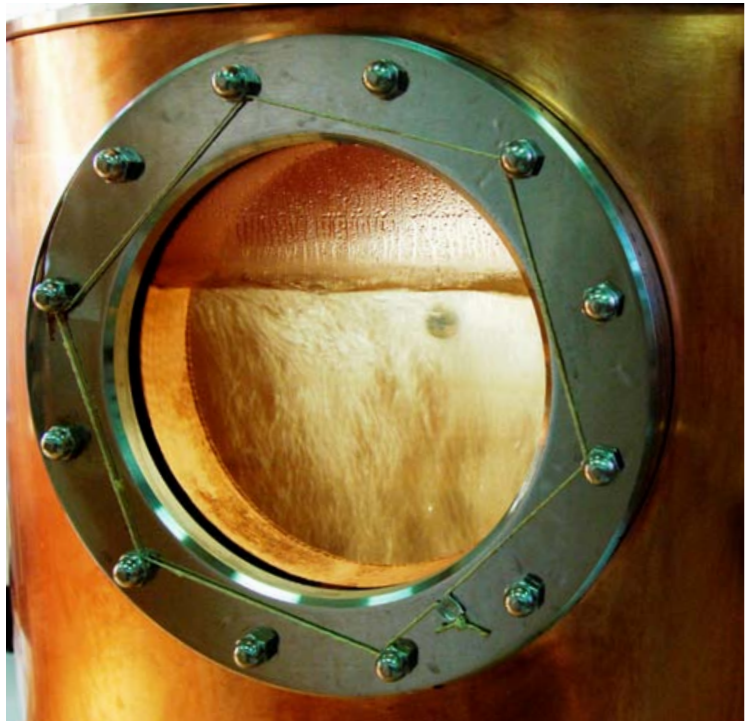




In den 1970er-Jahren verbreitete sich in der Welt der Spitzen-gastronomie die Kunde, es gäbe in Tirol einen „Verrückten“, der die aufwendigsten und zugleich genialsten Obstschnäpse der Welt brenne. Und zwar als Freizeitbeschäftigung in einer Garage. 1989 entschloss sich Günter Rochelt, sein Hobby zum Beruf werden zu lassen und gründete eine professionelle Brennerei nach Tiroler Tradition. Der Rest ist Geschichte und der Name Rochelt weltberühmt.



Der Schnaps entsteht auf natürliche und bedächtige Weise

Als gelernter Koch und diplomierter Hotelfachmann waren lukullische Genüsse schon immer die große Leidenschaft von Günter Rochelt. Zu den Schnäpsen kam er aus reinem Interesse, als Hobby. Schlussendlich experimentierte er in der Garage seines Cousins und bekam mit der Zeit einen kleinen Fanklub. Darunter Spitzenköche wie Eckart Witzigmann, Heinz Winkler oder Alfons Schuhbeck. Diese boten seinen Vogelbeeren-Schnaps in ihren Restaurants den Gästen an. Schnell war klar: „Wir brauchen mehr davon!“. Als Rochelt Anfang der 90er-Jahre offiziell eröffnete, konnte er bereits auf 20 Jahre Erfahrung beim Schnapsbrennen zurückgreifen und hatte mit seinen Produkten über Nacht Erfolg. Was aber macht den aktuell teuersten Schnaps Österreichs so begehrt? Die Antwort klingt wenig einfallsreich: Es ist schlichtweg die Qualität. Und wer sich den geradezu unwirtschaftlichen Aufwand vor Augen führt, mit dem in der Schnapsschmiede produziert wird, der entwickelt zum Preis der Edelbrände schnell eine entspannte Einstellung.

Kompromisse kommen nicht in den Gärbehälter

Das Tiroler Unternehmen verzichtet auf jegliche Zugabe von Gärhilfen, chemische Zusätze und Filtration. Jede noch so kleine Unachtsamkeit bei der Obstauswahl hat somit für den perfektionistischen Brennmeister bedauerliche Auswirkungen. In Frage kommt deswegen nur die makellose, vollreife Frucht. Und auch hier nur aus speziellen Anbauregionen; von Obstbauern, die ihren Anbau und ihr Ernteverfahren für Rochelt eigens abstimmen. Ohne Kompromisse werden, zum Beispiel, Gravensteiner Äpfel nur aus einer bestimmten Region im Süden der Steiermark bezogen, Marillen ausschließlich aus der Wachau oder wilde Vogelbeeren sogar aus Finnland. An die 20 Mal werden Früchte immer wieder aufs Neue



