

DESTILLATA 2020

ANZEIGE

Im Zeichen des Edelbrandes

Preisverleihung. Bei der 17. internationalen Edelbrand-Meisterschaft „Destillata“ in Baden sollten die Destillieren und Destillate des Jahres gekürt und gefeiert werden – und dann kam alles anders . . .

Sie hat mittlerweile Tradition, die Prämierung der besten Edelbrenner aus dem In- und Ausland. Bereits zum 17. Mal werden heuer die Profis der Brennerszene vor den Vorhang gebeten. Die siegreichen Brenner werden normalerweise im Rahmen einer feierlichen Gala ausgezeichnet und gebührend gefeiert. Dieses Mal, in einem Frühjahr, in dem vieles anders ist, konnte auch die Destillata-Gala nicht stattfinden. Die Verkündung der Ergebnisse konnten wir aber trotzdem kaum erwarten, und möchten Ihnen die Besten der Besten gern hier vorstellen, bei einer Preisverleihung der besonderen Art.

Internationale Teilnehmer

Insgesamt beteiligten sich knapp 100 Betriebe aus neun Nationen an der heurigen Edelbrand-Weltmeisterschaft Destillata. Mit ihren Spirituosen stellten sie sich dem Kräften der Aromen und versuchten die Destillata-Fachjury von ihren Qualitäten zu überzeugen. Dabei legten die Edelbrenner wieder jede Menge Kreativität an den Tag, denn der Vielfalt an Sorten sind scheinbar keine Grenzen gesetzt. Von den Klassikern bis hin zum Trendprodukt Gin war alles zu finden.

Genusstrends 2020

Österreich war mit 55 Betrieben bei der diesjährigen Destillata vertreten. Im Bundesländerranking platzierte sich Tirol mit 114 Medaillen vor der Steiermark. Der dritte Platz im Medaillenspiegel ging an Niederösterreich. Aber vor allem eines erfreute die Veranstalter: Auch aus Südamerika nahmen Edelbrenner teil und so konnten heuer selbst Einreichungen aus Chile und Argentinien mit ins Rennen gehen und



Heuer musste die Branche der Edelbrenner auf das jährliche Get-together im Rahmen der Destillata-Gala leider verzichten. Die Gratulationen sollen aber natürlich nicht ausbleiben.

[Alle Fotos: Beigestellt]

dürfen sich auch über Auszeichnungen freuen.

Aus dem diesjährigen Duell der Aromen, lässt sich auch auf die Genusstrends 2020 schließen: Neben den klassischen Destillaten von Apfel, Birne, Marille und verschiedens-

ter Beeren scheuen die heimischen Brenner nicht davor zurück, auch mit außergewöhnlichem Brennmaterial wie Topinambur oder Spargel zu experimentieren. Die Edelbrenner setzen damit Jahr für Jahr wertvolle Akzente für die gesamte

Branche. Großer Beliebtheit erfreut sich nach wie vor der Megatrend Gin. Es gibt mittlerweile zahlreiche Bäuerinnen und Bauern, die sich der Gin-Produktion widmen und damit durchaus erfolgreich beim Konsumenten sind.

Orientierungshilfe bei der Suche nach den besten Spirituosen bietet der Destillata Online Guide. Er ist unter www.destillata.at zu finden. Zusätzlich erleichtert eine Sortensuche die Auswahl und der persönliche Lieblingsbrand ist schnell gefunden.

And the winner is . . .



Gold geht an Monika und Anton Steixner von „Steixners Edelbrennerei“.



Über die Silbermedaille freut sich: Wolfgang Kaufmann von „Kaufmann Spirits“.



Bronze für Anneliese und Fridolin Baumgartner, „Hausbrennerei Baumgartner“.



Monika und Anton Steixner heißen Gäste nicht nur in ihrem Restaurant willkommen, sondern gewähren auch Einblicke in ihre Brennerei, in der preisgekrönte Brände entstehen.

Zukunft braucht Vergangenheit“ lautet das Motto von Monika und Anton Steixner. Diesem getreu, begannen die beiden Tiroler Edelbrandsommeliers ihr Bauernhaus in Innsbruck/Amras zu einer Schaubrennerei mit Restaurant umzubauen, in „Steixners Edelbrennerei“. Vor vier Jahren haben die beiden ihre Liebe zum Brennen entdeckt. „Steixners Edelbrennerei“ ist eine Kleinverschlussbrennerei. Für die Brände wird Obst von umliegenden Obstbauern oder aus dem eigenen Obstgarten verwendet. Ausserdem reifen zur Zeit auch Rum und Whisky im Schnapskeller.

