

WORT Lukas Schmied
 BILD Rochelt
 GESTALTUNG Sandra Rehr!

GENIPPT, NICHT GEKIPPT

Wie man eine alte Tiroler Tradition erfolgreich aufleben lässt, beweist die Tiroler Schnapsbrennerei Rochelt in der 2. Generation. Sie holt das Beste aus sich und der Frucht heraus.



TRADITION AUF EINEN SCHLUCK

1940

Geburt Günter Rochelt



70er Jahre

erste Brennversuche von Günter mit Bruder Dietmar



1989

Gründung der Tiroler Schnapsbrennerei Rochelt



2003

Schwiegersohn Alexander Rainer kehrt mit Annia aus London zurück



2008

Firmenübergabe an Alexander



2009

Tod von Günter



2015

sieben Enkelkinder bilden die dritte Generation



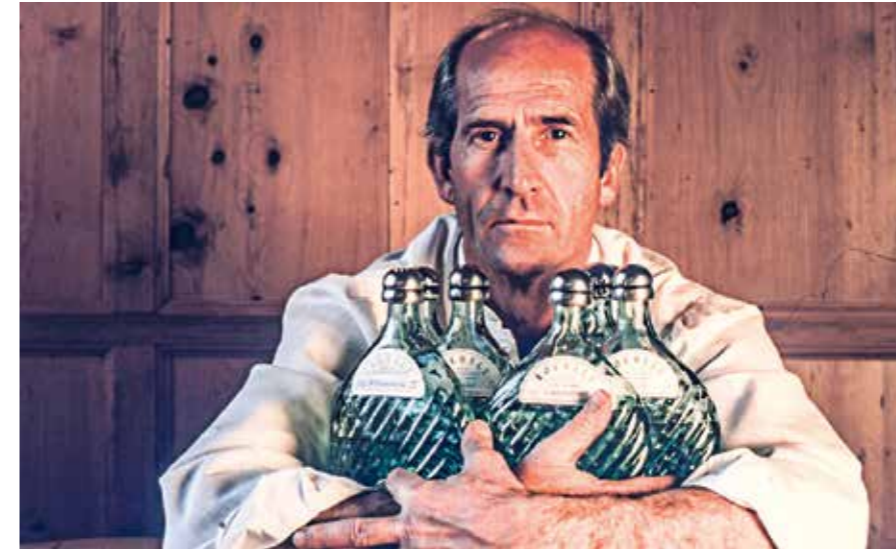
Diese Wachauer Marille kann sich glücklich schätzen. Zwar wartet sie jetzt zerkleinert und vergoren – „eingemaischt“ sagt der Brennexperte – im Maischetank auf das traditionelle Tiroler Doppelbrennen, doch wurde sie zuvor per Hand gepflückt. Eigentlich vom Boden geerntet. Denn erst wenn der Baum sie als Zeichen vollständiger Reife abwirft, genügt die Frucht den Qualitätsansprüchen der Tiroler Schnapsbrennerei Rochelt.

Was von vielen Obstbauern und Schnapsbrennern als übertrieben und unökonomisch abgetan wird, ist das Erfolgsgeheimnis des Fritznertaditionsbetriebes. Unternehmensgründer Günter Rochelt wusste als gelernter Koch, dass nur beste Ingredienzien ein hervorragendes Produkt erlauben. Nach seiner gastronomischen Ausbildung am Arlberg und in Lausanne achtete er bei allem, was er tat, stets auf hochwertiges Ausgangsmaterial. Dieser Qualitätsfanatismus machte ihn schließlich zum Hobbybrenner: Spätestens Anfang der 70er Jahre war die Tiroler Schnapstradition der Industrialisierung zum Opfer gefallen. Genau wie im Tourismus mussten auch in der Brennerei Leidenschaft, Handwerk und Ehrlichkeit Masse, Profitgier und Künstlichkeit weichen. Richtig guter Schnaps war einfach nicht zu finden. Daher machte sich Günter Rochelt auf den Weg in die Wattener Lizum, pflückte wilde Vogelbeeren und startete seine ersten Brennversuche gemeinsam mit Bruder Dietmar.

