

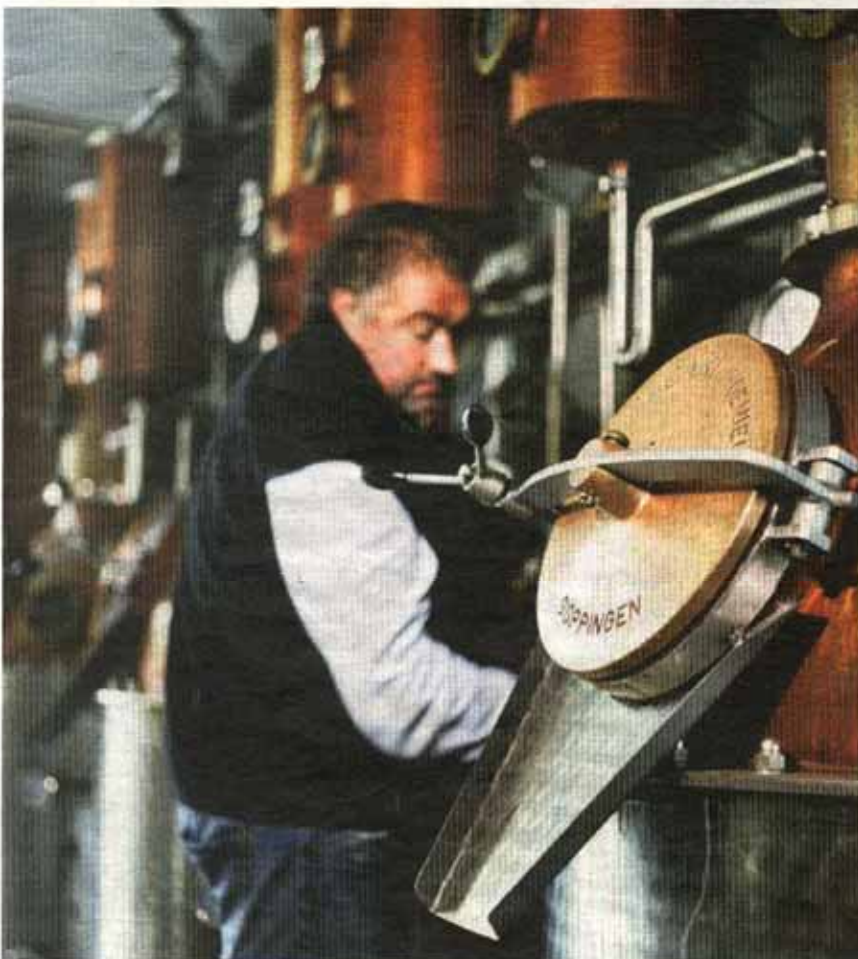


Warum sich Hans Reisetbauer „wie ein Rockstar“ fühlt

In den Regalen von Harrods

Seine Schnäpse werden in feinen Restaurants auf der ganzen Welt geführt. Und seinen Blue Gin kann man sogar in Londons exquisitem Kaufhaus, dem berühmten Harrods, erwerben. Mit einer solchen Reputation fühlt er sich zu Recht „wie ein Rockstar“, der Schöpfer der herrlichen Destillate, der Hans Reisetbauer aus Axberg in Kirchberg-Thening. Und obwohl er schon so viel erreicht hat, trachtet er weiter nach Perfektion. Allein das Wetter kann er noch nicht bestimmen.

Text: Melanie Wagenhofer



Hans Reisetbauer und das Streben nach Perfektion: Mit viel Erfahrung und Wissen werden perfekt gereifte Früchte mit der neuesten Technik zu hochwertigen Schnäpsen verarbeitet.