In flüssiger Form zu Gold

Aus dem „Kalterer Böhmer“, einem elegant süßen und blumig frischen Apfel mit einem Hauch von Rosenduft wird der gleichnamige Apfelbrand hergestellt. Diese alte und seltene Apfelsorte stammt aus dem Schlossgarten der Churburg in Schluderns und überzeugte in gebrannter Form die Jury der Destillata. Und so geht der Titel „Destillerie des Jahres“ auch heuer wieder nach Österreich.

Als Edelbrandsommelier arbeitet Wolfgang Kaufmann mit Leidenschaft an der Perfektionierung seiner Produkte. Die Destillate aus regionalen Obstsorten sowie internationalen Obstspezialitäten, werden seit 2014 eigenständig produziert und immer wieder in ihrer Herstellung und im Geschmack verfeinert. „Kaufmann Spirits“ entwickelte sich zu einer fest in der Szene verankerten Marke und genießt regionales sowie internationales Ansehen. Für die Destillate kommen ausschließlich sortenreine Obstsorten der Spitzenqualität - aus natürlichem Anbau, vollreif geerntet, handverlesen und gereinigt - zur Verarbeitung. Das garantiert deren unvergleichbaren Geschmack, der bei der Destillata 2020 mit der Silbermedaille ausgezeichnet wurde.

Das Aroma der Berge

Zum Sortiment zählt neben Edelbränden auch die Mountain-Serie mit dem Mountain Gin, Mountain Rum, Mountain Whisky und den neuen Mountain Gin-Likören. Die Marke ist mit ihrer ganz eigenen, rauen Note bei Kennern ein besonderes Highlight.

Ihr Handwerk mit der Natur in Einklang zu bringen, betrachten Fridolin und Anneliese Baumgartner von der Hausbrennerei Baumgartner als ihre primäre Aufgabe. Tradition, Innovation und die Suche nach dem Besonderen sind ihre Antriebsfedern.

Kleine Schritte zum Erfolg

Verarbeitet werden traditionelle Obstsorten, aber auch einige Exoten wie Bärlauch, Akazienblüten oder Wildrebenblüten. Grundstock für die charaktervollen, individuellen Brände ist die Auswahl und der ideale Reifegrad der Früchte, eine optimale Vergärung und ein schonender Brennvorgang. Die sorgfältige Abtrennung des Herzstückes eines jeden Brandes ist ein weiterer Mosaikstein für die Qualität der Destillate. Eine entsprechende Lagerzeit verleiht den Bränden die nötige Reife.

Seit 2001 ist die Hausbrennerei Baumgartner bei der „Destillata“ mit beständig guten Platzierungen im europäischen Spitzenfeld vertreten. Heuer wurde neben der Bronzemedaille auch der Titel „Nationensieger des Jahres“ (Deutschland) verliehen.



oben: Der Herausforderung, Aroma und Geschmack der Früchte ins Glas zu bekommen, stellen sich Anneliese und Fridolin Baumgartner gern. links: Mountain Rum, Mountain Gin und Mountain Whisky von Kaufmann Spirits in Ellmau.

Destillata
PRÄMIERUNG DER WELTBESTEN BRÄNDE

Vorgestellt. Stellvertretend für die vielen ausgezeichneten Betriebe der Destillata 2020 – zwei ausgewählte Brennereien, der Nationsieger Italien und die Vorstellung des Newcomers 2020, die Brennerei Rossetti.

Auszeichnungen für herausragende Brenner

Auch heuer stand die Fachjury der Destillata wieder vor der schwierigen Aufgabe, sich durch eine Vielfalt an Sorten und unterschiedlichste Aromen zu kosten. Schwierig deshalb, da nur eine Destillerie in jeder Kategorie gewinnen konnte. Stellvertretend für die vielen leidenschaftlichen Brenner, sollen hier ein paar vorgestellt werden. Wie Anton Rossetti aus Kolsassberg in Tirol, der die Kategorie „Newcomer des Jahres“ gewinnen konnte.

Tradition, Ritual, Kult(ur)

„Schnaps, das ist in Tirol mehr als ein Getränk und mehr als irgendein Alkohol. Schnaps ist Tradition, Ritual und Kult(ur), ein Getränk zwischen Trend und Tradition. Mit einem Stampler wird man willkommen geheißen, es werden Freundschaften besiegelt, Erfolge gefeiert, gute Wünsche bekräftigt und Seelenleid gelindert“, erklärt Rossetti die große Bedeutung, die in einem kleinen Glas steckt. Im Laufe der Zeit hat er weit mehr als 50 verschiedene Sorten gebrannt. Darunter auch einige außergewöhnliche Produkte, die „dem Spieltrieb etwas Besonderes herzustellen“ entstammen.

