



Johann Stabauer, vulgo Leidingerbauer, vor seiner Schnapsbrennanlage.

BILD: SN/BERTHOLD SCHMID

# Sechs Goldmedaillen für den Meisterbrenner

Seit 300 Jahren wird am Leidingerhof bei Mondsee Schnaps gebrannt. Der Land- und Gastwirt Johann Stabauer stieg in den Kreis der Besten auf.

BERTHOLD SCHMID

MONDSEE. „Man muss schon ein Tüftler sein, aber auch überaus genau. Dann funktioniert es“, sagt Johann Stabauer, Landwirt vom Leidingerhof am Obergaisberg in Mondsee. Der 57-jährige Vater von drei Kindern führt mit Ehefrau Andrea den Panoramagasthof und spricht stolz von der schönsten Aussicht auf den Mondsee. Stolz darf sich Johann Stabauer seit Kurzem auch Mitglied im internationalen Elite-

**„Man muss viel tüfteln, probieren – und sehr genau sein.“**

Johann Stabauer, Schnapsbrenner

kreis der besten Schnapsbrenner bezeichnen. „Ich habe bei der jüngsten Edelbrandprämierung, der ‚Destillata‘ in Graz, in verschiedenen Kategorien 20 Medaillen geholt – sechs Mal Gold und jeweils sieben Mal Silber und Bronze“, so Stabauer. Sein „Tres-

ter Gelber Muskateller“ sei von der Jury gar zum Edelbrand des Jahres gekürt worden.

Schnaps gebrannt wird am Leidingerhof seit Jahrhunderten. „Wir besitzen das große Brennrecht aus Maria Theresias Zeiten von 1740“, sagen die Stabauer. Damit dürfen sie auch Obst zu kaufen und für die Produktion verwenden. Zwischen 1200 und 1300 Liter, aufgeteilt auf 38 Sorten, stellt Johann Stabauer im Jahr her. Schon diese Sortenvielfalt zeigt, wie der weltmeisterliche Destillateur tüftelt: ob Bärlauchschnaps, Mai-Wipfel-Schnaps oder Heuschnaps bis hin zu Edelcuvées aus Trauben, Äpfeln und Zwetschken.

Der Aufwand sei auch nicht gerade klein, erklärt der Meisterbrenner. So benötige er 100 Kilogramm Holunder, um maximal zwei Liter Schnaps herstellen zu können. Das habe auch seinen Preis, so Stabauer, der seine Edelbrände in 0,35-Liter-Flaschen von 20 bis 44 Euro anbietet.

## Edelprodukte werden ab Hof vermarktet

Als Edelbrandsommelier versteht sich Johann Stabauer (im Bild mit Gattin Andrea und den zahlreichen Medaillen) als Botschafter für ein gesundes Produkt. „Wir vermarkten hauptsächlich ab Hof“, sagt der Land- und Gastwirt aus Mondsee.



BILD: SN/BERTHOLD SCHMID