

Klar, weich und  
wunderbar  
geschmackvoll:  
Die Obstbrände  
des Tirolers  
Günter Rochelt  
begeistern  
Feinschmecker  
aus aller Herren  
Länder.



# DER BRENNER

TEXT PASCAL MORCHÉ FOTOS FRIEDER BLICKLE

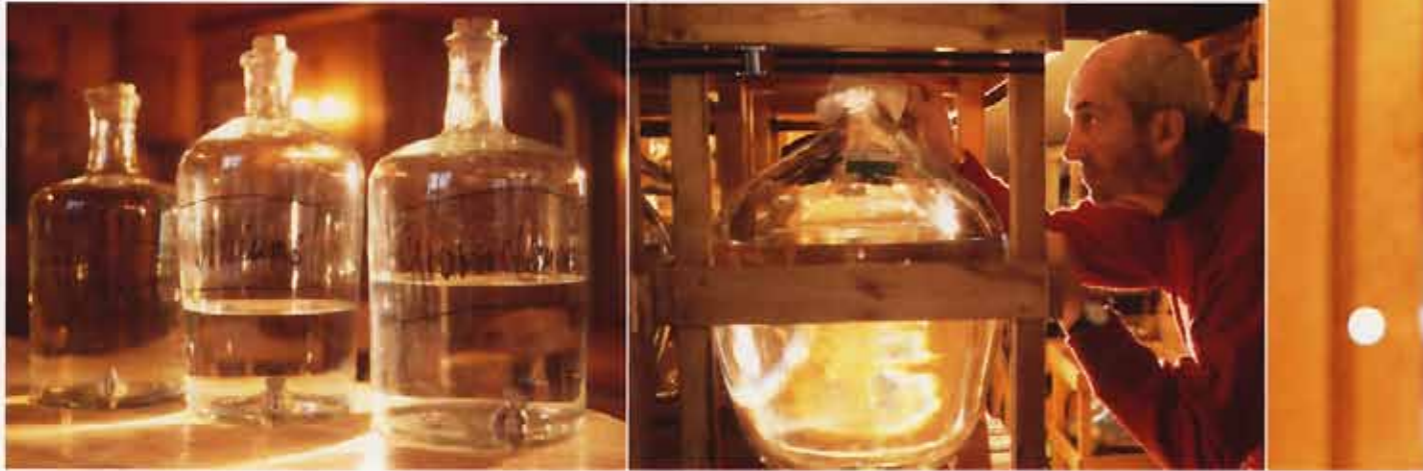
Brenner gibt es in Tirol wie Sand am Meer. Neben dem berühmten Pass in 1.374 Metern Höhe noch mehr als 8.000 – Schnapsbrenner nämlich. Was außerhalb kaum jemand weiß, begründet Günter Rochelt lakonisch: „Hier in Tirol kocht jeder sein eigenes Schnäpschen.“ Der Mann muss es wissen. Denn er gilt als der beste Brenner im ganzen Land.

# AUS TIROL

**DER HERR SCHAUT STRENG** – das fällt dem Gast zuallererst auf, wenn er Günter Rochelt in dessen Destillerie an der Innstraße 2 im Dörfchen Fritzens in der Nähe von Innsbruck gegenübersteht. Aber Strenge, Sorgfalt und Konsequenz sind eben auch die Grundvoraussetzungen für die begehrten hochgeistigen Produkte, die das rocheltsche Anwesen in grünen, zapfenförmigen Flaschen verlassen. Diese Eigenschaften sind der Maßstab, nach denen Rochelt das Obst für seinen Schnaps aussucht. Mit Liebe und Leidenschaft kümmert sich dieser Mann um „seine“ Birnen, Kirschen, Marillen, Quitten, Äpfel oder Himbeeren.

Er tat es schon, als er aus den daraus destillierten hochprozentigen Flüssigkeiten noch gar kein Geschäft machen wollte. Bevor der gelernte Koch und Hotelfachmann nämlich 1989 unter die Edelbrenner

## ZUM REIFEN UNTERS DACH



Viele Jahre lagern die Destillate in gläsernen Ballons unter dem Dach des Tiroler Anwesens von Günter Rochelt. Dabei sinkt der Alkoholgehalt auf natürliche Weise auf Trinkstärke. Dann werden die Brände in kleine Flaschen umgefüllt.

