

# BrandNEU

DER TREND ZUM BIO-DESTILLAT.



**GEISTIGES STREBEN NACH HÖHEREM.** Jene Brenner, die sich der Herstellung von Bio-Destillaten widmen, tun dies nur aus einem Grund: Dem Streben nach höherer Qualität ihrer Rohstoffe.

Der Bio-Hype ist zu einem gesellschaftlichen Ereignis geworden. Die Zeichen dafür sind unübersehbar. Jetzt hat dieser Trend auch die heimischen Schnapsbrenner erfasst. Die Präsenz biologisch erzeugter Destillate in Feinkosthandel und Spitzengastronomie steigt, und namhafte Hersteller steigen auf Bioproduktion um.

Wie in allen rasch wachsenden Märkten finden wir auch am Bio-Gourmet-Markt eine unüberschaubare Vielfalt an Meinungen, Informationen und Interessen. Zu diesem bunten Haufen gesellen sich noch gesetzliche Regelungen, wie Kennzeichnungspflicht, die Kontrollpflicht für Händler oder diverse Umstellungsfristen.

Warum kommen die Bio-Destillate gerade jetzt so in Mode? Aus meiner Sicht hat das mit der Entwicklung des Bio-Genuss-Markts zu tun. Aus seiner historischen Entwicklung heraus war es nicht die Aufgabe des Bio-Landbaus, Spezialitäten oder Produkte im Gourmet-Bereich herzustellen. Die biologische Landwirtschaft wurde eher aus dem Gedanken der ressourcenschonenden Produktion agrarischer Grundprodukte wie Getreide, Milch oder Nutztiere entwickelt. Es entspricht allerdings dem Zeitgeist, dass jetzt auch immer mehr Gourmetprodukte in Bio-Qualität erhältlich sind.

## DIE BIO-HOTELS UND IHRE REGELN

Die Bio-Hotels sind eine erfolgreiche Vermarktungsgemeinschaft von derzeit 60 Betrieben, deren Gemeinsamkeit und Fundament der 100-prozentige Einsatz biologischer Lebensmittel in der Küche ist. Um dies zu erreichen und für Gäste transparent zu machen, wurden in enger Zusammenarbeit mit den Verbänden Bio Austria (Österreich), Bioland (Deutschland) und Bio Suisse (Schweiz) Food-Richtlinien erarbeitet und ständig weiterentwickelt. Diese Richt-



**BRANDMEISTER.** Ein Blick hinter die Kulissen der Bio-Schnapsbrennerei von Josef Farthofer aus Aschbach (links). Das Angebot an hochwertigen Bio-Destillaten ist größer als so mancher denkt (rechts).



linien beinhalten nicht nur Regeln und Vorschriften, sondern auch Sanktionsmaßnahmen bei Nichteinhaltung, die bis zum Ausschluss des jeweiligen Betriebs gehen. So streng diese Normen auch waren und sind, beim Spirituosen-Sortiment war nichts davon zu sehen und der Großteil der Produkte – obwohl in Bioqualität verfügbar – war konventionell. Die Hoteliers argumentierten mit mangelnder Verfügbarkeit, unzureichender Markttransparenz und kaum Listungen bei Gastronomielieferanten. Leider hatten sie dabei durchaus Recht. Bio Austria hat es sich zum Ziel gesetzt, an allen genannten Punkten zu arbeiten und entsprechende Verbesserungen herbeizuführen. Die Bio-Hotels ihrerseits haben die Food-Richtlinien erweitert und nun auch entsprechende Regelungen geschaffen, was das Angebot an Spirituosen betrifft. Im Zuge dieser Anstrengungen wurde ein Einkaufspartner der Bio-Hotels von diesen beauftragt, ein entsprechendes Angebot zu stellen. Den Hoteliers wurde daraufhin ein Sortiment von 40 Destillaten angeboten, von denen kein einziges aus Österreich war. Ein klarer Fall, um zu handeln.