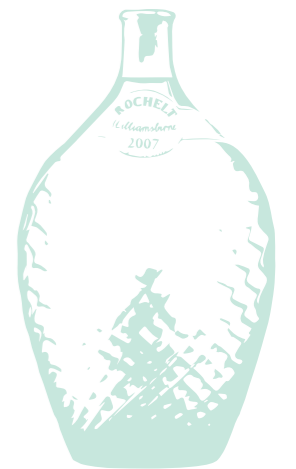
DER LAIE WIRD PROFI

Über Jahre hindurch brannte er höchst professionell und war doch nur ein Hobbybrenner. Getrieben von seiner Leidenschaft für echte Qualität verfeinerte er sein Handwerk in kürzester Zeit, knüpfte an der beinahe vergessenen Tiroler Brenntradition an und produzierte edle Tropfen. Die Familie und befreundete Gastronomen wie Eckart Witzigmann waren begeisterte Abnehmer und drängten Günter Rochelt geradezu, die Brennerei professionell zu betreiben. 1989 gründete er im Alter von 49 Jahren und mit gut 20 Jahren Erfahrung in der Herstellung von Schnaps die Tiroler Schnapsbrennerei Rochelt. Die Früchte seiner jahrelangen Vorbereitungsarbeit konnte er rasch als geschäftliche Erfolge ernten. Die Medien feierten den Mann, der Schnaps wieder salonfähig gemacht hatte, als „Star der neuen Einfachheit“. Günter Rochelt hatte dem Schnapsmarkt wieder die Lebensgeister eingehaucht.

Sein Tod 2009 riss ein großes Loch in Familie und Betrieb. Doch schon Jahre zuvor hatte er das Fortbestehen der Schnapsbrennerei gesichert. 2003 kehrte sein Schwiegersohn Alexander Rainer mit Gattin Annia aus London zurück. Der Grund: die Unternehmensnachfolge. Schwiegervater Günter hatte dessen Begeisterung für Schnaps – quasi Grundvoraussetzung in der Familie Rochelt – erkannt und mit ihm ein unverbindliches Probejahr im Betrieb vereinbart. So lernte der studierte Betriebswirt das Handwerk mit den Jahren direkt im Familienbetrieb und führt



o.: Unternehmensgründer Günter Rochelt
m.l.: Rochelt-Stammsitz an der Fritznertaditionsstraße
u.: Schwiegersohn Alexander Rainer vor den beiden Brennkessele



DER ROHSTOFF

„Von nichts kommt nichts“ trifft auf das Schnapsbrennen bei Rochelt hundertprozentig zu. Als reines Naturprodukt bestimmt großteils der Rohstoff Frucht das Endergebnis. Das allgemeine Klima, die Böden, die Lage des Obstgartens, dessen Pflege sowie gute Wetterbedingungen vor und bei der Ernte bewirken einen möglichst hohen Fruchtzuckergehalt sowie volle Fruchtaromen - der Preis ist nebensächlich. Daher bezieht die Tiroler Schnapsbrennerei Rochelt das Obst für seine 21 Sorten – davon 3 Cuvées – in langjähriger Partnerschaft von Obstbauern in den besten Lagen von Niederösterreich, der Steiermark, Oberösterreich, dem Burgenland sowie – bei ausgewählten und ganz besonderen Sorten – dem Piemont, der Schweiz, Sizilien oder Südfinnland.

das Haus gemeinsam mit seiner Frau Annia, seinen Schwägerinnen Teresa und Julia sowie Schwiegermutter Daniela seit 2008.

Großer Wissensdurst, Experimentierfreudigkeit und das gesunde Gespür für Marketing zeichnen auch die zweite Generation der Schnapsbrennerei Rochelt aus. „Der Schnaps muss immer besser werden“, bekräftigt Alexander Rainer gleich zu Beginn in den gemütlichen Räumlichkeiten des Betriebes an der Fritzner Innstraße. Vom geschlossenen Zufahrtstor darf man sich nicht abschrecken lassen: Während der Geschäftszeiten heißen die Familie und der gepflegte Garten Gäste herzlich willkommen. Im stilvollen Verkaufsraum bekommt man sämtliche Köstlichkeiten und nach vorheriger Anmeldung kann man eine Führung durch die Brennerei mit anschließender Jause und Verkostung genießen. Der Duft der Williamsbirne, die gerade im ersten Kessel gebrannt wird, zieht durch den großzügigen Gang bis in die wohlige Stube. „Der Betrieb soll ein Ort der Familie sein“, erklärt Alexander Rainer die Bedeutung der Räumlichkeiten und setzt wenig später zu einer ausführlichen Erklärung der Schnapsbrennerei an. Obwohl wir direkt vor dem Brennkessel stehen, spricht er lange bloß von der ausgezeichneten Beziehung zu den Obstbauern und schwärmt von der Ernte vollreifer Marillen- oder Birnbäume.

