

Prämierte Destillerie

Mit genau null Kunden begann Franz Tinnauer in seiner Heimat Steiermark im Jahre 1990 professionell Edelbrände zu produzieren. Pünktlich vor dem zwanzigsten Firmen-Jubiläum wurde er mit sechs Goldmedaillen zur „Distillery of the Year 2009“ geehrt.



Bei Tinnauer im steirischen Hügelland (oben) entstehen erstklassige Obstbrände.

Fotos: Michael Zechany

Mitten im steirischen Hügelland liegt an der kleinen, etwas kurvigen, aber mit einer schönen Aussicht gesegneten Straße von Gamlitz hinauf nach Sernau/Steinbach die Fruchtbrennerei Tinnauer auf dem Gamlitzberg. Der Berg ist auf der Südseite zu fast 80 Prozent mit Weinreben bedeckt, die West- und Südostlagen eignen sich dagegen hervorragend für den Obstbau.

Sehr zufrieden präsentiert sich Hausherr Franz Tinnauer, schließlich verfügt sein Traditionshof, den er bereits in dritter Generation führt, über acht Hektar bester Weinlagen und über 4,5 Hektar ebensolcher Obstgärten. Gemeinsam mit Ehefrau Margarete, seiner Mutter Aloisia und Katharina, einer seiner drei Töchter, bewirtschaftet er das Areal und führt die Firma. Jeden Morgen geht er in seine Gärten und begrüßt die Bäume. Nicht gerade einzeln und per Handschlag, aber doch mit dem Blick des Fachmanns, der dann ein-



Ausgewählte Früchte und Sorgfalt beim Destillationsprozess sind die Grundvoraussetzungen für Spitzenbrände (loben und links). Dass Franz Tinnauer (linke Seite) zudem gelernter Winzer ist, hilft zusätzlich.

schreitet, wenn die Blattläuse, Fruchtfliegen und anderes Getier, das man botanisch gesehen zu den Schädlingen zählt, zu forsch auftreten. So kann das Obst optimal reifen und sein volles Aroma entwickeln.

Dieses Aroma aus dem Obst zu extrahieren und anschließend in einem Destillat zu konzentrieren, ist dann das Werk des Fachmanns. Äpfel und Birnen, Pflaumen, Zwetschgen, Quitten, Marillen und Pfirsiche werden in den eigenen Plantagen geerntet. Im Anschluss kontrolliert der Experte noch die Maischeführung und überwacht natürlich die Destillation.

Kunst-Handwerk der Destillation

Seit 1990 widmet sich Franz Tinnauer mit voller Kraft dem Kunst-Handwerk der Destillation. Eher zufällig entschied er sich dazu, sich mit Edelbränden einen Namen machen zu wollen: „Die Zeit von 1990 bis 1995 brachte eine Trendwende in der Branche. Plötzlich war nicht mehr nur Schnaps, sondern edle Destillate gefragt.“ Dass er damals mit genau null Kunden beginnen musste, sieht er im Rückblick als Vorteil: „Ich konnte keine Bestandskunden verschrecken, sondern durfte von Anfang an ganz auf Qualität mit entsprechenden Preisen setzen“.

Die seitdem geernteten Erfolge geben ihm recht. So konnte er im Jahr 2009 im Rahmen der Weltmeisterschaft der Edelbrenner (World Spirits) mit gleich sechs Goldmedaillen den Titel „Distillery of the Year 2009“ sowie die Auszeichnung „Best in Category 100- & Destillate“ einen sensationellen Erfolg in der Branche verbuchen.

Das Geheimnis seines Erfolges ist schlicht und einfach: „Beim Schnapsmachen kommt's darauf an, das richtige Obst zum richtigen Zeitpunkt zu ernten – das ist eine Grundvoraussetzung, ohne die man keinen guten Schnaps herstellen kann“, sagt er. Und weiter: „Um dichte, körperreiche Brände herzustellen, braucht es die physiologische Reife der Frucht. Und eine Technik, die dem Weinmachen ziemlich ähnlich ist: also gekühlte Maischeführung, die Wahl des richtigen Zeitpunkts für die Destillation und die technischen Möglichkeiten, sauber und mit möglichst wenig Aromaverlust destillieren zu können.“

Von Weinen versteht er übrigens auch so einiges, schließlich ist er zusätzlich gelernter Winzer. Daher keltert er parallel schon seit einigen Jahren typisch steirische Rebsorten wie Sauvignon blanc, Traminer und Morillon, Müller-Thurgau und Zweigelt auf seinen Südhängen. Die Erweiterung des Sortiments um regionstypische Weine war daher nur eine Frage der Zeit.

Snežana Šimičić

INFORMATION

FRUCHTBRENNEREI FRANZ TINNAUER

www.tinnauer.at

Von Mo-Sa zwischen 8 und 19 Uhr sowie an Sonn- u. Feiertagen von 8-14 Uhr sind Besucher herzlich willkommen. Auf der Website besteht auch eine Online-Bestellmöglichkeit.

