

13. Tiroler Landesprämierung 2007

Auf Qualität statt Quantität setzen

Traditionell machte die Tiroler Landwirtschaftskammer wieder den Anfang im Prämierungsreigen der besten Hochprozentigen in Österreich. Mit 163 Brennern und 674 angestellten Edelbrand- und Likörproben, wurde ein Rekordergebnis erzielt. In den eigens für dieses Event ausgeräumten Verkaufshallen der Autowelt Unterberger-Denzel in Innsbruck beeindruckte der Veranstalter rund 500 geladene Gäste.

Zur Begrüßung skizzierte Josef Hechenberger die Erfolgsstory der Tiroler Brenner. Nicht nur bei Fleisch und Milch, sondern auch mit dem klassischen Direktvermarktungsprodukt Schnaps erzeugten die Tiroler Bauern bzw. Brenner hervorragende Qualitäten, abgesehen von den Leistungen zur Erhaltung der Kulturlandschaft. Auch Hausherr Kommerzialrat Fritz Unterberger bestärkte die Produzenten, weiter auf Qualität statt Quantität zu setzen.

In gewohnter Manier ließ Wendelin Juen, Leiter des Fachbereichs Spezialkulturen und Markt an der LK Tirol, die Besonderheiten des vergangenen Obstjahres Revue passieren. Der schneearme Winter und das trockene Frühjahr führten zu extrem früher Obstbaumblüte, vor allem die Zwetschkenblüte war fast vier Wochen früher als im Durchschnitt der Jahre. Während die Obstbauern schon um ihre Erträge fürchteten, brachten die Regenfälle zu Beginn des Sommers alles wieder ins Lot. Besonders profitiert haben vom feuchten Sommer und dem sonnenreichen Herbst Steinfrüchte wie Zwetschke, Pflaume und Spänling. Sie waren auch Spitzenreiter hinsichtlich Ertrag und Qualität. Knapp dahinter reiht Juen die Apfeldestillate, die eine enorme Vielfalt bei alten und neuen Sorten sowie besonders dichtes Aroma aufwiesen. Die Vogelbeere als typischer Klassiker aus den Tiroler Hochlagen darf 2007 mit zum Spitzenfeld gezählt werden.

Laut Juen stehen bei der Prämierung drei Dinge besonders ins Auge. Das sind zunächst die rekordträchtigen Zahlen bei Teilnehmern und Proben. Sie untermauerten den Stellenwert, den Edelbrände in Tirol innehaben. Nicht zuletzt wurden den Tirolern aus der Zeit Maria Theresias deutlich mehr 300-Liter-Brennrechte zugestanden als anderen Bundesländern.

Bei der 13. Prämierung wurde nicht nur ein weiterer Qualitätsanstieg festgestellt, auch die Spitze wurde breiter. In den Reihen der ausgezeichneten Brenner finden



Die Landessieger der diesjährigen Prämierung (v.l.n.r.): Martin Fankhauser, Arno Pauli, Margit Hoppichler und Markus Spitaler.

sich mehr neue Gesichter. Das zeige, dass nicht nur mit traditionellen Brennverfahren Erfolge erzielt werden. „Vielmehr sind Konsequenz, saubere Arbeit, Aus- und Weiterbildung, aber auch Erfahrung das Erfolgsrezept“, betonte Juen. Dementsprechend ist die Brennerelite in Bewegung geraten. Während die Landessieger bisher sehr stark im Tiroler Oberland vertreten waren, hat bei der Prämierung 2007 eine Trendwende zum Unterland eingesetzt, Newcomer eroberten die Landesspitze. Insgesamt wurden rund 140 Betriebe ausgezeichnet. Durch die starken Bemühungen der Landwirtschaftskammer in punkto Brennerschulungen konnte das Qualitätsbewusstsein unter den Brennern deutlich geschärft werden.

Für die prämierten Produkte, die im Gegensatz zu den nicht ausgezeichneten in der eigens kreierte Tiroler Schnapsflasche abgefüllt werden können, wurde eine eigene Verpackung geschaffen. Der ansprechende erdfarbene Karton soll dazu beitragen, die Produkte noch besser am Markt zu positionieren.

LANDES UND SORTENSIEGER

Martin Fankhauser aus Hippach ist einer der drei Landessieger in der Kategorie Brände. Der Zillertaler vom Stiegenhaushof siegte mit Birnenbrand Williams, Obstler, Zwetschkenbrand und einem Meisterwurz/Apfelbrand, der Spezialität des Zillertals. Aus der gleichen Gemeinde stammt

INFORMATION

Die Prämierungsergebnisse sind im Internet unter www.lk-salzburg.at abrufbar

Markus Spitaler, der schon seit 15 Jahren am Brennkessel steht und wie sein Freund zum 3. Mal an der Prämierung teilnahm. Zu seinen Spitzenprodukten gehören Apfelbrand Golden Delicious, Zwetschkenbrand, Vogelbeerbrand und ebenso Meisterwurz/Apfelbrand. Dritter im Bunde ist Arno Pauli aus Absam mit Apfelbrand Gravensteiner, Zwetschkenbrand und zwei Getreidebränden aus Absamer Mais und Weizen. – Der Landessieg in der Klasse Liköre ging an Josef Hoppichler, der sich mit seinem schwarzen Johannisbeerlikör, Heidelbeer- Holunder- und Himbeerlikör an die Spitze setzte.

