

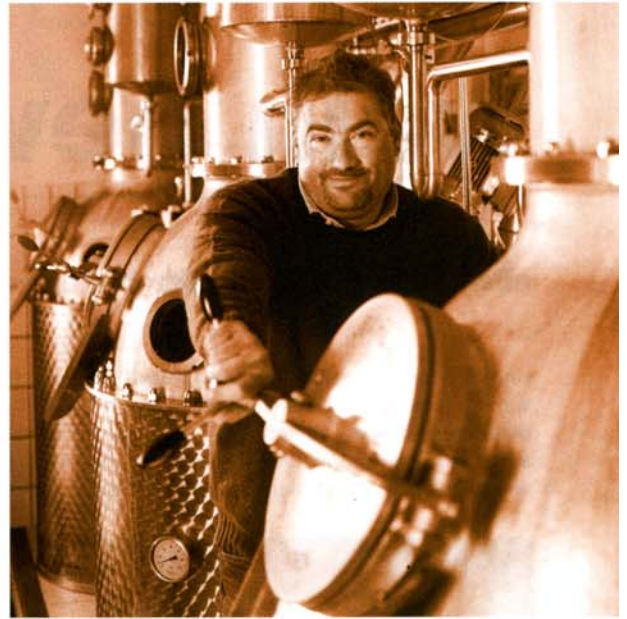
DAS BRENNENDE DUTZEND

Ein so vielschichtiger Reigen

Quelle: A la Carte Magazin
Text von PETER HÄMMERLE

Dem **Meisterbrenner** am dichtesten auf den Fersen war heuer ein alter Bekannter: **Josef Hochmair**, selbst mehrfacher A la Carte Meisterbrenner, zeigte nach zwei Jahren Wettkampfpause wieder auf, was es heißt, einer der besten Tüftler an der Brennblase zu sein. Seine Bilanz umfasst sogar mehr Diamanten als jene Hans Reisetbauers, weil für den Meisterbrenner jedoch nur die besten sechs Proben erfasst werden und Reisetbauer bei diesen die höheren Punkte erhielt, ging er schließlich auch signifikant in Führung. Hinter den beiden folgt mit einem Respektabstand der „Rest“. Bemerkenswert daran ist auch, dass die Differenz zwischen dem ersten und dem dritten sogar größer ist als jene zwischen dem dritten und den zwölfsten. Dadurch wird einerseits deutlich, in welcher Liga Reisetbauer und Hochmair angekommen sind, andererseits macht der geringe Abstand unter den Nachfolgern deutlich, wie eng der Wettbewerb und, das wollen wir noch eher unterstreichen, wie konstant die betreffenden Brenner sind. Denn jene, die es ins Brennende Dutzend schaffen, sind in der Regel die gleichen Namen – wir können das sagen, auch wenn wir unsere Wertung dadurch etwas konterkarieren.

Einzig **Georg Hiebl**, der im Vorjahr fast nach der Krone griff, hat heuer mit Josef Hochmair Plätze getauscht und pausiert. Auf den weiteren Plätzen präsentiert das Brennende Dutzend ausschließlich hochkarätige Brennerinnen und Brenner, deren Schwerpunkte oder deren Meisterschaft teils ganz unterschiedlich verteilt sind – so verschieden wie ihre Charaktere, weil sie sämtlich über eine Spezialisierung verfügen, die sie auf die eine oder andere Art herausragend macht. Bei Weutz sind das die Whiskys, bei Valentin Latschen die Bierbrände, bei Waltraud Jöbstl die fassgelagerten Tresterbrände, bei Tinnauer die hochkarätigen Reserven, wie im Gegensatz dazu bei Kurt Lagler die leichten, blumigen Fruchtnoten etc., etc. Wir präsentieren diesen vielschichtigen Reigen mit bewusstem Stolz!



MEISTERBRENNER 2009

1. Hans Reisetbauer, Thening 92,3 Punkte
2. Josef Hochmair, Wallern 91,7
3. Privatbrennerei Gebhard Hämmerle, Lustenau 89,2
4. Stockvogler – Thomas Schmidl, Marz 89
5. Kurt Lagler, Kukmirn 88,8
6. Waltraud Jöbstl, Wernersdorf 88,2
7. Michael & Brigitte Weutz, St. Nikolai im Sausal 87,8
8. Destillerie Schosser, Buchkirchen 87,7
9. Pirker – Mariazellerhof, Mariazell 87,3
10. Pfau – Valentin Latschen, Klagenfurt 87,2
11. Landgasthof Peilsteinblick – Hans Krenn, Yspertal 86,8
12. Franz Tinnauer, Gamlitz 86,2
12. Reinhard Wetter, Missingdorf 86,2

DIE BESTEN DESTILLATE

- 94 Elsbeere 2006, Hans Reisetbauer, Thening
- 94 Riesling-Trester Scharzhofberg 2005, Hans Reisetbauer, Thening
- 94 Vogelbeere 48 Karat 2003, Josef Hochmair, Wallern
- 93 Quittenbrand 2005, Hans Reisetbauer, Thening
- 92 Bio Johannisbeere 2004, Josef Hochmair, Wallern
- 92 Brombeerbrand 2005, Franz Tinnauer, Gamlitz
- 92 Il Cuore No. 7, Hans Reisetbauer, Thening
- 92 Marille L0808, Waltraud Jöbstl, Wernersdorf
- 92 Quitte Karat 2003, Josef Hochmair, Wallern
- 92 Zibarte Herzstück 2004, Gebhard Hämmerle, Lustenau
- 91 Alte Kirsche 2000, Josef Hochmair, Wallern
- 91 Bio Marille 2006, Josef Hochmair, Wallern
- 91 Himbeerbrand 2007, Obsthof Zotter, Kukmirn
- 91 Kirschbrand 2004, Hans Reisetbauer, Thening
- 91 Marillenbrand 2007, Stockvogler, Marz
- 91 Weichsel 2006, Destillerie Schosser, Buchkirchen
- 91 Williamsbrand 2007, Stockvogler, Marz

HANS REISETBAUER!

