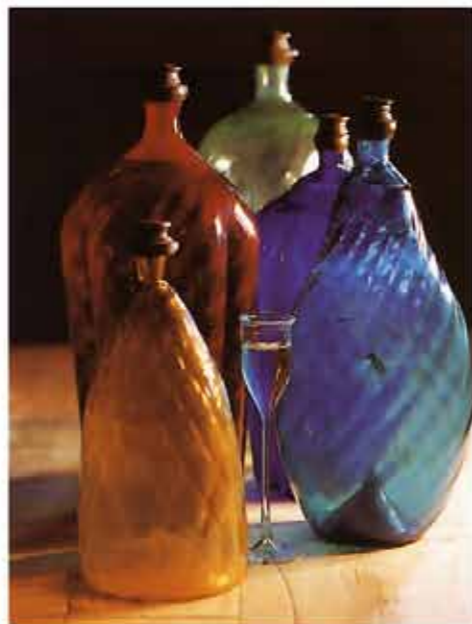


IN DER KÜCHE



HISTORISCHE Tiroler Zangenflaschen (Foto) als Muster: Günter Rochelt füllt seine Schnäpse in unverwechselbare grüne Flaschen, deren moderne Form den traditionellen Vorbildern nachempfunden wurde. **FOTO UNTEN** Wer die Brennerei besucht, sollte sich in dem Museum des Hauses die Sammlung antiker Flaschen ansehen. Sie erzählt auch viel über das Tiroler Zentrum für Glaskunst im benachbarten Wattens.

Ein Brenner von höchstem Adel

Wenn es ans Schnapsmachen geht, kennt der Österreicher Günter Rochelt keine Kompromisse

FOTOS: PETR BLAHA · TEXT: LAETITIA BECKHAM

UM SCHLECHTE SCHNÄPSE ZU TRINKEN, ist das Leben einfach zu kurz – und ein langer Herbstabend in den eigenen vier Wänden erst recht zu kostbar. Der Österreicher Günter Rochelt brennt Obstschnäpse, die – natürlich in Maßen genossen – Behaglichkeit und Wohlbefinden auf angenehme Weise steigern. Sie verzaubern allein mit ihrem Duft, und bereits beim ersten Nippen wird man von einer wohligen Wärme erfüllt.

Für Rochelt war das Schnapsbrennen anfangs nur ein Hobby: Familie und Freunde bekamen hier und dort ein Fläschchen Marille, mal einen Holunderschnaps. Vor elf Jahren machte der gelernte Hotelier seine Passion zum Beruf, und heute zählt die Schnapsbrennerei Rochelt in Tirol zu den exklusivsten des Landes. Ob Holunder, Zwetschge, Gravensteiner Apfel oder Williamsbirne – bei Rochelt werden nur vollreife, perfekte Früchte verarbeitet. In diesem



PRALINEN, die es in sich haben: Die etwas helleren Naschereien bestehen aus Milkschokolade und enthalten Rochelts Marillenschnaps. Die dunkleren werden aus Zartbitterkuvertüre geformt und geben beim Reinbeißen Schnaps von der Williamsbirne preis. Die Spezialität wird von einem Innsbrucker Konditor gefertigt. In den kühleren Jahreszeiten in der Brennerei erhältlich.

Jahr freut er sich über eine besonders gute Obsternte in Tirol. „Wir hatten ein ausgezeichnetes Zuckerjahr“, sagt der Schnapsbrenner, „das Obst ist herrlich süß und aromatisch, und auch die Erntemengen sind hoch.“ Ein Glück, denn für nur eine Flasche seines edlen Destillats werden etwa 15 Kilo Früchte gebraucht.

Zwischen Ende August und Mitte Mai wird in Fritzens in Tirol „ganz traditionell in Kupferkesseln und ohne Zusatz von Aromastoffen oder Alkohol gebrannt“. Die duftenden Destillate lässt Günter Rochelt in offenen Glasballons „mit viel Muße und Geduld drei bis fünf Jahre lang reifen“. In dieser Zeit verliert das Produkt Alkohol und wird zum Schluss mit Quellwasser auf genussfähige, aber immer noch rassige 50 Volumenprozent verdünnt. Abgefüllt in nostalgische Tiroler Zangenflaschen, wird der kostbare Inhalt wie ein Wein auf dem Etikett mit

der entsprechenden Angabe des Erntejahrgangs versehen. Produziert und verkauft werden immer nur kleine Mengen: Etwa 1000 Flaschen jeder Sorte kommen jährlich auf den Markt.

Die haben ihren Preis: Eine 0,7-l-Flasche kostet bis zu 340 Mark. Schließlich sucht Rochelt nur die besten Früchte aus und lässt sie sich in manchen Jahren auch von weit her kommen – Hauptsache, die Qualität stimmt. Und das Brennen und Reifen ist mit viel Zeitaufwand verbunden. Kenner wissen die Mühe, die Günter Rochelt in seine Destillate steckt, zu schätzen. Sie schwärmen

von der Eleganz und der Fülle des Aromas und von einem scheinbar endlosen Abgang.

Wer in den Genuss der hochwertigen Brände kommen möchte, muss sich beeilen. Einige Sorten sind jedes Jahr blitzschnell ausverkauft. Einen besonderen Favoriten empfiehlt der Brenner in diesem Jahr wegen der durchweg guten Ernte nicht. Zum Testen und Genießen bietet er das siebenteilige Miniatur-Set an (siehe Bestelladresse im Kasten unten).

ZUM BESTELLEN

Probieren oder verschenken: zum Bestellen ein Set, bestehend aus sieben Miniaturen (je 0,04 l Gravensteiner Apfel, Williamsbirne, Quitte, Marille, Weichselkirsche, Holunder und Muskattraube), in der Holzkiste für 178 Mark plus Versandkosten. Preise für größere Flaschen (0,35 und 0,7 l) auf Anfrage. Bestelladresse: Bayerl Weinkellerei, Milchberg 15, 86150 Augsburg, Tel. (08 21) 34 65 50, Fax 3 46 55 55, E-Mail: Bayerl-Weinkellerei@t-online.de.

