

„Zu 80 Prozent sind wir Obstbauern“

Die österreichische Brennerei Rochelt ist weltberühmt. Inhaber Alexander Rainer erklärt, wie man richtig guten Schnaps macht. Und wir probieren schnell ein paar seiner außergewöhnlichen Tropfen.

Von Peter Badenhop

Herr Rainer, die Obstbrände von Rochelt gelten als die besten der Welt. Ist es Tiefstapelei, dass Sie immer nur von Schnaps sprechen?

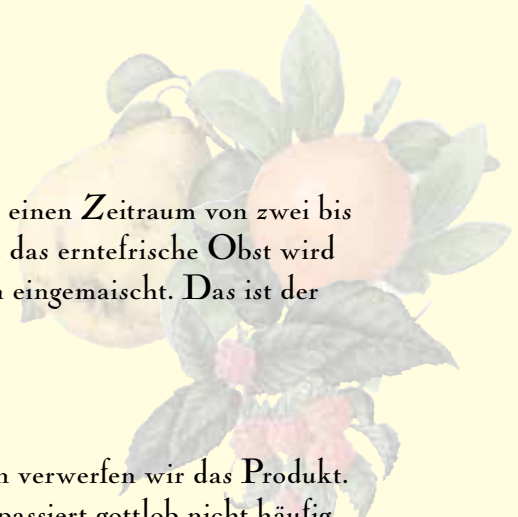
Nein, wir machen das nicht aus Tiefstapelei, sondern um zu zeigen, dass wir uns den traditionellen Wurzeln der Brennerei verpflichtet fühlen. „Edelbrand“, „Schnaps-Manufaktur“ oder andere Worthülsen dienen doch nur dazu, um die Qualität eines Produktes herauszustellen. Das machen wir nicht, denn in Wirklichkeit sind wir nun einmal eine Schnapsbrennerei – allerdings eine, die den Schnaps so macht, wie es früher in Tirol üblich war, als der Bauer seinen Schnaps aus gutem Obst gebrannt, gelagert und schließlich stark und mächtig getrunken hat. Die negative Assoziation zum Schnaps ist ja viel später gekommen, mit der Kommerzialisierung und der damit verbundenen Filtrierung und Aromatisierung, was in den sechziger und siebziger Jahren dazu geführt hat, dass man diese Schnäpse eigentlich nicht mehr trinken konnte.

Sie meinen die Assoziation des Begriffs „Schnaps“ mit dem Begriff „billig“?

Genau. Ursprünglich war Schnaps im gesamten Alpenraum ein ganz großes Kulturgut. Viele Obstbauern und Brenner verkauften aber ihre besten Früchte als Frischobst und warfen die minderwertige Ware ins Maischefass. Das hat dem Schnaps seinen zweifelhaften Ruf eingebracht, weil es natürlich ein Irrglaube ist, dass das Destillieren eine Art Reinigungsprozess ist, bei dem am Ende ein Produkt von besserer Güte herauskommt. Dem ist nicht so. Man kann mit schlechten Trauben auch keinen guten Wein machen, und in der Küche kann man aus Massenware keine Gourmet-Gerichte zaubern - selbst der beste Koch der Welt nicht.

Was macht denn einen guten Schnaps aus? Die Grundprodukte? Das Brennen? Die Lagerung?