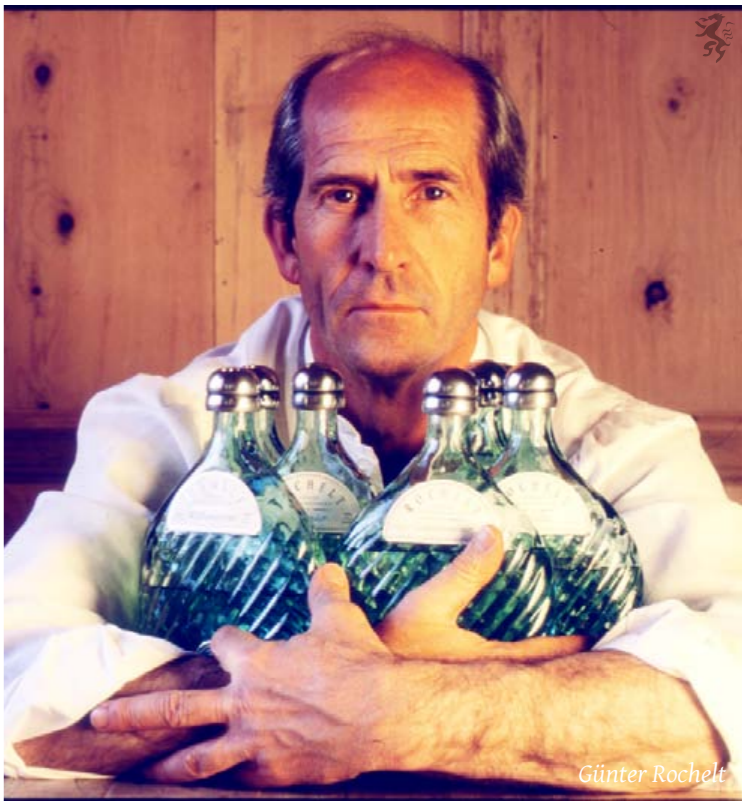
geerntet und aussortiert, bis die gewünschte Qualität in perfekter Sauberkeit den Weg in den Gärbehälter findet. Und sollte es dazu kommen, dass die Ernte in einem Jahr nicht den Anforderungen entspricht, wird überhaupt nicht gebrannt. Kompromisse gibt es nicht.

100% Natur

Der Schnaps entsteht auf natürliche und bedächtige Weise nach alter Tiroler Tradition – ohne jegliche Hilfsmittel – im Doppelbrennverfahren. Zuerst entsteht der Raubrand, danach der Feinbrand. Dieser Weg ermöglicht es, die feinen Fruchtaromen voll zu erhalten und sie darüber hinaus unglaublich stark im Alkohol zu konzentrieren. Im Fall der „Wilden Vogelbeere“ gelingt es Rochelt mit dieser Methode an die 80 kg Vogelbeeren in nur einen Liter Schnaps zu bringen. Unvorstellbar, aber wahr.

Die Zeit macht den Unterschied

Frisch gebrannter Schnaps verfügt über einen zu hohen Alkoholgehalt. Herkömmliche Brennereien verdünnen ihn aus diesem Grund mit großen Mengen an Wasser. Diese Technik trübt ihn, was wiederum eine Filtration notwendig macht. Rochelt hingegen setzt auf Zeit und minimiert so den Anteil an zugesetztem Wasser, lagert den jeweiligen Brand in bauchigen mit Naturleinen bedeckten Glasballons und senkt so den Alkoholgehalt auf natürliche Art. Diese Herangehensweise macht Rochelt so einzigartig und verleiht den Schnäpsen einen unverwechselbaren Charakter. Obwohl diese mindestens 50% Alkohol vorweisen, sind sie dennoch mild zu trinken und entfalten am Gaumen ein paradiesisches Aromenspiel.



Günter Rochelt

Die „Wachauer Marille“, zum Beispiel, schmeckt nicht nur genauso, wie eine perfekte Marille schmecken sollte, sondern darüber hinaus noch einen Deut besser. Oder weniger hymnisch formuliert: intensiver. Fünf bis zehn Jahre wird durchschnittlich gelagert, oft auch mehr. Diese Qualität hat ihren stolzen Preis. Das Gute daran: Rochelt trinkt man aus einem 1 cl Glas. Denn mehr braucht es nicht, um die intensiven Aromen voll auszukosten und sich vom intensiven Geschmack verzaubern zu lassen. Es darf aber auch ein zweites Gläschen sein.

„Bei allem Ruhm, Rochelt ist und bleibt eine bodenständige Tiroler Schnapsbrennerei.“
Alexander Rainer



Günter Rochelts Schwiegersohn Alexander führt den Betrieb heute gemeinsam mit den Töchtern Julia, Annia und Teresa.