

LIFESTYLE



# Reisetbauer:

## «Der Wahnsinn in der Flasche»

| TEXT: Karl Heinz Nuber | FOTOS: Manfred Klimek |

Im Herzen Oberösterreichs, umgeben von Apfel- und Birnenbäumen, dort wo Obstbau zur Tradition gehört, liegt das Gut der Familie Hans und Julia Reisetbauer. Der Schwerpunkt des Hofes hat sich im Laufe der Zeit von dem traditionellen landwirtschaftlichen Betrieb zu einer der modernsten Brennereien Österreichs verlagert. Hier entsteht auch der teuerste Schnaps der Welt: der legendäre Elsbeerbrand.

Für Gourmets, Gastro-Journalisten und Liebhaber gehobener Genussmittel ist der Reisetbauer-Hof zum «Inbegriff und Mekka der Spirituosen» geworden. Verkostungen am stattlichen Hof sind der Renner. Seit 1956 ist der Hof im idyllischen oberösterreichischen Axberg, ganz in der Nähe von Linz, im Besitz der Familie Reisetbauer, in dem heute Hans Reisetbauer seinen Phantasien freien Lauf lässt. Er ist kein gewöhnlicher Obstbrenner. Das Obstbrennen ist seine Passion, für die er gerne weite Reisen auf sich nimmt und mit vielen Ideen immer neue Ziele steckt. Das kostbare Ergebnis: Eine Palette von authentischen Bränden ohne jeden Schnickschnack, ehrlich im Fruchtausdruck, harmonisch und trinkfreudig. Seine Brände zählen zur internationalen Elite. Genuss möchte er produzieren und nicht einfach einen scharfen Schnaps. Beweis für seine Qualität ist die neueste Auszeichnung von Hans Reisetbauer durch die **Falstaff Spirits Trophy 2010 zum besten Meisterbrenner Österreichs**. Neben der Elsbeere, dem Holunderbrand und der Quitte brillierte Hans Reisetbauer mit seiner köstlichen Zwetschke im Maulbeerfass, dem Tresterbrand Schwarzhofberg und zum ersten Mal mit dem Grünen Veltliner Smaragd Weinbrand.

Seinen ersten Apfelschnaps destilliert er mit der alten Brennerei, die am Hof noch da ist. Auf Ratschläge von befreundeten Winzern gibt er viel, auf Tipps aus Büchern ganz wenig. «Da steht soviel Bledsinn, die haben sich oft widersprochen». Bald kauft er sich eine neue Brennerei. «Es war am Anfang ein harter Weg. Aber wenn Du schaust, dass du immer Spitzenqualität produzierst, dann kriegst es z'ruck». Qualität heisst für Hans Reisetbauer, dass seine Brände elegant und fein sein sollen, in Nase, am Gaumen und im Magen: «Wir produzieren Lebensmittel, und wir sollen uns was Gutes damit tun».



Kompromisslos ist Hans Reisetbauer auch bei seinen Flaschen für die Edelbrände. «Der Wunsch war weg vom Naturkork hin zum Stelvin Deluxe Verschluss». «Der Stelvin Deluxe Verschluss ist ja nicht nur seit einigen Jahren im Bereich Wein zu finden sondern wird auch seit 2006 bei unserem «Blue Gin» verwendet und erzielt auch hier immer die besten Erfolge». Darum war die Entscheidung schnell gefallen, auch im Bereich der Edelbrände auf die Stelvin Deluxe Verschlüsse umzusteigen. Da es aber leider noch keine Schnapsflasche passend zu den Stelvin Deluxe Verschlüssen gab, wurde für Hans Reisetbauer eigens in Italien eine eigene, patentierte Flaschenform gebaut. Das moderne Design der neuen Flasche für die Edelbrände zeigt sich durch einen kürzeren Hals und einen höheren Glasboden und besticht durch eine glasklare Eleganz.