Die Sortensiege gingen an:

- Apfel: Bernhard Leitner, Grins
- Birne: Hans Dengg, Kolsassberg
- Obstler: Hans Dengg, Kolsassberg
- Zwetschke, Spänling, Pflaume: Mathilde Juen, Stanz bei Landeck
- Beerenobst: Christian Ortner, Tristach
- Vogelbeere: Toni Rossetti, Kolsass
- Enzian, Meisterwurz, Wacholder: Herbert Schimpfössl, Stanz bei Landeck
- Sonstige (Weichselbrand): Stift Wilten, Innsbruck mit Brenner Otto Permoser

Anette Gerhold, Dornbirn

2. Internationaler Grappawettbewerb „Acquaviti d'oro“

Erfolge für Südtiroler Brenner

In Schloss Maresch in Bozen wurden Mitte September 2007 die Preise an die erfolgreichen Teilnehmer des 2. Internationalen Grappawettbewerbs „Acquaviti d'oro“ verliehen. Bei der Prämierung, die bereits im April in Tramin stattgefunden hat, waren 208 Grappe und Brände aus Italien, Deutschland, Österreich und Spanien angestellt worden.

Dem Wettbewerb, der von der Vereinigung der Grappa- und Brändeverkoster Italiens der Sektion Südtirol (ANAG) veranstaltet wird, liegt ein äußerst strenger Prämierungsrahmen zu Grunde. Lediglich 30% der teilnehmenden Destillate erhielten eine Auszeichnung. „Gerade diese strenge Bewertung ist ein großer Plus-

punkt für unseren Wettbewerb. Die Siegerbrennereien sehen die Auszeichnung nicht nur als Imagegewinn, sondern auch als gute Chance für eine deutliche Umsatzsteigerung des Produkts. Außerdem darf jedes Siegerprodukt mit einem Aufkleber der erzielten Medaille versehen werden. Dies macht den Konsumenten auf die getestete Güte der Brände aufmerksam und somit den Qualitätsvergleich transparenter“, so Günter Roner, Präsident der ANAG. Acht Destillate wurden mit einer Goldmedaille ausgezeichnet, (davon gingen zwei an Südtiroler Brennereien). Des Weiteren wurde 24 mal Silber und 37mal Bronze vergeben.

Die 86 professionellen Verkoster der ANAG haben die Produkte genau geprüft. Bei den durchgeführten Verkostungen achteten die Organisatoren sehr auf die Unabhängigkeit der urteilenden Verkoster. Auch die Bewertung der Destillate folgt strengen Richtlinien. Jedes Destillat wird von mindestens sechs Testern verkostet. Die höchste und die niedrigste der sechs vergebenen Punktwertungen werden aus der Wertung genommen. So garantieren die verbleibenden vier Werte ein objektives Urteil. Absprachen unter den Testern sind ebenfalls ausgeschlossen. Die Reihenfolge der zu bewertenden Destillate und ihre Nummerierung auf dem Bewertungsbogen sind bei jedem Tester unterschiedlich.

IMAGESTEIGERUNG DER QUALITÄTSBRÄNDE IST ERKLÄRTES ZIEL

Eine Medaille beim Internationalen Grappawettbewerb „Acquaviti d'oro“ zu erhalten, ist eine besondere Auszeichnung. Ziel des Wettbewerbs ist schließlich, Produkte besonderer Qualität zu fördern und den Produzenten einen Ansporn zu geben, sich stetig zu verbessern. Der Lohn für die Siegerprodukte geht weit über die gewonnenen Medaillen hinaus. Die Sieger werden auch auf der Website der ANAG (www.anag.it) angeführt. „Die ANAG selbst organisiert den Wettbewerb ohne Gewinnabsichten. Unser Antrieb ist vielmehr die Passion für ein außergewöhnliches Destillat. Im Sinne unseres Statuts wollen wir das Image von Qualitätsbränden optimieren und die Qualität lokaler Produkte bekannter machen“, so Angelo Vezzaro, Sekretär der ANAG Sektion Südtirol.

Dr. Silvia Schroffenegger, Kardaun



Günter Roner, Präsident der ANAG-Südtirol, Silvano Facchinetti, Nationaler ANAG-Präsident und Angelo Vezzaro, ANAG-Südtirol Sekretär (v.l.n.r.) freuen sich über eine erfolgreiche zweite Prämierung.



86 Verkoster haben die angestellten Produkte des „Acquaviti d'oro“ bewertet.

KONTAKT

Dr. Silvia Schroffenegger, Medien Südtirol,
Kuntersweg 10/A, I-39053 Kardaun
Tel. +39 0471 36 00 74, Fax +39 0471 36 06 89
Mail: presse.produkte@suedtirol.info
Internet: www.suedtirol.info/produkte

DLG-Qualitätsprüfung
für Kleinbrennereien 2008

Machen Sie Genuss sichtbar:



Garantierte Qualität

... dank umfassender Laboranalysen

Höchster Genuss

... von führenden Experten empfohlen

Goldene Erfolge

... bei Ihren Kunden

Ihre Vorteile:

- Veröffentlichung im Fachmagazin „DLG-Test Lebensmittel“ und im Internet
- DLG-Presseservice in Fach- und Verbrauchermedien
- Auslobung „Beste Spirituose“

Anmeldeschluss:

31. Januar 2008

TOP TEN-Auflistung
der Kleinbrennereien
Unternehmensauszeichnung
„Preis der Besten“



www.DLG.org/Spirituosen



DLG e.V.
Eschborner Landstr. 122
60489 Frankfurt a. M.
Tel.: 0 69 / 2 47 88 - 371
Fax: 0 69 / 2 47 88 - 132
www.DLG.org/Spirituosen