Streben nach Qualität und dem Mut, Neues auszuprobieren – wie den Single Malt Whisky made in Austria

TEXT: JENS PRIEWE, FOTOS: MANFRED KLIMEK

steuert, kontrolliert er persönlich, ob die Ventile auch wirklich schließen und keine stechenden alkoholischen Fuselstoffe den wertvollen „Mittel-

Schnaps ist Schnaps, das weiß Hans Reisetbauer. Aber nach dem Schnaps darf's schon mal eine Zigarette sein. „I drink mei Zeug irrsinnig gern“, sagt der Reisetbauer Hans in seinem breiten oberösterreichischen Dialekt, „aber i moch mir zuvui Kopfstress dabei. Bei jedem Schnaps geistert mir was im Kopf herum. Und dann huift nur a Zigaretten.“

Für Hans Reisetbauer ist Schnaps Arbeit, schließlich ist er Brenner von Beruf. Er brennt Obstschnäpse, 20 oder mehr Sorten, je nach Ernte. Seine Destillate gehören zu jenen Dingen, die ein kultivierter Österreicher ebenso kennen muss wie die Wiener Sonaten Mozarts oder die Werke von Thomas Bernhard. Der lebte übrigens nicht weit von der heutigen Brennerei entfernt, und wer weiß, ob er Österreich und dessen Bewohner auch dann so verdammt hätte, wenn es damals schon Hans Reisetbauer mit seinen Schnäpsen gegeben hätte.

„Der Reisetbauer“, wie er in der Brennerszene schlicht heißt, ist nämlich keiner, der es sich einfach macht in seinem Beruf. Apfel, Birne, Zwetschke, Aprikose (österreichisch: Marille) – alles muss makellos sein, damit er es anfasst. Die Brennanlage, mit deren Hilfe er dem Obst die feinen Aromen entzieht, ist nach seinen Worten „wie ein Mercedes unter den Autos“: Die drei Brennblasen im alten Viertkanthof sind aus massivem Kupfer gefertigt, handgetrieben. Und obwohl der Reisetbauer für jede Obstsorte ein spezielles Computerprogramm hat schreiben lassen, das den ganzen Brennvorgang

steuernd kontrolliert, „Ich habe einen Kontrollwahn“, gibt der Eins-Neunzig-Mann zu, und seine Stimme klingt, als ächzte er unter der Last dieser Erkenntnis. Aber er weiß sich in guter Gesellschaft: „Unser Qualitätsstreben ist das eines Drei-Sterne-Restaurants.“

Der Hof der Reisetbauers liegt in Axberg bei Linz, einem 227-Seelen-Dorf in einer leicht welligen Endmoränenlandschaft, wo früher vor allem Äpfel und Birnen angebaut wurden. Aus ihnen machten die Bauern Most, darum heißt die Gegend Mostviertel. Inzwischen haben Getreide und Mais die Oberhand, der Most dient nur noch der Folklore. Auch Reisetbauer hat Getreide geerntet, bevor er mit dem Brennen begann. Als er seiner Frau eröffnete, er wolle den Beruf wechseln, sagte sie nur: „Du bist verrückt.“ Doch er ließ sich nicht beirren. Besuchte die besten Brenner des Landes. Las Bücher. Probierte alles, was ihm ins Glas kam. Sein erster Brand war eine Williamsbirne und sein erster Kunde gleich das „Steirereck“: Zwölf Flaschen hat Wiens bestes Restaurant ihm abgekauft. Das war 1996.

Heute befüllt Reisetbauer 100 000 seiner 0,35-Liter-Flaschen im Jahr, der Ruf seiner Schnäpse reicht um die ganze Welt. Das schönste Kompliment hat ihm freilich ein Einheimischer gemacht, der Wachauer Winzer Franz Xaver („F. X.“) Pichler: „Deine Marille schmeckt wie mein Kellerberg.“ Der Riesling vom Kellerberg ist Pichlers bester und Österreichs berühmtester Weißwein.

- 1 Ein seltenes Früchtchen ist die Rote Williamsbirne, von der Hans Reisetbauer 1500 Bäume besitzt
- 2 Reif fürs Brennen: Reisetbauer mit gelben Williamsbirnen
- 3 Bei der Birnenernte wird modernes Gerät eingesetzt, damit's schneller geht
- 4 Ein Förderband transportiert die frisch gepflückten Früchte so schnell wie möglich zu einem Auffangbehälter
- 5 Schonwäsche bei 30 Grad: Birnen auf dem Weg zur „Waschmaschine“
- 6 Wie sieht's aus? Reisetbauer späht durchs Fenster in den Brennkessel
- 7 Dort muss die Maische solche Blubberblasen zeigen
- 8 Der Birnenbrand „Gute Luise“ bereitet helle Freude

Fast alle Obstschnäpse Reisetbauers sind „Klare“. Nur der Apfel- und der Mostbrand gehen ins Eichenholzfass, und die Zwetschke gibt er ins Fass aus Maulbeerholz. Drei Dinge haben alle seine Brände gemein: Sie begeistern durch die Klarheit und Sauberkeit ihres Dufts. Sie sind ungesüßt. Und sie sind teurer als Tausende andere Obstbrände. „Wenn der Brenner nicht genügend Geld für seinen Schnaps bekommt“, erklärt Reisetbauer, „kann er sich kein erstklassiges Obst leisten. Er ist gezwungen zu pfuschen. Heißt: Er muss mit künstlichen Aromastoffen arbeiten.“ Bevor er so was täte, würde Reisetbauer lieber auswandern. ▶▶▶

