



Die ganz besondere Luft

Die Berliner Luft – verpestet. Die Bergluft der Alpen – angenehm. Doch keine Luft ist vergleichbar mit der eines Lagers im österreichischen Fritzens. Diese Luft dürfte aber auch die gehaltvollste und teuerste Luft sein. Sie ist alkoholgeschwängert. Es riecht nach Frucht: Weichselkirsche, Mirabellen, Gravensteiner Apfel. An jeder Ecke wartet ein anderer starker Alkoholduft auf den Besucher. Unter weißen Leintüchern schlummert der Grund des starken Duffes. In großen Ballons lagern hier über 80.000 Liter Schnaps und verdunsten pro Jahr 2,3 Prozent ihres Volumens – sprich 2.000 Liter, der Anteil der Engel.

Wenn Alexander Rainer heute diesen Ort betritt, an dem Schwiegervater Günter die ersten Brandversuche startete, kann er kaum bemessen, welche Werte an diesem Ort lagern. Sowohl materielle als auch ideelle. Wie an kaum einem anderen Ort lässt sich besser der Geist spüren, den die Brennerei Rochelt ausmacht. Das Dachgeschoss der Brennerei ist heute, im Jahr 2011, eine Schatz-Truhe randvoll mit klarem, funkelnden Schnaps.

Am Anfang stand einfach die Freude. Die Freude am heimischen Obst. Die Freude am Brennen. Gemeinsam mit Bruder Dietmar hatte Günter Rochelt in den frühen siebziger Jahren begonnen, die Tiroler Vogelbeere zu Schnaps zu verarbeiten. Wie kein anderer hat sich Rochelt der Suche nach einer neuen, höheren Qualität für dieses alte Kulturgut und Genussmittel verschrieben. In seinem unaufhörlichen Streben nach höchster Qualität ähnelte Rochelt seinem Freund Eckart Witzigmann. Bei beiden kann man das an den Ergebnissen ihrer Arbeit ablesen bzw. schmecken. „Jedes mal“, so Witzigmann, „wenn ich auf der Autobahn an Fritzens vorbeifahre oder irgendwo die charakteristische Rochelt-Flasche sehe kommt mir mein alter Freund Günther in den Sinn, sein permanentes Streben nach allerhöchster Perfektion hat mir immer imponiert und stetig meine eigene Arbeit bestätigt.“

Schon früh redete Witzigmann auf Rochelt ein: „So etwas gibt's einfach sonst nirgends. Da musst Du unbedingt mehr machen.“ Und Rochelt brannte. Heute steht in Fritzens eine Schnapsbrennerei, deren Produkte – auch dank eines genial-traditionellen Designs – auf den ersten Blick zu erkennen sind. So schauen viele Feinschmecker in den Restaurants auf den Wagen mit den Digestivflaschen, ob sie die typische Rochelt-Flasche entdecken. Dann, so wissen sie, sind sie am Ziel, denn nur die besten Restaurants haben den Kultschnaps im Angebot. „Günther Rochelt hat mit seinen Bränden dieses Segment

salonfähig gemacht“, erklärt Witzigmann, „er hat nicht nur vom regionalen Produkt gesprochen, er hat es mit viel Arbeit und Einsatz etabliert und an die Spitze geführt.“

Qualität steht heute noch jeden Tag an oberster Stelle. Brennerei-Chef Alexander Rainer sucht immer und immer wieder neue und noch bessere Anbaugelände. Für ausgesuchtes und bestes Obst zahlt Rainer gerne ein vielfaches des üblichen Marktpreises. Auch er weiß: „Der Schnapsbrenner darf alles, nur geizig darf er nicht sein.“

Kein Schnaps verlässt das Haus, ohne zumindest eine drei- bis achtjährige Reifezeit hinter sich zu haben. Noch besser ist es, wenn die Reifezeit länger dauert und der Schnaps schon einen ersten Höhepunkt erreicht hat. Das ist von Frucht zu Frucht differenziert zu beurteilen, aber grundlegend gilt, dass Schnaps der Rochelt'schen Art nichts zu verlieren hat, sondern tendenziell von Jahr zu Jahr an Körper, Dichte und Komplexität zulegt. „Unsere Größe ist und bleibt die unvergleichbare Qualität der Schnäpse und nicht die Menge“, unterstreicht Alexander Rainer, „wenn das Obst nicht gut ist, dann gibt's halt diesen Jahrgang von dieser Sorte einfach nicht“. Seine Maxime sei, sich nicht beirren zu lassen von Dogmen anderer: „Nur wenn wir unsere Produkte glaubwürdig und dauerhaft nach unseren Prinzipien positionieren, dann werden wir langfristig und nachhaltig erfolgreich sein.“

Besonders verpflichtet fühlt sich Rainer dem Geschmack. Den bieten oft die alten Sorten, die allerdings meist nicht so ertragreich sind – und dementsprechend selten angebaut werden: Sorten wie die Wachauer Marille, den Gravensteiner Apfel und die Rote Williamsbirne. Die Schnapsbrenner aus Fritzens rücken deshalb auch direkt mit ihrem Equipment bei der Obsternte an, um die Obsternte schon zwei- bis drei Stunden später einzumaischen, um so den kompletten Geschmack einzufangen.

All diese extrem seltenen Sorten liegen in gebrannter Form im Schnapslager. Dieser flüssige Schatz ist auch von enormen wirtschaftlichen Wert. Nach überschlägiger Rechnung dürfte hier ein Kapital von rund acht Millionen Euro lagern. Dieses Lager will behutsam ausgebaut werden. „Wir wollen immer besser werden“, sagt Alexander Rainer, denn: „am Ende steht der Genuss. Unsere Schnäpse sollen den Liebhaber überzeugen, ihn – ebenso wie die Liebhaberin – erfreuen und Lust auf mehr machen.“ Das hat bis heute hervorragend funktioniert, auch wenn Rainer zu den vorsichtigen Zeitgenossen zählt, der sich nicht auf erworbenen Meriten ausruht. Also wird in bewährter Art weiter gebrannt. Alleine schon um den jährlichen Verlust auszugleichen, der sich durch das Lager zieht.

