

REISETBAUER QUALITÄTSBRAND GmbH

Hans Reisetbauer

Zum Kirchdorfergut 1

A-4062 Kirchberg-Thening

T: 0043 (0)7221-63690

F: 0043 (0)7221-63690-14

E: office@reisetbauer.at

W: www.reisetbauer.at



REISETBAUER

1. Über den Betrieb, die Historie, etc.

Der Wahnsinn in der Flasche

Im Herzen Oberösterreichs, umgeben von Apfel- und Birnenbäumen, dort wo Obstbau zur Tradition gehört, liegt das Gut der Familie Reisetbauer. Im Laufe der Zeit hat sich der Schwerpunkt verlagert von dem traditionellen landwirtschaftlichen Betrieb zu einer der modernsten Brennereien Österreichs.

Seit 1956 ist der Hof im idyllischen oberösterreichischen Axberg, ganz in der Nähe von Linz, im Besitz der Familie Reisetbauer. Hans Reisetbauer leitet heute den Familienbetrieb - und das mit sehr großem Erfolg. Seine Brände zählen zur internationalen Elite. Genuss möchte er produzieren und nicht einfach einen scharfen Schnaps. Beweis für seine Qualität ist die neuerliche Auszeichnung durch den Österreichischen Gourmet-Führer Ala Carte zum Schnapsbrenner des Jahres 2009.

Die Qualität des Obstes macht die Qualität des Fruchtbrandes aus. Deshalb kommt bei Hans Reisetbauer nur das Beste in die Flasche – vom ausgesuchten Quellwasser bis zur Williamsbirne, die er auf dem stattlichen Hof selbst anbaut und erntet.

Das Unternehmen

Mit 6 Mitarbeitern führen Hans und Julia Reisetbauer seit 1994 den Brennereibetrieb. Ihre eleganten Fruchtschnäpse haben in der internationalen Top-Gastronomie längst ihren fixen Platz gefunden. Dort wissen die Gäste die naturbelassenen Düfte, das finessenreiche Aroma und den unvergleichlich milden Abgang der Reisetbauer Destillate zu schätzen und zu genießen.

Der Obstbau

Die besten Früchte für den preisgekrönten Edelbrand von Hans Reisetbauer gedeihen rund um den Hof in Axberg und im oberösterreichischen Mühlviertel. An über 11 000 Williamsbäumen und 5 600 Apfelbäumen wachsen die edlen Früchte, die von Hand gepflückt werden, damit sie keinen Schaden nehmen. Bei den Äpfeln reicht das Sortiment der Sorten von Arlet, Elstar, McIntosh, Boscop, Idared über Topaz und Rubinette. Bei den Birnen gibt es die Williamsbirne, die Gute Luise und Dr. Guyot zu ernten.

Weiters hat Hans Reisetbauer eine eigene Zwetschkenanlage angebaut und erntet auch seit einigen Jahren seine eigenen Quitten. 2007 wurde dann die erste Vogelbeeranlage im Mühlviertel angesetzt wo 2008 auch schon die ersten Früchte geerntet wurden.

Die Produkte

Neben klassischen Qualitätsbränden wie Apfel-, Williams- oder Zwetschkenbrand, deren Rohstoffe im eigenen Obstgarten heranwachsen, werden auch Himbeere, Johannisbeere, Kirsch, Marille, Quitte, Vogelbeere, Weichsel, Wildkirsch und einige Früchte mehr, zu feinen Destillaten verarbeitet. Die Besonderheiten des Hauses sind die Brände aus Karotte, Paradeiser oder Ingwer.

Die wertvollste Köstlichkeit im Sortiment von Hans Reisetbauer ist die Elsbeere. Woher die Frucht für den legendären Elsbeerbrand, den vielgerühmten, teuersten Schnaps der Welt, kommt, ist ein wohlbehütetes Geheimnis. Die Charakteristik dieses edlen Tropfens ist die einfach herrliche Marzipannote.

Weiters wird im Hause Reisetbauer auch Apfelsaft produziert. Dieser naturtrübe Saft wird aus den Sorten Arlet und Rubinette gewonnen.

Neben dem Single Malt Whisky, der sieben Jahre in Barriquefässern reift, gehört zum Sortiment von der Qualitätsbrennerei Reisetbauer seit einigen Jahren der BLUE GIN. Ein frisches und elegantes Wacholderaroma, finessenreich, mit einer zitronig-duftigen Würze, das sind die Merkmale des **BLUE GIN**. Der **BLUE GIN** wird nach einer typischen Reisetbauer-Stilistik hergestellt: glasklar und erfrischend, gleichzeitig elegant und lebendig. **BLUE GIN** wird nur einmal im Jahr destilliert.