Zum fünften Mal erringt er den Titel A la Carte Meisterbrenner

Fünfmal Meisterbrenner und zuletzt dreimal in Folge. Gaben im vorigen Jahr vor allem die bestechenden Tresterbrände den Ausschlag, war es heuer zusätzlich die Exzellenz einiger hervorragender Fruchtbrände wie der Quitte. Damit manifestiert Hans Reisetbauer, wie sehr es ihm gelungen ist, den Markterfolg auch nachhaltig durch Qualitätsdenken zu untermauern. Teil dieses Erfolgs ist eine Strategie, die nun ihre (destillierten) Früchte trägt, nämlich die großzügige Anlage eigener Obsthaine. Alleine 10.700 Williamsbäume hat Hans Reisetbauer gepflanzt. Dazu kommen Quitten, neuerdings auch eine beträchtliche Anzahl an Zwetschkenbäumen, Äpfeln sowieso und nun wurden auch Marillenbäume gesetzt, um weniger abhängig von Lieferanten zu sein.

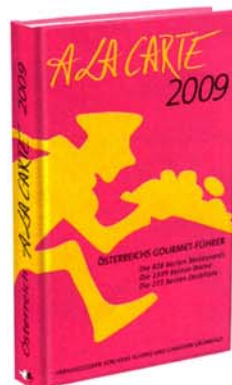
Die tiefen Böden der Region um Wels, der häufige Regen und das Mikroklima sind in Reisetbauers Heimat offenbar auf eine optimale Weise gegeben. Düngung erfolgt ausschließlich durch Grasmulchung. Die Ware ist so hochwertig und daher auch begehrt, dass nichts davon auf dem Grünmarkt landet. Die Aufmerksamkeit allerdings, die eine solche Kultivierung erfordert, ist enorm, geeignete Kräfte schwer zu finden. Auch bei den Kollegen hat sich die Qualität der Früchte herumgesprochen. Sie kaufen immer häufiger bei unserem Meisterbrenner ein, der wiederum kann nur jenes Quantum weitergeben, das er nicht selbst verarbeiten kann.



Besagtes Qualitätsdenken bezieht sich bei Hans Reisetbauer auf jeden Bereich des Frucht Brennens. Schmeckbar wird das besonders anschaulich bei der Quitte 2005. Hier kommt erstmals zum Tragen, dass bei der Produktion penibel auf etwaige Oxidation geachtet wurde und dass die Früchte extrem vorsichtig geerntet wurden. „Manche lachen mich ja dafür aus, aber unsere Pflücker haben Baumwollhandschuhe zu tragen. Das halte ich für eine wichtige Maßnahme, wenn man einmal erfahren hat, wie sensibel Quittenfrüchte sind, denen man das eigentlich gar nicht zuschreiben würde.“ Die Quitte als Sinnbild für ein hochsensibles Handwerk und für einen einfühlsamen Brenner, den manche allzu ausschließlich von seiner ungestümen Seite sehen.

Hans Reisetbauer ist wohl auch kompromisslos, so sehr wie manche seiner Destillate. Und ideale Früchte hält er für die *conditio sine qua non* des Schnaps Brennens. Die Zwetschken, die er heuer erstmals in nennenswerter Menge ernten konnte, sind geschmacklich wie von einer neuen Dimension dessen, was man bisher gemeinhin als Hauszwetschke kannte. Der Geschmack ist unerhört intensiv. Und was bei all der Ernsthaftigkeit laut Hans Reisetbauer niemals fehlen darf, ist die Gaudi – will heißen: Es soll am Ende des Tages nicht nur nach Mühe aussehen, sondern auch Spaß gemacht haben und die Arbeit zu einer gewissen Erfüllung werden. Diese Empathie ist etwas, das unseren vielfachen Meisterbrenner besonders auszeichnet und das ist es auch, was die steigenden Verkaufszahlen spiegeln, wenn man etwa bedenkt, dass der Betrieb, der vor 15 Jahren noch als typischer Körndlbauer galt, heute ein Drittel seiner Destillate-Produktion exportiert.

Hans Reisetbauer hatte als Newcomer einst einen fulminanten Start, indem er mit seinem ersten Williams bei der Destillata den Brand des Jahres machte. Mittlerweile ist er zu einem Leitbild der ganzen Branche geworden, und wir freuen uns, dass er das Vertrauen, das wir frühzeitig in ihn und seine Produkte gesetzt haben, auf diese Weise rechtfertigt. Und was seine so genannte wahre Leidenschaft anlangt, sagt er über sich selbst: „Meine Hauptliebe gilt schließlich eindeutig der Frucht und am Ende des Abends eben immer der Williams. Sie ist für mich die Krönung, auch weil sie die Brenner fordert wie kaum eine andere Frucht.“ 🍷



Der neue
Gourmet-Guide
A la Carte 2009
ist ab sofort
im Buchhandel
erhältlich.