ging, hatte er „schon 20 Jahre aus purer Lust“ Obst gebrannt. Das tat Rochelt damals aber ausschließlich „für den eigenen Gebrauch und für gute Freunde“. Seit Gründung seiner Schnapsbrennerei kann er sich vor guten Freunden kaum mehr retten. Denn für ihn sind (neben seinen Töchtern) die Qualität des Obstes und die absolute Reinheit der Destillation das Wichtigste im Leben geblieben. Es traf sich gut, dass der Koch und Gastroberater Rochelt schon zu Gründungszeiten viele Kontakte in die gehobene Restaurantszene hatte. So manches Schnäpschen verschenkte er an die eine oder andere Kochgröße: an jene Winklers, Schubecks, Witzigmanns. Und was hörte Rochelt dann regelmäßig von diesen Starköchen: „Mensch, Günter, da s muss ich meinen Gästen mal unbedingt als Digestif anbieten!“ So kam es, dass wir bis heute die besten Restaurants gerade daran erkennen, weil wir schon von weitem eine der smaragdgrünen Rochelt-Flaschen auf dem Spirituosenwagen erspähen. Nicht wenige Gäste eilen dann sogar noch vor dem Essen zu den Digestif-Flaschen, was an ein Zitat des Schriftstellers William Faulkner erinnern lässt: „Die Zivilisation beginnt mit der Destillation.“

Nun, hier muss man den Romancier doch präzisieren: Die Destillation beginnt mit der Obsternte. Der Ursprung eines Rochelt-Schnapses ist schließlich immer das Obst! Um einen Brand von der Qualität eines Rochelt-Schnapses zu produzieren, bedarf es nämlich bestimmter Voraussetzungen. Dazu gehören – neben den positiven Klimaverhältnissen und der Bodenbeschaffenheit – vor allem vollreife Früchte alter, regionaler Obstsorten.

Verständlich, dass immer neue EU-Richtlinien ein Reizthema für einen Qualitätsbrenner wie Rochelt sind: Diese Richtlinien regeln heute zunehmend Größe und Aussehen des Obstes. Wenn Äpfel und Birnen zwischen Nord- und

Südeuropa inzwischen in ihrer geschmacklichen Beliebtheit austauschbar sind, so mag das vielleicht den innersuropäischen Handel vereinfachen, lässt aber die Qualität weitgehend außer Acht. Deshalb pflegt der Brenner engen, stets persönlichen Kontakt zu kleinen Obstbauern. Ein Gravensteiner Apfel für einen Rochelt-Schnaps wird nur in der südlichen Steiermark geerntet; „Holler“, also Schwarzer Holunder, findet sich in Rochelt-Qualität einzig in Niederösterreich und Marillen der Sorten „Klosterneuburger“ und „Ungarische Beste“ für den berühmten Marillenschnaps kommen grundsätzlich aus der Wachau.

**WENN DANN EINE MARILLENBLÜTE** im März erfriert und die Ernte zu zwei Dritteln verloren ist, zeigt sich die Rochelt'sche Konsequenz. Niemals würde er dann das tun, was manch anderer Brenner macht, nämlich spanische oder französische Marillen dazukaufen. Niemals! Da ist es verständlich, dass Günter Rochelt bei jedem zu frühen Frost oder zu heftigen Regenguss „Herzblut schwitzt“. Denn: „Wie viel wir von einem Jahrgang an Schnaps herstellen, regelt ausschließlich die Natur.“

Der Edelbrenner hat zweifellos einen ähnlichen Bezug zu seinen Destillaten wie ein Winzer zu seinen Weinen. Gewinnt die Frucht ihr volles Aroma und den höchstmöglichen Gehalt an Zucker, so spricht auch er von einem „großen Jahrgang“. Und er verweist auf „handverlesenes Obst“. Niemals würde Rochelt Obst „grün ernten“ und dann auf das weitere „Nachreifen“ der Früchte beim Transport und bei der Lagerung vertrauen. Nur Obst, das tatsächlich „von selbst“ vom Baum gefallen ist, ist auch „vollreif“. Es wird noch am Tag der Reife „eingemaischt“, wie der Fachausdruck für das Zerdrücken der Ernte zum Brei heißt. Das Einmaischen des von Hand(!) sortierten und zerkleinerten