Und das sei auch gut so. „Schließlich soll man die einzelnen Jahrgänge am Geschmack erkennen können“, sagt Reisetbauer. In guten Jahren – Jahren mit idealen Wetterbedingungen – sei es nicht schwer, ein hervorragendes Produkt herzustellen. In sehr heißen Jahren, die riesige Früchte mit sehr viel Süße hervorbringen, hingegen wäre es schon anspruchsvoller. Das Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure müsse bei einem guten Schnaps stimmen: „Sonst schmeckt er fad.“ Konstant Gutes zu produzieren, bleibt jedenfalls für den Schnapsbrenner ein zu erfüllender Anspruch.

Zudem bemüht Reisetbauer sich, einen möglichst großen Vorrat an herausragenden Destillaten anzulegen, um auch in den Jahren mit nicht so perfekten Früchten von den „Traumjahrgängen“ zehren zu können. Abgesehen davon sollte Schnaps seiner Meinung nach idealerweise auch einige Zeit gelagert werden. Das ist beim Reisetbauer angesichts der riesigen Nachfrage aber gar nicht so leicht – alles hat seine Vor- und Nachteile.

Rund um das Kirchdorfergut, wo Reisetbauer seine vielfach preisgekrönten Tropfen brennt, hat er rund 15 Hektar Anbaufläche: 75 Prozent seiner Früchte baut er selber an. „Das hat den riesigen Vorteil, dass ich das Obst genau dann ernten kann, wenn es perfekt ist zum Verarbeiten und nicht, wenn es mir irgendein Obstbauer sagt“, erklärt Reisetbauer. Marillen liefert Weinbauer Ott aus dem nördlichen Feuersbrunn, im Mühlviertel baut Reisetbauer wegen der idealen Bedingungen Vogelbeeren an. Die wunderschön orange leuchtenden Vogelbeeren werden schockgefroren, denn nur so sind alle Stiele und Blätter zu entfernen. Da wird auch nicht der geringste Fremdkörper geduldet. Hinein kommt nur, was hinein gehört.

Am Hof in Axberg geht es sehr familiär zu, fast wie



auf den Bauernhöfen früher üblich. Reisetbauers Frau Julia kocht jeden Tag für die Mitarbeiter, zum Essen setzt man sich an der großen Tafel aus Holz von Apfelbäumen zusammen. Jetzt sind sieben Mitarbeiter da, in der Hochzeit bis zu zwanzig. Regelmäßig am Freitag leistet der Chef persönlich Küchendienst. Eine Zeit, die er genießt: „Heute gibt es Cordon bleu und gestern hatten wir einen herrlichen Schweinsbraten von der Bio-Sau, die ich von einem guten Freund bekommen habe.“ Gutes, hochwertiges Essen ist ihm genauso wichtig wie die perfekte Qualität der Früchte, die er verarbeitet. Und zu wissen, was man da isst und trinkt: „Wer weiß heute schon noch, welches Stück vom Schwein er verarbeitet. Im Supermarkt steht nur mehr drauf ‚Für Schnitzel‘, ‚Für Gulasch‘ etc.“ Nachhaltigkeit bedeute für ihn, zu wissen, wo etwas herkommt, und das sei viel wichtiger als Bio.

„50 Prozent unserer Qualität entsteht im Garten.“

Deutschland, Frankreich, London, New York. Reisetbauer ist auf der ganzen Welt unterwegs, um seine Produkte zu präsentieren. 60.000 Kilometer legt er im Jahr auf der Straße zurück und jede Menge Flugmeilen, eine Zeit, die er nutzt, um neue Ideen zu spinnen. Die sind dann meist bei der Umsetzung so ausgereift, dass alles genau so wird, wie er das haben will: „Ich bin kein Herumdokterer. Du kannst dich mit Früchten auch nicht spielen. 50 Prozent unserer Qualität entsteht im Garten.“

Zu dem ihm eigenen Drang nach Perfektion gehört es auch, immer auf dem aktuellsten Stand der Technik zu sein, wenn es um die Geräte zum Brennen geht. Reisetbauer ist Nirosta-Fan, das zieht sich durch bis in seinen edlen Verkostungsraum, wo die Flaschen mit dem wertvollen Inhalt jeweils an vier Metallstangen hängend originell präsentiert sind. Reisetbauer versucht, alles, was möglich ist, zu optimieren: „Wenn ich mir etwas richten kann, dann so, wie es für mich passt.“ Sein großes Wissen hat er sich selbst angeeignet und vor