Die Frucht im Glas

Fruchtbrände sind nur so gut wie die verwendeten Früchte – daher wird von Heiner Pohl am Marinushof im Südtiroler Vinschgau baumfrisches Obst in Kisten nachgereift, sorgsam gemaischt und nach der kontrollier-

ten Gärung sofort gebrannt. Beim diesjährigen Nationsieger Italien wird doppelt gebrannt, und nach etlichen Monaten im Edelstahlfass, kommen die Brände auf den Markt.

Mit Erfahrung und Liebe

Nur Obst und Früchte aus den eigenen Obstgärten und Wäldern finden am Hödl Hof in der Steiermark den Weg in die Flasche. Darunter verschiedene Birnensorten, Zwetschen, alte Apfelsorten, Vogelbeeren, Holunder, Wal- und Haselnüsse oder Edelkastanien – und auch ein Zirbelschnaps fehlt nicht im Sortiment. Auch das verwendete Verschnittwasser stammt aus der eigenen Quelle. Seit Generationen wird doppelt gebrannt: Nur das hochprozentige „Herzstück“ wird entnommen und anschließend in Holz, Glas oder Edelstahl zur vollen Reife gebracht. Mit Erfolg, wie die Auszeichnung „mit höchster Qualität“ beweist.

Meisterstücke aus Mariazell

Lebzelteln, Schnapsbrennen, Metsieden und Wachsziehen haben in Mariazell eine lange Tradition. In der Familie Pirker werden alle vier Handwerke ausgeübt. In der Brennerei, die heuer im „Kreis der Auserwählten“ zu finden ist, werden neben heimischen Obstsorten auch Sonderarten gebrannt. Bio-Orangenbrand, Honig- oder Reisbrand zeugen von Neugier, der Bereitschaft, Neues zu lernen und dabei nur mit besten Ingredienzien zu arbeiten.



Über den Titel „Newcomer des Jahres“ freut sich Anton Rossetti von der Brennerei Rossetti in Kolsassberg in Tirol.



„Nationsieger des Jahres“ für Italien: Heiner Pohl vom Marinushof in Kastelbell im Vinschgau.



Alfred Dunst, Geschäftsführer des Hödl Hof in Stubenberg/See. Der Hödl Hof findet sich unter den Destillieren, die die Auszeichnung „Höchste Qualität“ erhielten.



In den „Kreis der auserwählten Destillieren“ wurde heuer die Brennerei Pirker aus Mariazell aufgenommen. Brenneinrichter Zecir Selimi (Bild links) und Geschäftsführer Georg Rippel-Pirker (Bild rechts).



ÜBERBLICK ÜBER DIE PRÄMIERTEN DESTILLERIEEN 2020

Destillieren des Jahres/ Edelbrenner des Jahres

- Gold: Steixner Edelbrennerei, Anton u. Monika Steixner, 6020 Innsbruck
- Silber: Kaufmann Spirits, Wolfgang Kaufmann, 6352 Ellmau
- Bronze: Hausbrennerei Baumgartner, Fridolin Baumgartner, 79235 Vogtsburg-Oberbergen (D)

Kreis der auserwählten Destillieren

- Pirker GmbH, 8630 Mariazell
- Brennerei Rossetti, 6115 Kolsassberg
- Honky – Bio Imkereij & Destillerie, 4150 Rohrbach
- Diesdorfer Edeldestille GmbH, 29413 Diesdorf (D)
- Brennerei Rangger, 6167 Völs
- Semlitsch Naturprodukte, 8493 Klöch
- Glaserhof, 6069 Gnadenwald
- Schätzlhof Hausbrennerei, 94161 Ruderting (D)
- Die Südpfalz Destillerie, 76889 Oberotterbach (D)
- Destillerie Gasteiger Matthias, 4820 Bad Ischl
- Obstkulinarium Pohler, 2281 Raasdorf
- Trachtenmoden Wernbacher, 8662 Mitterdorf
- Aumaxum Kft, 6772 Deszk (H)

Ausgezeichnet mit höchster Qualität

- brand '8, 94140 Münchham (D)
- Destillerie Brugger, 88085 Langenargen-Oberdorf (D)
- Diesdorfer Edeldestille GmbH, 29413 Diesdorf (D)
- Brennerei Flunger, 6423 Mötz
- Destillerie Gasteiger Matthias, 4820 Bad Ischl
- Mostviertler Bildungshof, 3300 Amstetten
- Gidis Genusswerkstatt, 6391 Fieberbrunn
- Glaserhof, 6069 Gnadenwald
- Honky – Bio Imkereij & Destillerie, 4150 Rohrbach
- Hofbrennerei Haidner, 39042 Brixen (IT)
- Hödl Hof, 8223 Stubenberg am See
- Destillerie Kohlmann, 7312 Horitschon
- Passauerhof, 4073 Wilhering
- Schätzlhof Hausbrennerei, 94161 Ruderting (D)
- Semlitsch Naturprodukte, 8493 Klöch
- Selinschek – Edle Tropfen, 8481 St. Veit
- Stokerij Sculte, 7631 Ootmarsum (NL)
- Destillerie Zweiger, 8562 Mooskirchen