#### DAS ANGEBOT AN BIO-DESTILLATEN

Überblickt man das Angebot an Bio-Destillaten in Österreich wird schnell klar, dass es bereits größer ist, als vermutet. Um eine Übersichtlichkeit in die Situation zu bekommen, teilen wir die Hersteller in vier Kategorien, nennen je ein paar Beispiele ohne Anspruch auf Vollständigkeit und zeigen damit auch die Möglichkeiten, welche den Brennern zur Verfügung stehen.

• **Zertifizierte gewerbliche Brennereien** (Verschlussbrenner). Dabei handelt es sich um Brennereien, die über einen gül-

tigen Kontrollvertrag mit einer Kontrollstelle, wie der Austria Bio Garantie, Lacon oder SGS verfügen. Die vier bedeutendsten Brenner sind Josef Hochmair aus Wallern in Oberösterreich, der Mostviertler Josef Farthofer aus Aschbach, die Obsthof Brennerei Retter am steirischen Pöllau-berg sowie die Destillerie Ollmann in Bad Leonfelden im Mühlviertel.

• **Zertifizierte Bio-Winzer.** Bei Winzern ist es schon länger Tradition, ihre Produktpalette um Trebern- oder Weinbrände zu erweitern. Bio-Winzer machen da keine Ausnahme und daher ist es auch bürokratisch unaufwendig, aus den ohnehin schon zertifizierten Rohstoffen auch zertifizierte Brände herzustellen. Zu jenen, bei denen diese Brände besonders gut ausfallen, gehören das Weingut Michlits-Meinklang aus Pamhagen mit seinem Eisweinbrand und dem sortenreinen Topaz-Apfelbrand, Johannes Zillinger aus Velm-Götzendorf im Weinviertel und Fritz Salomon vom Gut Oberstockstall am Wagram. Ganz sagenhafte Brände gibt es auch vom Weingut Soellner, ebenfalls am Wagram.

• **Konventionelle Betriebe, die Bio-Rohstoffe verarbeiten.** Hier sind vor allem Brenner am Werk, die in erster Linie konventionelles Material verarbeiten und vermarkten. Durch Zukauf und/oder Zufall wird ein Produkt aus zertifiziert biologischen Rohstoffen verarbeitet. Die Motivationen dahinter sind vielfältig und reichen von Qualität über Tradition bis hin zur Verfügbarkeit. Bekannteste Beispiele sind der Brand aus Bio-Heidelbeeren vom oberösterreichischen Betrieb Schosser oder der Whisky aus Bio-Getreide von der Destillerie Weutz in der Steiermark.

• **Zertifizierte Abfindungsbrenner und Direktvermarkter.** Hier ist die Liste scheinbar endlos lang. Am besten sehen Sie die Siegerlisten der Prämierungen von Messen wie der „Ab Hof“ in Wieselburg oder die „Mostbarkeiten“-Verkostung in Kärnten durch. Immer wieder prämierte Produkte kommen von Rolf Scheucher aus Ebersdorf, der Campus Destillerie oder dem Wurzschusterhof in der Steiermark.

#### ZERTIFIZIERT ODER NICHT ZERTIFIZIERT

Offenbar gibt es also einen Unterschied zwischen zertifizierten Produkten und jenen, die nicht zertifiziert sind. An dieser Stelle also einmal ein kurzer Überblick über die Zertifizierung und die Für und Wider's zum Thema.

Zu aller Erst: Kontrolliert und zertifiziert wird nicht von den Bioverbänden. Es gibt in Österreich sieben akkreditierte Kontrollstellen, und es ist erforderlich, mit einer dieser Kontrollstellen einen Vertrag abzuschließen. Beim Weinbau gilt eine zweijährige Umstellungszeit, innerhalb derer die Weine nur mit dem Zusatz „im Zuge der Umstellung auf biologischen Landbau“ bezeichnet werden dürfen. Für Schnapsbrenner gilt diese Frist ebenfalls, allerdings nur, wenn eigene Obstgärten verwendet werden. Wird biologisches Obst zugekauft, werden lediglich Herkunft und Warenfluß kontrolliert.