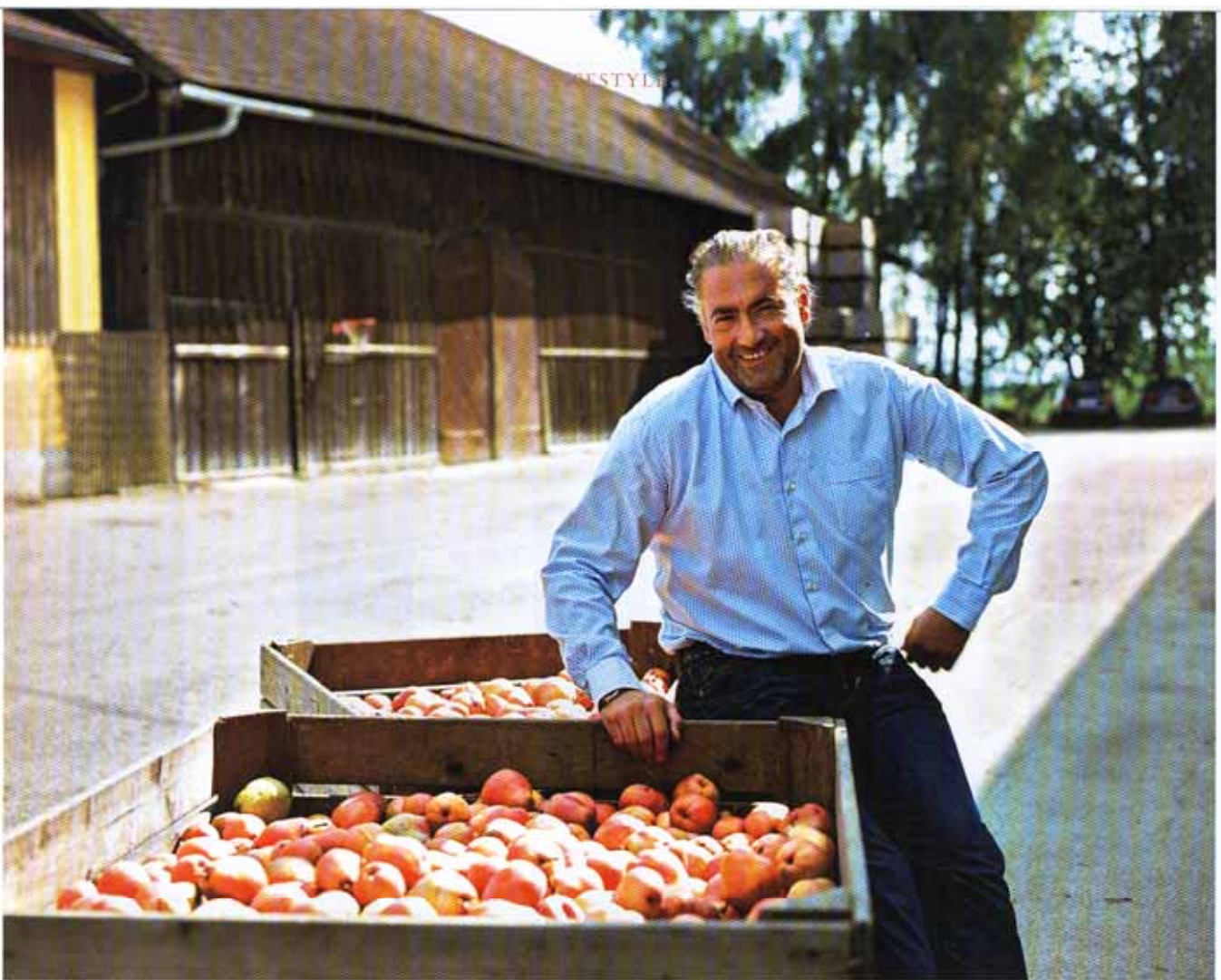
Im Zuge der Entwicklung der neuen Flasche wurde auch das Erscheinungsbild der Etiketten verändert. Beim Design der neuen Etiketten wurde auf die Klarheit und Übersichtlichkeit der einzelnen Sorten geachtet. Der Relaunch war nötig, damit sofort auf den ersten Blick die Qualität der Marke Reisetbauer zu erkennen ist. Reisetbauer's Brände werden im Getränkefachhandel vertrieben.