Zu 80 Prozent sind wir keine Schnapsbrenner, sondern Obstbauern. Weil wir uns vor allem mit unseren Rohstoffen auseinandersetzen - und das in einer unheimlich konsequenten Art. Die restlichen 20 Prozent unserer Arbeit dienen dazu, möglichst alle Fehler in der Verarbeitung zu vermeiden, die das Potential des Produkts schmälern können. Wir stellen uns immer die Frage: Was ist das ideale Obst? Und wir beantworten sie, indem wir uns die besten Sorten aus den besten Anbauregionen holen und dort eng mit unseren Obstbauern zusammenarbeiten. So stellen wir sicher, dass nur vollreife, saubere und behutsam geerntete Früchte zu Maische verarbeitet werden. Wir schauen uns das Obst jedes Jahr bei den Bauern vor Ort persönlich an, und entscheiden dann ob sich die Qualität der Ernte für einen Spitzenbrand eignet. Wenn wir von der Qualität überzeugt sind, ernten wir und zahlen auch ein Vielfaches vom Marktpreis. Wenn nicht, dann verzichten wir auf die Ernte. Neun von zehn Obstbauern sagen: Das ist 19. Jahrhundert, was Ihr da wollt. Der Aufwand sei viel zu groß. Zum Beispiel das Obst bis zum perfekten Reifezeitpunkt am Baum zu lassen und das damit verbundene Ernten in bis zu zehn Durchgängen. So pflücken



wir beispielsweise unsere Weichseln (Sauerkirschen) per Hand über einen Zeitraum von zwei bis drei Wochen und schütteln sie eben nicht zeitgleich vom Baum. Und das erntefrische Obst wird an jedem Erntetag sofort auf dem Hof des Obstbauern zum Vergären eingemaischt. Das ist der Schlüssel für uns: Das Grundprodukt muss stimmen.

Und wenn es am Ende doch nicht Ihren Ansprüchen genügt?

Dann verwerfen wir das Produkt. Das passiert gottlob nicht häufig, aber es ist schon vorgekommen. Zum Beispiel ist uns bei den Waldhimbeeren aus dem Jahr 2005 - ohnehin unser schwierigstes Produkt, weil die kleinen Beeren für uns per Hand in den Karpaten gepflückt werden und extrem empfindlich sind - ein Gärfehler unterlaufen, so dass die Maische Schaden genommen hat. Natürlich lässt sich darüber streiten, wie groß dieser Schaden war. Man hätte noch einen Schnaps daraus brennen können, aber bei den hohen Erwartungen, die die Kunden und wir selbst an unsere Schnäpse anlegen, kann es solche Kompromisse nicht geben.

Ist das das Geheimnis Ihres Weltrufs?

Na ja, wir sind nur ein sehr kleiner Familienbetrieb, den ich mit meiner Frau und ihren beiden Schwestern führe, und wir produzieren kaum mehr als 5000 bis 8000 Liter Schnaps im Jahr. Wir bedienen damit eine kleine Nische, für Leute, die gerne gereifte und damit hochkonzentrierte, komplexe und

dennoch feinfruchtige Brände nach alter Tiroler Tradition genießen – 100% natürlich und voller Frucht.

Andere so hochprozentige Spirituosen sind kaum zu genießen. Warum wirken Ihre Schnäpse so mild?

Das macht die Lagerung, der zweite extrem wichtige Faktor bei unseren Schnäpsen. Das Brennen erfordert natürlich viel Erfahrung und Sorgfalt, aber viel wichtiger ist, dass man dem Schnaps anschließend viel, viel Zeit gibt, damit er im großen Glasballon zu einem richtig guten Produkt



„Zu 80 Prozent sind wir Obstbauern“

Die österreichische Brauerei Riedel ist weltberühmt. Brauer Alexander Riedel erklärt, was man richtig vom Schnaps machen. Und wie produziert schnell ein paar seiner aufregendsten Tropfen.

Hier haben die Obstbauern von Riedel gelernt, als die besten der Welt. Ist es überhaupt, das Sie schon immer von was Schnaps gemacht?

Ja, wir machen das, was es heißt, das was man im traditionellen Wien als Brauereibetrieb macht. Wir sind eine kleine, ein Schnapsbrennerei, die sich um die Herstellung von Schnaps kümmert, was es heißt, ein Schnapsbrenner zu sein. Das ist ein Beruf, der sehr viel Arbeit und Leidenschaft erfordert. Die meisten Menschen, die in diesem Bereich arbeiten, sind sehr stolz auf ihre Arbeit und auf das, was sie machen.

