



Johann Stabauer in seiner Schaubrennerei, wo man ihm bei der Edelbrand-Erzeugung über die Schulter schauen kann. Foto: WKOÖ

# Stabauer „vergoldet“ Bärlauch

Tiefgrabener Edelbrenner heimst Preise bei „Ab-Hof“-Messe und „Destillata“ ein

Der Gastwirt Johann Stabauer aus Tiefgraben erreichte heuer erneut große Erfolge bei den EU- und weltweit bedeutendsten Wettbewerben rund um die Edelbrand-Erzeugung. Auf der „Ab-Hof“-Messe und bei der „Destillata“ holte der Brennmeister mit seinen Schnäpsen wieder mehrere Stockerlplätze und wurde zweifacher Landesmeister. Die Schnapsbrennerei (Info: [www.edelbrennerei-leidingerhof.at](http://www.edelbrennerei-leidingerhof.at)) bringt dem Gastwirt derzeit neben ausgezeichneten Produkten viele Siege ein. Auf der Wieselburger Messe „Ab Hof“ (Prämierung für bäuerliche Brände und Liköre, insgesamt 1378 Einreichungen) erhielt er für seinen Bärlauch-Schnaps das „Goldene Stamplerl“. „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, Bronze-medailien 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 1687 Einreichungen erhielten sein Quitten- und Schlehen-Edelbrand jeweils die Bronzemedaille.

## Großes Brennrecht am Hof

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 Liter Vollalkohol bzw. 1000 Liter Edelbrand trinkfertig zu erzeugen. „Das Obst kommt zum Teil von den eigenen Streuobstwiesen oder aus

hochwertigen Anbaugebieten in Österreich“, sagt Stabauer. Unbehandeltes Gebirgsquellwasser vom Kolomannsberg – aus der hauseigenen Quelle – verwendet er zum Einstellen der Trinkstärke.

## Ein beliebtes Ausflugsziel

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 modernisiert: Die neue Kolonnenbrennanlage entspricht den aktuellen Anforderungen. Jetzt ist es möglich, in einem Durchgang zu brennen. In der neu errichteten Schaubrennerei kann man dem Brennmeister bei der Edelbrandherstellung über die Schulter schauen (Vor Anmeldung). „Dass dabei auch eine Verkostung mit zünftiger Jause auf dem Programm steht, versteht sich von selbst“, sagt Stabauer.