Das Rohmaterial ist der Dreh- und Angelpunkt seines Qualitätsanspruchs. Früher habe er Birnen, Aprikosen, Zwetschken im Großmarkt gekauft. Die seien in Ordnung gewesen, aber für seine Ansprüche nicht gut genug: „Reif ist, wenn'st reinbeißt und dir der Saft aus den Mundwinkeln läuft.“

Heute holt er kein Obst mehr vom Großmarkt, nicht einmal für den privaten Bedarf: „Wenn du beim Schnaps ganz oben mitspielen willst, musst du dein Obst selbst anbauen.“ 20 Hektar hat er in und um Axberg angelegt, dort stehen allein 11 100 hochstämmige Bimbäume. Reisetbauer lässt einen Schluck Williams über die Zunge laufen und murmelt: „In seiner Schlankheit faszinierend.“ Noch besser ist die Rote Williams, eine alte Sorte, die er als Erster fürs Brennen entdeckt hat: „Primärfucht ohne Ende, der Geschmacksfluss reißt nicht ab.“ Und dann die Marille: „Wir entsteinen sie, das macht sie irrsinnig elegant.“ Die Aprikosen dafür wachsen übrigens nicht in Axberg, die schickt der Winzer Bernhard Ott aus Feuersbrunn am Wagram. Er hat 4000 Marillenbäume gepflanzt, extra für Reisetbauer. Auch den Holunder liefern Winzer, die Reinischs aus der Thermenregion nahe Wien. Den Schnaps daraus findet Reisetbauer „abgefahren“ – und „besser als die meisten Bordeaux“. Die Vogelbeere wird im benachbarten Mühlviertel von den Bäumen geholt: „Die braucht den kühlen tschechischen Wind, dann kriegt sie ihre typische Bittermandelnote.“ Anders als die meisten Brenner hält Reisetbauer nicht nur den Duft für wichtig: „Schnaps ist kein Parfum. Ein guter Brand muss auch am Gaumen präsent sein.“ Brennen seine Schnäpse im Mund? „Nein, sie wärmen.“

Schlehdorn, Waldhimbeere, Wildkirsche, Kletzenbirne, Quitte sind andere Destillate, die bei ihm regelmäßig aus dem Kolben tröpfeln. Ein bisschen Trester brennt er auch, für seine Winzerfreunde Bernhard Ott und Albert Gesellmann. Ansonsten interessiert ihn Grappa nicht. Mehr schon Gin und Whisky, aus heimischen Wacholderbeeren und heimischem Getreide: „Trink ich selbst zwischendurch irrsinnig gern.“ Voriges Jahr hat er auch Biokarotten und

„Abgefahren“, findet der Reisetbauer sein Destillat von Holunderbeeren aus der Thermenregion, gar „besser als die meisten Bordeaux“.



Technik, wie ein spezielles Computerprogramm, ist ein gutes Hilfsmittel, aber über die Qualität des Destillats muss der Mensch wachen, findet der Brenner Hans Reisetbauer

5000 Kilo Ingwer destilliert: „Den Ingwerschnaps sprayen sie in Wien in den Szenereaurants über den Thunfisch.“

Reisetbauers wahnwitzigstes Brennprojekt ist jedoch die Elsbeere. Das cremige, wie Marzipan schmeckende Destillat ist mit 270 Euro pro 0,35-Liter-Flasche wohl der teuerste Schnaps der Welt. Dem südfranzösischen Bauern, der die olivengroßen Früchte aus der Familie der Mehlbeeren liefert, legt Reisetbauer jedes Jahr 20 000 Euro im Voraus auf den Tisch, um das Obst im Sommer persönlich abzuholen. „Nur Verrückte machen so was“, grinst er und zündet sich eine weitere Zigarette an.

Julia, seine Frau, ist nicht begeistert: Der Verrücktheiten seien es langsam genug. Schon wegen der Gesundheit des Reisetbauers, und davon verstehe sie als ausgebildete Ärztin durchaus etwas. Wenn Julia die Stirn in Falten legt, kriegt ihr Mann „see-lische Blähungen“, wie er es nennt. Dann kann es sein, dass er wieder daran denkt, nach Amerika auszuwandern. Doch die Krise geht vorüber. Erst mal hat er in Axberg vorsorglich 300 Elsbeerenbäume gepflanzt, „gegen die drohende Rohstoffkrise“.

Die Elsbeere trägt nach 40 Jahren erstmals Früchte.

„Reisetbauer Qualitätsbrand“, Zum Kirchdorfergut 1, 4062 Axberg, Tel. 0043-7221-636 90, www.reisetbauer.at, Ab-Hof-Verkauf, Mo-Do 8-17 Uhr, Fr 8-12 Uhr Besichtigung n. V. für Gruppen ab 8 Personen ☐

Bitte beachten Sie auch unser Angebot im Gourmet-Shop ab Seite 118.