Wie nennt die Anwesenheit des Begriffs „Schnaps“ von dem Begriff „Schnaps“?

Genau. Ursprünglich war Schnaps ein Getränk, das man aus Getreide, Obst oder anderen Früchten herstellte. Es war ein Getränk, das man in den Alpen- und Karpatenregionen trank. Die Menschen, die in diesen Regionen lebten, haben eine lange Tradition der Schnapsbrennerei. Das ist ein Beruf, der sehr viel Arbeit und Leidenschaft erfordert.

Wie macht einen guten Schnaps aus?

Ein guter Schnaps ist ein Getränk, das man aus Getreide, Obst oder anderen Früchten herstellt. Es ist ein Getränk, das man in den Alpen- und Karpatenregionen trank. Die Menschen, die in diesen Regionen lebten, haben eine lange Tradition der Schnapsbrennerei. Das ist ein Beruf, der sehr viel Arbeit und Leidenschaft erfordert.

Wie viel produziert Sie?

Wir produzieren nur ein sehr kleiner Familienbetrieb, den ich mit meiner Frau und ihren beiden Schwestern führe, und wir produzieren kaum mehr als 5000 bis 8000 Liter Schnaps im Jahr. Wir bedienen damit eine kleine Nische, für Leute, die gerne gereifte und damit hochkonzentrierte, komplexe und



heranreifen kann. Manche Sorten lagern aktuell bis zu zehn Jahre vor ihrer Abfüllung in die Flasche.

Ein bisschen wie ein guter Whisky.

Ja, und auch wir haben einen ordentlichen Anteil, den sich die Engel holen, sprich der im Laufe der Lagerung aus dem Ballon verdunstet. Wir verlieren dadurch im Jahr zwischen 2000 und 2500 Liter Schnaps. Entscheidend ist aber, dass die Reifung dafür sorgt, dass unsere Schnäpse trotz ihres hohen Alkoholgehalts eine enorme Milde und Tiefe bekommen. Kommen Sie, probieren Sie mal diese Muskattraube, Jahrgang 2004. In Italien heißt so ein Schnaps Grappa, nur wir stellen ihn nicht aus Trester, sprich den Pressrückständen der Weinproduktion, sondern aus reifen Trauben her.

Der riecht sehr blumig und tatsächlich wie Grappa. Oh, und im Mund ist er erst sehr kräftig und ein bisschen scharf ...

... aber dann kommen die Aromen. Und wie! Sehr intensiv nach Traube, und unheimlich lang. Macht das die Reife?

Ja, wir lagern unsere Schnäpse bis zu zwölf Jahre. Und auf der Flasche steht neben dem Alkoholgehalt immer das Ernte- und Brennjahr. Der Tiroler Bauer hat seine Schnäpse früher übrigens immer gereift getrunken, weil er nicht filtrieren konnte. Wenn ich einen sehr hochprozentigen Schnaps nämlich mit Wasser verdünne, um ihn trinkbar zu machen, wird er bei etwa 45 Prozent milchig trübe. Darum sind die meisten Schnäpse heute filtriert. Der Bauer aber konnte seinen Schnaps nur lagern und reifen, um ihn trinkbar zu machen - und so machen wir es mit unseren Schnäpsen auch. Wie sollte ich denn meinen Obstbauern erklären, dass sie jede Beere mit der Hand pflücken sollen, wenn ich den Schnaps am Ende durch einen Zellulosefilter presse.

Und was ist ein naturstarker Schnaps?

Das ist ein bisserl ein Spleen von mir. Den habe ich schon mit meinem Schwiegervater, der die Brennerei gegründet hat, entwickelt. Das sind Schnäpse aus herausragenden Ernten, die noch länger reifen, mindestens zehn Jahre, und überhaupt nicht mehr mit Wasser verdünnt werden. Wir belassen sie bewusst hochprozentig (über 60 Prozent Alkohol) um die vollen Aromen in ihrer ursprünglichen Konzentration zu bewahren. Etwas für absolute Schnapsliebhaber und Genießer.

