

«DAS GOLDENE STAMPERL» – ZU GAST IN ÖSTERREICH

Im Rahmen der «Ab Hof»-Messe in Wieselburg (A), Europas grösster Messe für die bäuerliche Direktvermarktung, werden unter anderem Destillate bewertet. An der Verkostung waren auch Schweizer Juroren beteiligt.

Die «Ab Hof»-Messe in Wieselburg (Niederösterreich) ist die grösste Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung in Europa. Tausende Produkte wie Säfte, Fruchtweine, Essig, Marmeladen, Sirup, Käse, Fleisch, Honig, Öl oder Brot werden bewertet. Unter dem Namen «das goldene Stamperl» (das «goldene Schnapsglas» mit 2 cl Inhalt) wurden Ende Januar denn auch über 1500 Destillate und Liköre verkostet (Abb.). Die grosse Anzahl Einsendungen lässt sich wohl damit begründen, dass die Produzierenden eine äusserst professionelle Verkostung und gekonnte mediale Aufbereitung geboten kriegen. Zudem, so der Jury-Leiter Wolfgang Lukas, gibt es dank der Prämierung auch eine befruchtende Konkurrenz unter den Produzierenden.

Wohlüberlegt ist auch der Rahmen der Preisübergabe an der «Ab Hof»-Messe (3.–6. März 2023), denn hier werden mehrere Interessensgruppen zusammengebracht: Die Produzierenden, die Konsumierenden und die Hersteller von Geräten, wie zum Beispiel Brennanlagen.

TRADITIONELL VIELFÄLTIG

Die Verkostenden, darunter der Autor, bewerteten an der diesjährigen Austragung Spirituosen aus über 30 Kategorien. Neben den

internationalen Grössen wie Gin und Whisky sind nach wie vor die traditionellen Kategorien gut vertreten. Hier will natürlich jeder gewinnen, die West-Österreicher bei den Vogelbeerbränden und Enzianen, die Ost-Österreicher bei den Marillen-, Himbeer- und Williamsbränden. Auch wenn die Produktpalette der Schweizer Brennerinnen und Brenner grundsätzlich ähnlich ist, lassen sich in Österreich auch wenig bekannte Destillate finden: beispielsweise einen Schilcher-Brand aus dem weststeirischen Hügelland, einen Uhdler aus dem Burgenland, einen Vierkanter, einen Likör aus Rum, Obstler oder Korn, Rotwein und Sirup oder den Tiroler Krautinger, ein Brand aus der weissen Stoppelrübe. Neben der schier Vielfalt der Produkte beeindruckte die perfekte Organisation und die familiäre und stets professionelle Atmosphäre unter den Verkostenden. 🍷

Jonas Inderbitzin, Agroscope

NACHGEFRAGT BEI WOLFGANG LUKAS, JURYLEITER «DAS GOLDENE STAMPERL»

Agroscope: Sie sind seit Jahren der, wie es in Österreich heisst, Kostleiter «des goldenen Stamerls». Welche Trends konnten Sie in der Vergangenheit beobachten und wohin bewegt sich die Szene in Österreich heute?

Wolfgang Lukas: Vor rund 15 Jahren gab es den Trend der Gemüse-Destillate. Dies hat



Wolfgang Lukas, der «Kostleiter» des «goldenen Stamerls». (©zVg)

medial einige Aufmerksamkeit erregt und die Produkte wurden auch gerne in der Spitzen-Gastronomie genutzt, um Gerichte zu verfeinern. Etwas später gab es ein kurzes Aufblühen von Trester-Bränden mit aromagebenden Zutaten wie beispielsweise Holunderblüten. Danach kam der unerwartete Gin-Boom. Die nach wie vor hohe Produktionsmenge hat damit zu tun, dass Gin mit günstigen Rohstoffen hergestellt werden kann, keine Lagerung benötigt und eine gute Basis für Mischgetränke ist. Neue Trends für die Zukunft könnten Wermut-artige Spirituosen sein und ganz allgemein ist ein Trend Richtung regionaler Produkte spürbar.

In der Diskussion mit Brennerinnen und Brennern ist ab und zu Rum als neuer Trend aufgetaucht. Wie sehen Sie das?

Ich denke, Rum ist und bleibt etwas für die Spezialisten. Aufgrund der Schwierigkeiten bei der Rohstoffbesorgung wird er sich nicht für die breite Masse der Brennereien eignen. Dazu kommt, dass der Rum bei uns ja auch kein typisch bäuerliches Produkt ist.

Zur Prämierung wurden viele Fruchtbrände eingereicht, die es bekanntlich in der Bar-Szene schwer haben. Gibt es in Österreich Bemühungen, diese zu stärken?

Wir haben viel Energie in die Schulung von Barkeepern gesteckt, Wettbewerbe mit Rezepturen durchgeführt und sogar Rezeptur-Ordner publiziert. Dies allerdings mit geringem Erfolg. Man muss sehen, das Grundprodukt



Abb.: In ruhiger und geräumiger Umgebung wurden insgesamt 1500 Destillate verkostet.

Fruchtbrand ist viel teurer als Vodka oder Gin. Ein Cocktail kostet dann statt 11 Euro schnell mal 18 Euro und der ist dann schwierig an die Leute zu bringen. Zudem muss man ehrlicherweise sagen, dass die typischen Fruchtbrände oder auch eine Vogelbeere keine eigentlichen Mixgetränke sind.