15 Jahren mit 100 Flaschen Schnaps begonnen: „Ein paar Leute aus der Umgebung haben gesagt: ‚Das wird sicher nichts.‘“ Er habe das Glück gehabt, gleich am Anfang zwei Mal die Destillata (Anm., internationale Edelbrandmeisterschaft) zu gewinnen und eine begradete Nase und einen unschlagbaren Gaumen zu haben. Nach und nach hat er die klassische Landwirtschaft am Kirchdorfergut „völlig umgedreht“, heute zählt er zu den renommiertesten Schnapsbrennern Europas. Klar, dass er immer ganz genau wissen will, was es woanders gibt: „Ich verkoste 2000 Schnäpse im Jahr.“ In ganz Europa ist er gern gesehener Gast, auf Du und Du mit den besten Köchen, die nicht nur seine Spirituosen, sondern auch seine Authentizität schätzen.

An Preisen hat er schon alles gewonnen, was es zu gewinnen gibt und das immer wieder. Als einen seiner größten Erfolge betrachtet er es, dass sein Blue Gin Eingang in eine der berühmtesten Einkaufshallen der Welt gefunden hat: Bei Harrods in London steht der edle Brand mit dem feinen Wacholderaroma fix im Regal und durfte sich auch schon Spirituose des Monats nennen: „Wenn du den besten Standort gefunden hast, da wirst du zum Rockstar, so lässig ist das!“ freut sich der Schnapsbrenner. Sein persönliches Lieblingsdestillat ist kostbarer Vogelbeerschnaps. Auch eine gute Williamsbirne sei „durch nix zu toppen.“ Insgesamt enthält Reisetbauers Sortiment rund 20 verschiedene Schnäpse, von denen er jeden einzelnen Jahrgang kennt, und er ist immer wieder gut für Neues wie den Gin oder Whisky.

Egal, wo er unterwegs ist, wenn es irgendwie möglich ist, kommt Reisetbauer so schnell wie möglich wieder nach Hause. „In Axberg bin ich verwurzelt.“ Reisetbauers ältester Sohn – der Schnapsbrenner hat drei Kinder – studiert an der Universität für Bodenkultur in Wien Agrarwirtschaft und soll einmal in seine Fußstapfen treten. Bis dorthin arbeitet sein Vater „jeden Tag daran, besser zu werden“. Was gerade in seinem Kopf entsteht, verrät er nicht: Man darf gespannt sein, was er demnächst auf den Markt bringt.

Culinary Art Festival

Die feinen Destillate von Hans Reisetbauer sind auch fixer Bestandteil des Culinary Art Festivals, das von 26. bis 30. April 2011 wieder in Linz stattfindet. Elf Starköche werden dazu erwartet: Darunter TV-Star Ralf Zacherl, der im Pöstlingberg Schloßl für besondere Gaumenfreuden sorgt, und Serienkollege Martin Baudrexel (26. 4.), der das Cubus beehrt. Martin Fauster (Hotel Königshof München) wird im Arcotel Nike sein (26. 4.), Christoph Zangerl (Interalpen-Hotel Tyrol) im domviertel relounge (26. 4.). Sohyi Kim kommt zum Finale, dem Gourmet Gala Diner am Samstag (30. 4.), ins Oberbank Forum.

Starköchin Cornelia Poletto, die im Promenadenhof kocht und der Koch des Jahres 2010, Martin Döllerer, der im Landgasthof Holzpödl erwartet wird, sind bereits ausverkauft. Für alle anderen Veranstaltungen sind Restkarten erhältlich. Tickets in den einzelnen Restaurants bzw. im hotspots-Büro unter Tel. 0732/246918 oder office@hotspots-linz.at www.hotspots-linz.at