HUNDERTPROZENT NATUR

Der Chef legt größten Wert darauf, welche Früchte in den Schnaps kommen. Schließlich ist Rochelt-Schnaps ein reines Naturprodukt, ohne jegliche Zusätze. Es ist der Zucker der vollreifen Frucht, welcher später zu Alkohol wird und letztlich die wertvollen Aromen an den Gaumen transportiert. Daher ernten die Obstbauern von Rochelt - oft gemeinsam mit Alexander Rainer selbst - das Obst in mehreren Durchgängen per Hand. Nur so kann sichergestellt werden, dass die Frucht reif und eines Rochelt würdig ist. Gepflückt, sortiert und gereinigt, wird die Ernte noch vor Ort „eingemaischt“ und so transport- bzw. lagerfähig gemacht. Die natürliche Gärung setzt sofort ein, Hefe oder sonstige Gärzusätze werden nicht beigemischt. Nach abgeschlossenem Gärprozess wird die Obstmaische gekühlt gelagert, während sie auf das Brennen wartet.

Eine Frage beschäftigt uns beim Anblick der Gärtanks: Wie geht ein Schnapsbrenner, der so viel Wert auf seinen Rohstoff legt, mit Missernten oder „schlechten“ Jahren um? Für Alexander Rainer keine Frage: „Als Produzent dürfen wir nie nachgeben, den Kunden niemals täuschen!“ Fällt eine Ernte aus oder entspricht die

Qualität nicht den Anforderungen, so wird in diesem Jahr die Sorte nicht gebrannt. Ohne Kompromiss. Die Konsequenzen sind enorm: Die Waldhimbeere musste zuletzt zweimal abgesagt werden. Die Ernte der Wachauer Marille schwankt je nach Qualität und Verfügbarkeit zwischen 20 und 100 (!) Tonnen pro Jahr. Dementsprechend variabel fällt die Jahresproduktion in Fritzens aus: Zwischen 5000 und 8000 Liter produziert Rochelt pro Jahr. Das mit 80.000 Litern gefüllte Schnapslager ermöglicht über die Jahre einen gewissen Ausgleich und erlaubt es der Brennerei trotzdem dauerhaft erfolgreich zu wirtschaften.

Was Betriebswirte gerne wegrationalisieren oder auslagern, ist für die Tiroler Schnapsbrennerei wesentlicher Bestandteil des Produktionsvorganges und Alleinstellungsmerkmal: Im Lager unter dem Dach wartet das Hochprozentige nicht nur auf den Kunden, sondern reift zu einem echten Rochelt-Schnaps mit starkem Alkohol und noch stärkerer Frucht heran. Der Feinbrand hat mindestens 60 Prozent Alkohol und ist damit zu scharf für echten Genuss. Verdünnt man ihn mit Wasser, erreicht man zwar die bekannten und trinkbaren 40 Prozent, nimmt jedoch auch dem Aroma seine Wirkung. Bei Rochelt darf der Schnaps in Ruhe

reifen. Wie von jeher bei den Tiroler Bauern. Die großen Glasballons sind nur mit einem Leintuch abgedeckt und lassen die Flüssigkeit atmen. Zwar verdunsten dadurch Jahr für Jahr 2000 Liter Schnaps in der Innstraße, doch nur so finden Alkohol und Frucht in feiner Harmonie zueinander. Ein echter Rochelt hat gute 50 Prozent, reift bis zu zehn Jahren, wird niemals filtriert und ist kaum mit Quellwasser verdünnt.

STARK SOLL ER SEIN

Als „durchaus stark, aber nicht scharf“ beschreibt Alexander Rainer das Ergebnis seines täglichen Schaffens. Zwar ist Kosten Teil seines Jobs, doch mit Hilfe des Gaschromatographen im hauseigenen Labor analysiert er die einzelnen Schnäpse, macht die unterschiedlichen Alkohole sichtbar und steuert damit den Brennvorgang noch feinfühler. Zurück in der Stube geht es nun ans „Eingemachte“. Vor uns reiht sich Sorte an Sorte in der charakteristischen grünen Zangenflasche mit Zierstöpsel. Das eigens entwickelte Schnapsglas – schließlich hat Tirol auch eine Jahrhunderte alte Glastradition – erinnert an eine kleine Tulpe. 1cl genügt. Ein echter Rochelt wird schließlich „genippt, niemals gekippt“!

Dann tritt ein, wovon Alexander Rainer zwei Stunden philosophiert hat: Das Aroma der handgepflückten Marille trifft zuerst etwas zurückhaltend auf den Gaumen, baut sich rasch und kraftvoll auf, bis es sich minutenlang wohltuend entfaltet. Mir ist, als sähe ich die vollreife, vom Baum herabfallende Marille vor mir. **61**