65 Prozent schrumpft hier auf ganz natürliche Weise auf konsumierbare 48 Prozent Trinkstärke.

**DIE SCHNÄPSE, DIESE HOCHPROZENTIGEN** reinen Obstdestillate, die doch so mild und weich duften und schmecken, als habe sich alle Wucht ihres Alkohols verloren, werden nach der Lagerung von Hand(!) in jene Rochelt-typischen Flaschen gefüllt, die der traditionellen Tiroler „Zangenflasche“ nachempfunden sind: grün, mit diagonaler Schraffur und einer Vertiefung in der Mitte. „So haben die Bauern schon vor 200 Jahren ihren selbstgebrannten Schnaps vor Licht geschützt und aufbewahrt.“ Und auch das ist typisch Rochelt: „Vor 17 Jahren haben nicht wenige den eigensinnigen Brenner belächelt. Ihr füllt Schnaps in Parfumflakons? Das will doch niemand!“ Die Nachfrage nach den edlen Edelbränden hat die Kritiker von damals längst verstummen lassen. Der Erfolg seiner Schnäpse hat sich konsequent und einzig durch die beharrliche Kraft der Flüsterpropaganda entwickelt: Günter Rochelt macht keine Werbung, interessiert sich nicht für PR, hat kein ausgefeiltes Marketingkonzept und es ist auch ganz sicher: „In Großmärkten werden Sie uns nie finden!“ Aber natürlich auf den Tischen in den ersten Restaurants und den Regalen der feinsten Feinkostgeschäfte. Dort hat das flüssige Obst seinen stolzen Preis: Eine „einfache“ Flasche mit 0,35 Litern Inhalt der Waldhimbeere vom Jahrgang 2004 kostet immerhin 169 Euro. Da wird aus einem Euro ein einziger Tropfen. Aber: Erstens ist der Preis bei der außergewöhnlichen Herstellung gerechtfertigt und zweitens schluckt ja niemand die Edelbrände einfach so weg. Man atmet sie ein, man nippt an ihnen. Und dann vollzieht sich das Rochelt-Wunder. Man glaubt sich plötzlich nicht mehr bei Tisch. Nein, man meint, man habe gerade einen wundervollen Obstgarten betreten. ■

Tirol ist das Land der Schnapsbrenner. Zwischen den Bergen im Süden Österreichs sind es mehr als 8.000, die ihre eigenen Destillate brennen. Der bekannteste und beste unter ihnen ist Günter Rochelt.

Obstes geschieht in Gärbehältern – großen, transportablen Tanks, in denen die Maische bei 18 bis 20 Grad gärt. Selbstverständlich gibt Günter Rochelt auch keinen Zucker zu der Maische hinzu – das vollreife Obst hat einen natürlichen Zuckergehalt, der hoch genug für das Brennen ist. Die Natur regelt in der Tat alles.

Nach abgeschlossener und natürlicher Gärung ohne jegliche Zusätze von Hefe wird die Obstmaische – wie in Tirol seit Jahrhunderten üblich – zweimal im Kupferkessel gebrannt. So entstehen in Fritzens aus circa 180.000 Litern Maische jährlich knapp 9.000 Liter Schnaps. Bei den Qualitätsansprüchen, die Rochelt an seine Edelbrände stellt, kann das kleine Unternehmen (fünf Mitarbeiter!) nur in eine qualitative Breite seiner Produktpalette, nicht aber in eine quantitative (Absatz-)Höhe einzelner Brände wachsen: „Vor 17 Jahren haben wir angefangen, sieben Obstsorten zu brennen, heute sind es 20“, sagt Rochelt und ist stolz auf die Erweiterung seines flüssigen Obstgartens beispielsweise durch Schlehen, wilde Vogelbeeren, Quitten, Muskattrauben und die inzwischen sehr beliebten Cuvées wie „Hollermann!“ (Williamsbirne und Schwarzer Holunder) oder „Inntaler“ (Williamsbirne, Quitte und Himbeere).

Das gewonnene Destillat als „Herzstück“ zu bezeichnen, ist bei so viel investierter Akribie nur konsequent. Und auch das Ergebnis spricht dafür: Aus 15 Kilogramm Marillen lässt sich gerade mal ein Liter Schnaps „gewinnen“. Nach dem Destillieren in den altertümlich wirkenden Kupferkesseln lagert Rochelt seine Brände, je nach Obstsorte, drei bis acht Jahre lang in Glasballons unter dem Dach seines Tiroler Anwesens. Hier, im Dämmerlicht und bei unterschiedlichen Temperaturen, reift es heran. In den großbauchigen Glasbehältern, die nur mit Leintüchern verschlossen sind, kann der Schnaps „atmen“ und der Alkoholanteil von

PHOTO: B. LEIBNER / FRIEDRICH BUECKL