Zertifizierte Bio-Brände gibt es übrigens auch von bekannten Namen der Branche. Alois Gölles produziert für den berühmten Schokoladenhersteller Josef Zotter Schokogeist und -likör und hat den eigenen Obstgarten auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Bio-Schnäpse von Gölles sind also nur noch eine Frage der Zeit. Nicht mehr warten müssen wir auf Destillate von Valentin Latschen von der Pfau-Destillerie. Bio-Bier, Bio-Mostbirne und Bio-Mostapfel umfasst das Sortiment bereits.

#### BEST OF BIO-SPIRITS 2009

Um den Sceptikern und Zynikern gleich von vorneherein den Wind aus den Segeln zu nehmen: Bio-Brände sind nicht gesünder als andere, man kann sich mit Bio-Williams genauso besinnungslos saufen, wie mit dem Willie auf der Skihütte und die Frage, ob Bio-Destillate besser schmecken, als konventionelle Brände bleibt eine Gratwanderung. Allerdings können wir die Qualität eines Produkts nicht unabhängig von dessen Herstellungsverfahren beurteilen. Gut kann daher ein Produkt nur dann sein, wenn es neben seinen sensorisch wahrnehmbaren Qualitäten auch sauber und fair produziert wurde. Hinter jedem Bio-Brenner stehen viele Bio-Obstbauern und Bio-Getreidebauern, jedes Bio-Destillat steht für die konzentrierteste Form der Bio-Landwirtschaft. Eine Prämierung der besten Brände und Liköre in Bio-Qualität ist längst überfällig. Das

Angebot ist mittlerweile vielfältig und deckt den gesamten Bereich der Destillate und Liköre ab. Namhafte Distilleries von Schottland bis Kentucky bieten Bio-Whisky an, Vodka, Gin und Ouzo gibt es genauso wie traditionelle Obstbrände von Apfel bis Zwetschke. Beim Likör sind der Fantasie ohnehin keine Grenzen gesetzt.

Die Bio-Hotels haben sich gemeinsam mit Bio Austria des Themas angenommen und werden im Herbst 2009 etwas Licht ins Dunkel des Marktes bringen. Als Partner, der mit der inhaltlichen Konzeption des Wettbewerbs und der Ausbildung der Juroren betraut wurde, konnte die Spirituosenakademie gewonnen werden. Arthur Nägele, der Verkostungsleiter der Spirituosenakademie ist ein alter Hase in der Branche und hat mit mir schon einige World Spirits-Verkostungen hinter sich gebracht. Über 250 Brände und Liköre wurden zur ersten Bio-Spirituosenverkostung eingereicht.

Die Produkte werden für die Verkostung in klassische Kategorien eingeteilt. Die Basis-Spirituosen bilden eine Gruppe. Dazu gehören Whisky, Rum, Tequila, Gin, Weinbrand/Cognac und Vodka. Die Fruchtbrände unterteilen wir klassisch nach Obst-Kategorien, also Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Mischfrüchte und exotische Früchte. Bei den Likören wird es um Kräuterliköre, Frucht- und Cremeliköre gehen. Bei der Verkostung wird das Hauptaugenmerk auf Klarheit und Ausdruck gelegt. Nur Brände, die frei von Brennfehlern wie der an Nagellack erinnernde Vorlauf oder der seifige Nachlauf haben die Chance in die engere Auswahl für die Best of Bio-Spirits-Entscheidung zu kommen.

In der kommenden Ausgabe informieren wir Sie über die Ergebnisse der Prämierung.

## ADRESSEN

- **Bio-Hotels**  
6465 Nassereith, Brunnwald 400  
Tel.: 05265/50 99, [www.biohotels.info](http://www.biohotels.info)
- **Bio Austria**  
4020 Linz, Ellbognerstraße 60  
Tel.: 0732/65 48 84, [www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at)
- **Spirituosenakademie**  
6424 Siltz, Johann Schöpfstraße 22  
Tel.: 0699/113 44 590, [www.spirituosenakademie.com](http://www.spirituosenakademie.com)