Rund 90 Prozent der Erzeugung gehen an die Gastronomie. So findet man Reisetbauer's Brände in 1700 Restaurants und Bars quer durch Europa und darüber hinaus. «Verkaufen – das können Händler besser als ich». Reisetbauer berät seine Kunden, fährt zu den Gastronomen, organisiert Degustationen daheim am Hof, wo er jeden wissen lässt: «Meine Edelbrände belasten in keiner Phase des Trinkens den Körper, sondern erfreuen – in Massen genossen – Leib und Seele».

Hans Reisetbauer hält nicht viel vom Stämperl: «Schnaps braucht Luft, muss sich in der Nase entfalten. Ich brauch aber auch kein eigenes Kern- oder Steinobstglas». Einige Voraussetzungen sollten Destillatgläser erfüllen – die folgenden Tipps stammen von Reisetbauer's Homepage: «Der Stiel schützt vor unerwünschter Erwärmung oder Übertragung von Fremdgerüchen. Ein dünner, geschliffener Rand erleichtert das Degustieren. Ein relativ schlanker, nach oben leicht geöffneter Glaskörper lässt den Alkohol in den Hintergrund treten und präsentiert den Inhalt elegant und differenziert. Alles andere ist wie in vielen Dingen des Genuss-Lebens eine Sache des Geschmacks – und des Preises». 🍷

Weiterführende Informationen: [www.reisetbauer.at](http://www.reisetbauer.at)



Zum Beispiel mit einem Williamsbirnbrand: In der Reisetbaurschen Variante soll der mit seiner Leichtigkeit den Frühling wachrufen, soll erfrischen. Da ist nichts von dem schweren, oxidativen Ton, der früher so bezeichnend war für diese Birne. Oder mit einem Glas Vogelbeerbrand: da ist kein Alkohol zu riechen, dafür Marzipan. Und der Geschmack hält unglaublich lange am Gaumen an. Ein Geschmack mit einer leicht rauchigen Note – wunderbar zu Schokolade.

Wie kann ich besser werden? «Über Technologie und Gärung geht es nicht mehr, nur mehr über die Früchte: Sorten, Bodentyp, richtige Bodenbearbeitung bestimmen heute die Qualität». Deshalb hat Hans Reisetbauer vierzehn Hektar eigene Obstplantagen und erweiterte die noch um vier Hektar im oberösterreichischen Mühlviertel. Die Williamsbirnen zum Beispiel kommen von 11 000 eigenen Bäumen wie die Sorten «Gute Luise» und «Dr. Guyot»: «Du musst die Wege verkürzen – wenn eine Birne ein paar Tage aus Frankreich kommt, verliert sie an Aroma». In Axberg werden die Williamsbirnen von Hand gepflückt – vierzehn Tonnen am Tag. Ein zwei Tage später sind sie schon eingemaischt. Die Äpfel kommen von 5 600 eigenen Bäumen, dort reicht das Sortiment von «Arlet», «Elstar», «McIntosh», «Boscop», «Idared» über «Topaz» und «Rubinette». Auch sie werden von Hand gepflückt, damit sie keinen Schaden nehmen. Zwetschkenkerne und ähnliche Steinkerne können in der Maische giftige Blausäure abgeben. Deshalb gibt es Maschinen zum Entkernen von Steinobst. Weil die aber einen Teil der Kerne zerschlagen

und damit die Sache eher schlimmer machen, hat Reisetbauer ein neues Gerät entwickeln lassen, das ganz ohne Splitter entkernt. Schnaps hat nach dem Brennen um die achtzig Prozent Alkohol. Um auf die Trinkstärke von gut vierzig Prozent zu kommen braucht es Wasser – sehr weiches Wasser. Für Hans Reisetbauer kommt das Beste aus einer kleinen Quelle im Mühlviertel – immer frisch geliefert.

