



Ab Jänner 2017 wird die Edelbrennerei (Schaubrennerei) in den Neuen Hotelbetrieb integriert mit einer Neuen und Größeren Anlage, und platz für Ca.35 Personen.

Johann Stabauer stellt erst seit vier Jahren Edelbrände her und gehört schon zu den ganz Großen.

Stabauer ist unter den zwölf Besten Brennern der Welt

20 Medaillen für den Mondseer Edelbrenner bei der Destillata
Der Landwirt-und Hotelier vom Leidingerhof Johann Stabauer stieg in den Kreis der Besten auf.

Mondsee. Man muss schon ein Tüftler sein aber auch überaus genau.sagt Johann Stabauer Landwirt vom Leidingerhof am Obergaisberg in Gem.Tiefgraben.Der Brennmeister und Vater von drei Kindern führt mit Ehefrau Andrea das Panorama-Hotel und spricht stolz von der schönsten Aussicht übers Mondseeland. Stolz darf sich Johann Stabauer seit Kurzem auch Mitglied im Internationalen Elitekreis der besten Schnapsbrenner der Welt bezeichnen.Ich habe bei der diesjährigen Edelbrandprämierung, der „Destillata“ in Graz,in verschiedenen Kategorien 20 Medaillen geholt--sechs Mal Gold und sieben Mal Silber und sieben Mal Bronze. so Stabauer. Sein „Trester Gelber Muskateller“ sei von der Jury gar zum Edelbrand des Jahres gekürt worden, Die höchste Auszeichnung eines Edelbrandes.

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

Johann Stabauer,Schnapsbrenner

Bemerkenswert ist das vor allem deshalb, weil Stabauer erst 2012 mit dem Brennen begann.“Unser Hof besitzt das Maria-Theresia-Brennrecht von 1740 wir dürfen auch fremdes Obst verarbeiten,sagt der Edelbrenner.

40 Sorten,sind schon in seinem Sortiment Schon diese Sortenvielfalt zeigt, wie der weltmeisterliche Destillateur tüftelt: ob Bärlauchschnaps, Mai-wipfelschnaps oder Heuschnaps bis hin zu Edelcuvees aus Trauben,Äpfel und Zwetschken uvm.

Ein Tüftler vor dem Herrn

Wenn sich Stabauer aber einmal einer sache widmet,dann offensichtlich hundert-prozentig.Ich tüftle immer oft lange,bis ich die optimale Lösung finde,sagt er. Und tatsächlich gibt es beim Schnapsbrennen viele Optimierungsmöglichkeiten,das beginnt bei der Auswahl der Rohstoffe und endet bei der Genauigkeit, was Lagertemperaturen betrifft.“Ein Mensch hat 52 Millionen Geschmacksnerven“,sagt der Meisterbrenner. Die Kunst ist es,jede Möglichkeit zu nutzen, diese Potenziale auszuschöpfen.



Edelprodukte werden ab Hof und in der Gastronomie vermarktet

Als Edelbrandsommelier versteht sich Johann Stabauer und den zahlreichen Medaillen als Botschafter für ein gesundes Produkt. „Wir vermarkten ab Hof“ und in die Gastronomie Österreichweit.

Infos und Anmeldung für Besichtigung der Schaubrennerei

Tel.06232/2883

info@panorama-leidingerhof.at

Panorama-Hotel-Leidingerhof

Edelbrennerei Johann Stabauer

www.panorama-leidingerhof.at

www.edelbrennerei-leidingerhof.at