

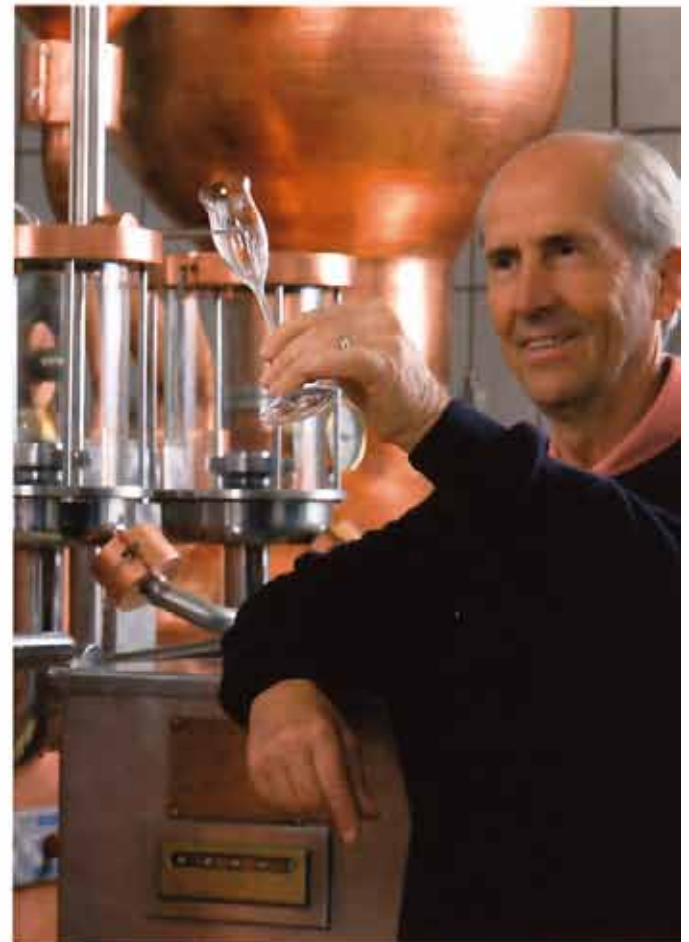
Edle Reife aus der Zangenflasche

Vor 200 bis 300 Jahren, als Schnäpse nicht für kommerzielle Zwecke, sondern für den Eigenverbrauch hergestellt wurden, hatten jene Bauern, die ihr Obst in Hochprozentiges verwandelten, einen nie versiegenden Bestand in ihren Kellern gelagert. Hinten stellte man die neuesten Flaschen dazu, die älteren Jahrgänge rückten vor und wurden so immer besser, immer milder, bis man sie öffnete. Ohne künstliche Beigaben, aus sich selbst heraus veredelt. Genau diese ursprüngliche Form der Produktion von Hochgeistigem war für Günter Rochelt der Ausgangspunkt seiner Überlegungen, als er 1989 beschloss, seinem florierenden Gastrobusiness den Rücken zu kehren und mit Ende 40 Hersteller von Edelbränden zu werden. Und was für einer! Rochelt ist der berühmteste unter den vielen erstklassigen heimischen Schnapsbrennern. Das G'risss um hochprozentig Fruchtiges aus seinem Haus ist dementsprechend.

„Stark, traditionell und natürlich“ – das sind drei zentrale Begriffe, wenn Alexander Rainer das Wesen der edlen, klaren Schnäpse zu beschreiben versucht. Einerlei, ob der Juniorchef von der Holunderernte in Niederösterreich oder von der Mirabelle (eine gelbe Pflaumenart) erzählt, seine Begeisterung wirkt ansteckend. „Das Obst ist das Allerwichtigste, wir beziehen es nur von Bauern, denen wir vertrauen.“ Da wird dann täglich telefoniert und bei jedem zu frühen Frost oder zu heftigen Regenguss „Herzblut geschwitzt“. Die Marillen etwa werden nicht gepflückt, sondern müssen aus freiem Willen vom Baum fallen. Fruchtalkohol, volles Aroma reifer Früchte, sauberes Brennen des Herzstückes und viel Geduld bei der Lagerung übernehmen bei Produktion und jahrelanger Reifung die Regie. Bis sie – bis zu 65-prozentig – das werden, was sich die Kunden erwarten: edelste Brände. Weichsel, Muskattraube, Williamsbirne oder eine erstmals 2002 für die Weihnachtszeit gebrannte Orangencuvée – jedes Jahr wird das Sortiment reicher. Und in die charakteristischen grünen Flaschen gefüllt, deren Design ebenso unverwechselbar und edel ist wie der Schnaps in ihnen. Wobei nur das Design ein Zufallsprodukt ist.

Die Legende will es nämlich, dass einst ein Glasbläser in Hall die frisch geblasene, venezianische Zangenglasflasche beim Herausheben aus der Glut unbeabsichtigt zu fest zusammengedrückt hat. Herausgekommen ist jedenfalls eine außergewöhnliche Form für einen außergewöhnlichen Inhalt.

Colette M. Schmidt



Charmante Fröchtchen II.
Günter Rochelt ist Tiroler Schnapsbrenner.
Aus purer Leidenschaft.
Für seine edlen Brände
entdeckt er auch schon mal
alte Fruchtarten wieder.