Österreich war das einzige Land in der EU, das gegen die Neuregelung der Abrundungszuckerung gestimmt hat. Mit den relativ hohen Obergrenzen, wie beispielsweise bei Obstbrand mit 18 g/L oder Weinbrand mit 35 g/L Zucker, gibt es Spielraum für neue Produkte. Widerspiegelt sich das bei der Prämierung?

Wir haben dieses Jahr eine neue Kategorie für Spirituosen mit Zucker geschaffen. Die Anzahl der eingereichten Produkte, nämlich fünf, zeigt aber, dass dies bei den bäuerlichen Produzierenden noch sehr wenig genutzt wird. Vorteilhaft könnten die neuen Obergrenzen bei höheren Alkoholgehalten sein, um das Mundgefühl zu verbessern.

In der EU wird über eine Deklarationspflicht für Nährwerte und Zutaten bei alkoholischen Getränken diskutiert. Was sagt die Spirituosenbranche in Österreich dazu?

Grundsätzlich gibt es zwei Probleme: Die standardisierte Angabe der Kalorien in 100 ml Fertigprodukt und die Frage nach der Definition einer Zutat.

Die Brauereien sind mit der Nährwertangabe einverstanden, weil bei Bier die Kalorienangabe in 100 ml nach relativ wenig aussieht. Schon schlechter sieht es bei Wein aus und noch schlechter bei den Spirituosen. Hier suggeriert die Nährwertangabe etwas Falsches, weil die übliche Trinkmenge ignoriert wird.

Dann die Frage nach den Zutaten. Was genau ist denn eine Zutat, das Rohmaterial oder das, was tatsächlich im Produkt drin ist? Nüchtern runtergebrochen sind die Zutaten bei vielen Destillaten Wasser, Alkohol und Aromen. Da stellt sich schon die Frage, wie die Konsumierenden von dieser Information profitieren.

Sie waren voriges Jahr zu Gast in der Schweiz und haben Brennereien besucht. Was waren Ihre Eindrücke?

Ich konnte eine Herangehensweise beobachten, die von einer Gelassenheit getragen, aber auch sehr seriös ist. Ich hatte den Eindruck, dass es in der Schweiz eine äusserst genaue Aufarbeitung von Problemen gibt, die mit einer klaren Fragestellung und zahlreichen Versuchen einhergeht. In Österreich beobachte ich eher «learning by doing» – wir probieren halt mal. Was ihr Schweizer von uns aber noch lernen könnte, das ist der Schmäh (lacht). 

Jonas Inderbitzin, Agroscope

ANZEIGE



Kompetent für die Landwirtschaft

Buchhaltungen, Steuern
MWST-Abrechnungen
Beratungen, Hofübergaben
Schätzungen aller Art
Liegenschaftsvermittlung
Boden- und Pachtrecht, Verträge

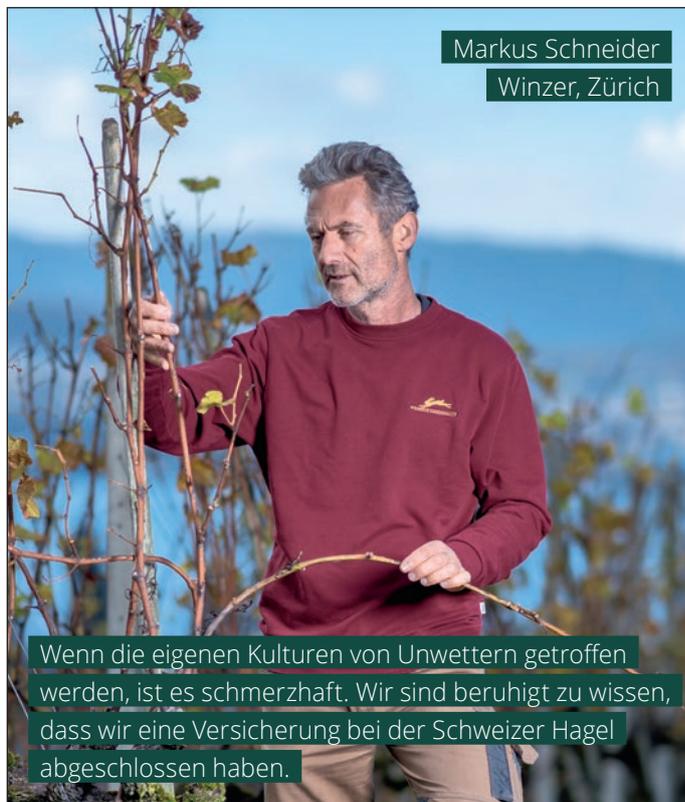
Lerch Treuhand

Lerch Treuhand AG, Gstaadmattstrasse 5
4452 Itingen/BL, Tel. 061 976 95 30
www.lerch-treuhand.ch

VINALYTIK 
Ihr Partner für Weinanalytik

**JETZT: Alkoholmessung
nur CHF 20.–**

VINALYTIK
Franzosenstrasse 14 • CH-6423 Seewen-Schwyz
Tel. +41 41 819 34 68 • Fax +41 41 819 34 74
info@vinalytik.ch • www.vinalytik.ch



Markus Schneider
Winzer, Zürich

Wenn die eigenen Kulturen von Unwettern getroffen werden, ist es schmerzhaft. Wir sind beruhigt zu wissen, dass wir eine Versicherung bei der Schweizer Hagel abgeschlossen haben.

 **Schweizer Hagel
Suisse Grêle
Grandine Svizzera**

Der Agrarversicherer

www.hagel.ch