Die Qualität

Qualität heißt - aus Reisetbauer Sicht - zu zeigen, welche Ressourcen und Schätze die Natur zu bieten hat, wenn man mit allen Sinnen lebt, arbeitet und genießt. Reisetbauer Qualitätsbrände sind Destillate aus fermentierten zucker- oder stärkehaltigen Obst- und Gemüsearten. Den Produkten wird weder Zucker noch sonstige Aromen zugesetzt und sie sind frei von jeglichem Fremdalkohol.

Die Verkostung

Noch ein Tipp zum richtigen Kosten der Destillate: Zuerst die Innenwand des Glases durch Schwenken benetzen, um die flüchtigen Aromastoffe freizusetzen. Diese kommen beim anschließenden Beriechen des Destillates besonders gut zur Geltung. Erst wenn ein umfassender Geruchseindruck gesammelt wurde, beginnt das eigentliche Kosten. Schlückchenweise wird der Fruchtbrand im Mund verteilt, bis der volle Geschmack zur Geltung kommt.

2. Über die Neugestaltung der Flaschen (wie entstanden, was genau ist das Besondere, etc.)

Die Gründe für die Neugestaltung der Reisetbauer Schnapsflaschen war die Korkproblematik der Flaschen und in weiterer Folge ein Relaunch der Marke Reisetbauer. Der Wunsch von Hans Reisetbauer 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 beim 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.

3. Gibt es sonst noch Neuigkeiten? Haben Sie vielleicht ein paar Zitate, Gedanken, etc. für uns, die in den Artikel passen?

HANS REISETBAUER Meisterbrenner 2009

Hans Reisetbauer wurde vom österreichischen Gourmetführer A la Carte zum Meisterbrenner 2009 gekürt, dies zum fünften Mal und zum dritten Mal in Folge. Die hohen Bewertungen seiner besten Brände sicherten Hans Reisetbauer auch diesmal wieder den 1. Platz und den Titel "**Meisterbrenner 2009**".

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.

Der erste 12jährige Single Malt Whisky aus Österreich

Der Künstler wird am Werk gemessen, der Brenner an seinem Produkt. Hans Reisetbauer scheut auf der Suche nach Einzigartigkeit weder Aufwand noch Mühe und er geht oft auch neue Wege. Sein neuestes Kunstwerk ist der erste 12jährige österreichische **Single Malt Whisky**. Das feine Destillat lagerte zwölf Jahre in edlen Barriquefässern der Trockenbeereauslese vom Weingut Velich. In den Barriques vereinte sich die feine Frucht des zuvor gelagerten Weins mit dem Destillat, dies verleiht dem **Single Malt Whisky** die besondere Fruchtnote und verstärkt zusätzlich das Malzaroma.

Hans Reisetbauer begann 1995 mit dem Abenteuer, den ersten oberösterreichischen Whisky zu destillieren. 2002 ist dann vom Meisterbrenner aus Axberg der erste 6jährige **Single Malt Whisky** auf den Markt gekommen. Durch das Reifen in den Barriquefässern erreichte der Whisky eine ganz besonders fruchtige Note und wurde in Fachkreisen mit großer Begeisterung aufgenommen. Ein Barriquefass von 1995 wurde aufgehoben und konnte in Ruhe weiter sein Aroma entfalten. Das Ergebnis ist der erste 12jährige **Single Malt Whisky** aus Oberösterreich. Abgefüllt in einer Sonderedition von 300 Flaschen zu 0,7 l mit einem Alkoholgehalt von 48 %.

Der **Single Malt Whisky** überzeugt am Gaumen mit einer wunderbaren, schokoladigen Kakaonote und einem sehr dichten, fruchtigen Malzaroma. Durch das Reifen in den Trockenbeerauslesefässern entstand ein trockener, süßer Charakter mit einer leicht rauchigen Note.

Reisetbauer Qualitätsbrände für Linz2009 – Kulturhauptstadt Europas

Für Linz09 hat Hans Reisetbauer den **Birnenbrand „Gute Luise“** und der **Apfelbrand im Eichenfass** kreiert – sein genussvoll kulinarischer Beitrag für das Europäische Kulturhauptstadtjahr. In einer Blindverkostung wählten Vertreter von Linz09 und hotspots (die Qualitätsplattform der Linzer Gastronomie und Hotellerie) sowie ein Sommelier die Linz09-Getränke aus. Darunter auch die Qualitätsbrände von Hans Reisetbauer.

Aussagen von Hans Reisetbauer:

„Meine Edelbrände belasten in keiner Phase des Trinkens den Körper, sondern erfreuen – in Maßen genossen – Leib und Seele.“

„Qualität heißt zu zeigen, welche Ressourcen und Schätze die Natur zu bieten hat, wenn man mit allen Sinnen lebt, arbeitet und genießt.“

„Der Künstler wird am Werk gemessen, der Brenner an seinem Produkt.“

„Die Qualität des Obstes macht die Qualität des Fruchtbrandes aus.“

„Der Schnaps lebt von der Ehrlichkeit“