

Aktuelles aus Tiefgraben

Gastwirt aus Tiefgraben holt erneut höchste Auszeichnungen für seine Edelbrände

Der Gastwirt Johann Stabauer aus Tiefgraben im Mondseeland erreichte heuer erneut große Erfolge bei den EU- und weltweit bedeutendsten Wettbewerben rund um die Edelbrand-Erzeugung. Auf der „AB HOF“-Messe in Wieselburg und bei der „Destillata“ in Wien holte der Brennmeister mit seinen Schnäpsen wieder zahlreiche Stockerlplätze und den zweifachen Landesmeister-Titel.



Der Vizepräsident der Landwirtschaftskammer OÖ, Karl Grabmayr, und Franz Allerstorfer, Fachgruppensprecher Sektion Obstbau, überreichten Johann Stabauer die Medaillen bei der AB HOF-Messe in Wieselburg.

Die Schnapsbrennerei bringt dem Gastwirt aus Tiefgraben derzeit neben ausgezeichneten Produkten viele Siege ein. Auf der Wieselburger Messe „AB HOF“ (Prämierung für Bäuerliche Brände und Liköre; insgesamt 1.378 Einreichungen) erhielt er für seinen Bärlauch-Schnaps das „Goldene Stamperl“. „Das ist die höchste Auszeichnung, die für einen Edelbrand vergeben werden kann“, sagt Stabauer. „Aus allen Goldmedaillen-Gewinnern wird dabei nochmals der Beste ermittelt. Ich bin sehr stolz darauf, dass ich das bin.“

Gold gab's auch für den Holunder-Quitten-Schlehen Edelcuvee, Bronzemedailles konnte Stabauer für den Heu-Schnaps und für den Maiwipfel mit nach Hause nehmen. Mit dem Bärlauch-Schnaps und dem Holunder-Quitten-Schlehen Edelcuvee wurde er obendrein noch Landessieger.

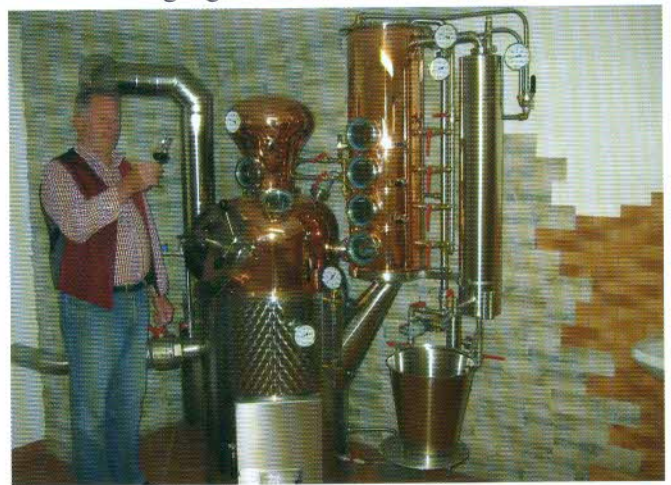
Nicht weniger erfolgreich verlief die „Destillata 2014“ in Wien für Stabauer. Von insgesamt 1.687 Einreichungen erhielten sein Quitten- und Schlehen-Edelbrand jeweils die Bronzemedaille. Bereits 2013 konnte Stabauer mit seinen Edelbränden die Jury bei den erwähnten Bewerben überzeugen.

Großes Brennrecht auf dem Leidingerhof

Es ist mittlerweile ein Privileg, Schnaps brennen zu können. Der Leidingerhof gehört zu einem der wenigen Höfe, die noch das große „Maria-Theresien-Brennrecht“ besitzen, also die Berechtigung, Obst aus ganz Österreich zuzukaufen und 400 l Vollalkohol bzw. 1000 l Edelbrand trinkfertig zu erzeugen. „Das Obst kommt zum Teil von den eigenen Streuobstwiesen oder aus hochwertigen Anbaugebieten in Österreich“, sagt Stabauer. Unbehandeltes Gebirgsquellwasser vom Kolomannsbach (aus der hauseigenen Quelle) verwendet er zum Einstellen der Trinkstärke.

Beliebtes Ausflugsziel: Schaubrennerei auf dem Leidingerhof

Die Liebe zum Schnapsbrennen hat Johann Stabauer von seinem Vater Karl geerbt. Bis 2005 hat dieser in der Waschküche mit einem eingemauerten Brennkessel ohne Wasserbad im Doppelbrennverfahren edle Brände erzeugt. 2012 hat Johann Stabauer die Anlage modernisiert: Die neue Kolonnenbrennanlage entspricht den aktuellen Anforderungen, und seither ist es möglich, in einem Durchgang zu brennen.



In der neu errichteten Schaubrennerei kann man dem Brennmeister bei der Edelbrandherstellung über die Schultern schauen (telefonische Voranmeldung erbeten, Infos siehe unten). „Dass dabei auch eine Verkostung mit zünftiger Jause auf dem Programm stehen, versteht sich von selbst“, sagt Stabauer.

Infos und Anmeldung für Schaubrennerei-Besichtigung:

Edelbrennerei Leidingerhof - Johann Stabauer

Tel. 06232/2883

Mobil: 0664/1615878

E-Mail: panorma-leidingerhof@aon.at

Web: www.edelbrennerei-leidingerhof.at