Wie trinkt man solche Schnäpse am besten?

Wie alle Schnäpse: in kleinen Mengen. 2 cl sind für uns schon das absolute Maximum. Außerdem in einem sich in der Form nach oben öffnenden Glas ohne Verengung und auf keinen Fall gekühlt servieren, sondern bei Zimmertemperatur. Und dann in kleinen Schlucken nippen, und niemals kippen – sich viel Zeit lassen, um den fruchtbetonten Abgang nicht zu verpassen.

Immer pur? Oder geht es auch als Cocktail?

Das geht schon, doch der pure Genuss ist in seiner Intensität am schönsten. Aber wir wollen nicht dogmatisch sein. Natürlich sollte man unseren Schnaps nicht gerade in eine Cola schütten, aber wir trinken zum Beispiel zuhause gerne Champagner mit einem Spritzer von unserem Orangen-Schnaps, das gibt ihm eine sensationelle, frische Zitrusnote. Ich habe hier einen Schluck Orange



für Sie, die ist aus dem Jahr 2006, kommt aus Sizilien und wurde mit ihrer Schale verarbeitet.

Meine Herren! Der duftet schon in der Nase unheimlich nach Orangen-Schale. Hm, und im Mund ist er erstaunlich mild und erinnert sehr an bittere Orangenmarmelade.

Für uns als Tiroler Schnapsbrennerei ist die Orange schon ein bisschen exotisch, gewissermaßen eine Innovation, und sie hat es nur in das Sortiment geschafft, weil sie so ein toller Schnaps für die kalte Jahreszeit ist. Aber noch exotischer wollen wir nicht werden, es wird keinen Litchi-, Bananen- oder Ananas-Schnaps von uns geben.

Gibt es denn Obstsorten, die sich nicht zum Brennen eignen?

Natürlich, ganz viele sogar: Heidelbeeren, Erdbeeren, Preiselbeeren, Pfirsiche.

Warum eignen sie sich nicht?

Sie haben entweder von vornherein nicht genug Aromenkraft oder verlieren diese im Produktionsprozess, weil sie leicht flüchtige Aromen haben, die bei der Erhitzung einfach rausgekocht werden. Wir haben schon viel mit Erdbeeren probiert: Wenn man die brennt, dann riecht die ganze Brennerei wie ein Marmeladentopf. Nur im Schnaps ist davon kaum noch was übrig.

Beim jüngsten Rheingau-Gourmet-Festival haben Sie ein ganzes Menü statt mit Wein mit Ihren Schnäpsen begleitet. Kann man Schnaps denn tatsächlich zum Essen trinken?

Selbstverständlich. Wir haben zum Beispiel gebratene Gänseleber mit unserer Williamsbirne 2009 kombiniert und eine geschmorte Rehhexe mit Waldhimbeere aus dem gleichen Jahrgang. Das war großartig.

Letzte Frage: Haben Sie einen persönlichen Lieblingschnaps?

Natürlich nicht. Denn dann würde ich ja nur diesen einen brennen. Etwas Besonderes ist für mich allerdings unser Holunder. Auf den schwöre ich, weil er so unglaublich facettenreich und charaktervoll und auch noch gesund ist. Die Holunderbeere hat viel Vitamin C, ist gut für das Immunsystem und für Herz und Kreislauf. Den sollten wir jetzt noch probieren.

Gerne. In der Nase ist er ja nicht besonders fruchtig - hm, im Mund dann aber sehr, und am Ende fast süßlich.

Davon trinkt der Tiroler in der Winterzeit jeden Morgen ein Stamperl.

Ein was?

Ein Stamperl, ein Gläschen. Das mache ich auch, denn so kommt man am besten über den Winter.