



GF ALEXANDER RAINER

Rochelt: Weil Schnaps nicht gleich Schnaps ist!

Es gibt Schnaps und es gibt Rochelt, so viel steht fest! Und damit der Genießer sofort erkennt, dass Rochelt anders ist, musste der Schnaps auch in eine ungewöhnliche Flasche abgefüllt werden, nämlich in die traditionelle Tiroler Zangenflasche. Schon allein das Betrachten dieser wassergrünen und mit Wellen versehenen Edelgebilde aus Glas, deren bekannteste Merkmale sicherlich die Einbuchtung im Bauch sowie der echt silberne Metallverschluss sind, ist eine Augenweide für sich allein. Ja die Rochelt-Philosophie ist eine teure – und hochprozentige!

„Rochelt Schnäpse seien nicht zu beurteilen, weil sie über einen sehr hohen Alkoholgehalt verfügen“, hört man in einschlägigen Kreisen immer wieder. Warum die Schnäpse über einen höheren Alkoholgehalt verfügen, als die meisten anderen Edeldestillate ist schlicht und einfach damit erklärt, dass man bei Rochelt folgende Meinung vertritt: „Schnaps ist nicht zum Riechen da, am Gaumen soll er sich entfalten und die Aromen preisgeben!“

Deshalb werden bei Rochelt die Schnäpse nach dem Brennen auch nicht, wie das allgemein üblich ist, mit Wasser verdünnt (von 70 Prozent auf die so genannte Trinkstärke rund um die 40 Prozent). Bei Rochelt werden die Schnäpse nach dem Brennen in große Glasballons abgefüllt, in denen sie viele Jahre reifen dürfen. Dabei verdunsten pro Jahr etwa 2 Prozent Alkohol, weil die Gefäße nur mit einem Tuch bedeckt sind und obendrein nur zu drei Vierteln gefüllt wurden. Dadurch schwebt der Alkohol im Glasballon über der eigentlichen Essenz und wirkt wie ein Schutzschild für die Aromen, welche im Schnaps eingebunden bleiben. Einzig die Menge des Schnapses wird weniger (und teurer).

Es scheint müßig zu erwähnen, dass bei Rochelt nur allerfeinstes und absolut erstklassiges Obst zum Brennen verwendet wird. Bei den aus dem Baltikum stammenden Wilden Vogelbeeren beispielsweise geht man sogar so weit, dass jede einzelne Beere auf ihre Tauglichkeit überprüft wird. Marillen aus der Wachau müssen vollreif und duftend sein und natürlich von Hand geerntet worden sein! Waldhimbeeren bezieht man aus den Karpaten und beim einzigartigen Orangenschnaps wird ein spezieller Anteil an Orangenschalen mitgebrannt, der dem Elixier die feine und subtile Aromatik verleiht.

Tatsächlich zeugen Rochelt-Schnäpse von einer nahezu unglaublichen Aromenfülle, denn wenn sie sich einmal im Munde entfaltet haben, glaubt man nicht nur die Frucht im Mund zu haben, sondern vergisst die Welt um sich herum – man muss sich diesem Hochgenuss einfach hingeben und darf sich dabei durch absolut nichts ablenken lassen!