Ausgezeichnet mit sehr guter Qualität

- Brennerei Kraus, 2264 Jedenspeigen
- Weingut – Landgasthof Frohe Aussicht, 88079 Kressbronn (D)

- Odenwälder Feine Brände, 64689 Grasellenbach OT Litzelbach (D)
- Männerhobby Brennerei, 18184 Klein Kussewitz (D)
- Oberkorerhof, 39050 Deutschhofen (IT)
- Crownhill Destillerie, 6334 Schwoich
- Verschlussbrennerei Stix, 6335 Thiersee-Lechen
- Spezialitätenbrennerei Lagler, 7543 Kukmirn
- Fam. Baumgartner, 6492 Imsterberg
- Roner AG Brennereien, 39100 Tramin an der Weinstraße (IT)
- Zanin 1895 SRL, 36030 Zugliano (IT)
- Edelobstbrennerei Scherner, 67256 Weisenheim am Sand (D)
- Brennerei Johann Schilger, 2441 Mitterndorf an der Fische
- Brennerin Rosi Huber, 4852 Weyregg am Attersee
- Hofbauers Genussviertel, 4190 Bad Leonfelden
- Weinhaus Schumich, 7064 Oslip
- Märkische Spezialitätenbrennerei, 58091 Hagen (D)
- Destillerie Urban, 2020 Schöngabern
- CP – Obstbau Pelzmann, 2413 Berg
- Siegfried Armbruster, 79312 Emmendingen (D)
- Weinbau/Brennerei Scholerhof, 79423 Gallenweiler (D)

- Lux Spirits KG, 2340 Mödling
- Biohof Glatzl, 6425 Haiming
- Marinushof – Heiner Pohl, 39020 Kastelbell (IT)
- Ausgezeichnet mit guter Qualität
- Brennerei Zeisele, 6410 Telfs
- Weinbauschule Eisenstadt, 7000 Eisenstadt
- Winzerhof Löhle, 88709 Meersburg (D)
- Agro Destil, 78250 Laktaas (BIH)
- Macho Destillerie, 6543 Nauders
- Leczek, 2153 Oberschoderlee
- Edelbrennerei Haas, 78239 Worblingen (D)
- Windecker Dorfbrennerei, 51570 Windeck (D)
- Obstbrennerei Meidinger, 93458 Eschlkam (D)
- Destillerie – Weinbau Maier & Steuerer, 3485 Grunddorf
- Maurers Fruchtmanufaktur, 8411 Hengsberg
- Moststüb'n Johannes Schedlberger, 4421 Aschbach/Steyr
- Lautergold Paul Schubert GmbH, 08315 Lauter-Bernsbach (D)
- Fahrbare Brennerei Rankweil, 6830 Rankweil
- Alpin Resort Lürzerhof, 5561 Untertauern
- KO Milla SpA, 5090000 Valdivia, (Chile)

- Anton & Astrid Hirschmugl, 8430 Leibnitz
- Stadlbrennerei Dexheimer, 4170 Haslach
- Edelbrände Werner Kölbl, 2851 Krumbach
- Spirituosenschmiede, 64646 Heppenheim (D)
- Rosshaid Brennerei, 2202 Enzersfeld-Königsbrunn
- Stiegl-Gut Wildshut GmbH, 5017 Salzburg
- Varda Distillery, 1110 Wien
- Sol de los Andes S.A., 5521 Mendoza (AR)
- Dr. Christian Bernard, 6170 Zirl
- Karl Halmbayr, 4300 St. Valentin
- Destillerie 19er Haus, 3141 Talheim
- Brandhaus 7, 77740 Bad Peterstal-Griesbach (D)
- Weinbrandmanufaktur, 8435 Leirning

Newcomer des Jahres

- Brennerei Rossetti, Anton Rossetti, (A)

Nationsieger des Jahres

- Hausbrennerei Baumgartner, Fridolin Baumgartner (D)
- Aumaxum Kft – Gong Pálinkaház, DI Anita Zámbo (H)
- Marinushof, Heiner Pohl (IT)

Alle Infos: www.destillata.at