

architektur

hotel style

& gastro

FACHMAGAZIN FÜR DIE GEHOBENE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE



hotel style

Boutique Hotel Egger

Best Western Premier Harmonie Vienna

Falkensteiner Hotel Wien Margareten

Steigenberger Hotel & Spa Krems

f&b style

Heiß & Eis

Schwerpunktthema Wein

Schwerpunktthema Spirituosen



November 2013

HEFT 6A | € 12 | ERSCHIENUNGSPUNKT PERCHTOLDSDORF, VERLAGSPUNKT PERCHTOLDSDORF 2380 PERCHTOLDSDORF, P. b. b. 0322033056

Hochprozentig erfolgreich!

Er trägt sie wie viele andere auch, schreibt aber „Blue Gin“ etwas anders. Schnapsbrenner Hans Reisetbauer ist anders als die anderen, unverwechselbar im Auftritt, bestechend in der Qualität, seit Jahren hochprozentig erfolgreich und immer für eine Überraschung gut.

Schnapsbrenner Hans Reisetbauer ist ein Revolutionär, er hat Whisky-Kenner gelehrt: Wirklich gute Single Malts stammen nicht mehr ausschließlich aus Schottland oder Irland, sondern auch aus Österreich. Reisetbauer hat Malzbrand aus den eigenen vier Hektar Sommerbraugerste in Fässer gelegt, wo einst Chardonnay und Trockenbeerenauslesen reiften. Die leichte Frucht im Holz sollte sich im Laufe der Jahre mit dem Whisky vereinen und so das Malz aroma zusätzlich verstärken. Das Resultat hat die Verkoster ins Schwärmen gebracht.

Gin aus dem Hausruckviertel gewinnt

Neben dem Single Malt Whisky, der sieben Jahre in Barriquefässern reift, gehört auch der Blue Gin seit ein paar Jahren zum finesserenreichen Sortiment von Hans Reisetbauer. Er weist die typische Reisetbauer-Stilistik auf, glasklar und erfrischend, gleichzeitig elegant und lebendig. Mittlerweile gibt es den Blue Gin in vielen angesagten Locations rund um den Globus. Bei einer großen Verkostung in London hat der Wacholderbrand aus dem Hausruckviertel alle Konkurrenten von Welt hinter sich gelassen.

Reisetbauer ist Weltklasse

„Einzigartig kantig im Auftreten und bestechend in der Qualität der feinen Destillate“ feiern ihn Fachpresse und Gourmets von Wien bis London und von Moskau bis New York als Helden. Die „Rote Williams“ wurde 2012 mit der Höchstnote „Schnaps des Jahres“ ausgezeichnet. Das hat Folgen: Im Londoner „Harrods“, das zu den exklusivsten Warenhäusern der Welt zählt, sind Reisetbauers Williamsbirne, Marille, Johannis- und Himbeere, Apfel im Eichenfass und Zwetschke im Maulbeerfass in aller Munde.

Qualität ist schon im Garten das Um und Auf

Ein Beispiel: Vor sechs Jahren hat Hans Reisetbauer Vogelbeerbäume im Mühlviertel auf 690 Meter Seehöhe gepflanzt, mit der Vision, auch hier eine Qualitätssteigerung zu erzielen. Das Warten hat sich bezahlt gemacht. Zwei Sorten, die orange-süße Morawetzer und die



dunkelfleischige Russische Titan, bescherten eine Geschmacksexplosion. Rund um den Hof in Axberg stehen 12.500 Birn- und 7.000 Apfelbäume. Alle Früchte werden handgepflückt. Die edle Marille für seine hochwertigen Brände reift übrigens in den Gärten von Starwinzer Bernhard Ott in Feuersbrunn.

Höchste Ansprüche auch bei der Entwässerung

Im Vorjahr eröffnete Hans Reisetbauer eine neue Brennerei, stolze 1400 m² groß, für höchste Qualitätsansprüche. Auch beim Bau war er keine Kompromisse eingegangen und hatte sich bei der Entwässerung für Schlitz- und Kombirinnen sowie ein Niropipe-Rohrsystem von Aschl entschieden: „Weil Aschl einfach Spitzenqualität bietet!“.

Reisetbauer Qualitätsbrände

- Produktionsbeginn vor 20 Jahren mit 100 Flaschen Schnaps, 2013 werden es 150.000 sein. 10 Mitarbeiter.
- 21 Sorten, darunter Elsbeere, Ingwer und Karotte.
- Reisetbauer liefert in 28 Länder der Welt. Rund die Hälfte entfällt auf Deutschland. Der Markt in den USA entwickelt sich prächtig. Exportanteil insgesamt: 45 Prozent.
- Auszeichnungen: je 4x „Meisterbrenner des Jahres“ und „Bester Brenner Österreichs“, 2012 „Brennerei des Jahres“.



**Schlitzrinne mit Bodenablauf
Eurosink von der Aschl GmbH**
© Aschl GmbH



**Kombirinne mit Bodenablauf
Eurosink von der Aschl GmbH**
© Aschl GmbH

Aschl GmbH: „Sie sagen Schnaps, obwohl die meisten von Edelbrand reden. Warum?“

Hans Reisetbauer: „Ich bin Schnapsbrenner, weil Edelbrand-Destillateur ... wie hört sich denn das an? Das Wort Schnaps hat halt leider nicht mehr den Wert wie früher, weil viel schlechte Qualität produziert worden ist. Aber Schnaps hat Tradition, und ich setze auf höchste Qualität.“

Aschl GmbH: „Sie haben alles erreicht, sind im Ritz Carlton in Moskau, im Trump World Tower in New York und im Londoner Harrods gelistet. Was soll da noch kommen?“

Hans Reisetbauer: „Letzten Endes zählt nur, dass die Kunden unseren Schnaps trinken, eine Gaudi dabei haben und sagen: Der Reisetbauer hat einen super Schnaps gebrannt! Dafür müssen wir uns jeden Tag anstrengen.“

Aschl GmbH: „Höchste Qualität hat ihren Preis. In den USA kostet ein Reisetbauer-Stamperl gut und gerne 22 Dollar...“

Hans Reisetbauer: „Das kostet es teils auch in Deutschland. Der Preis ist eine Frage des Wertes. Wenn man weiß, wie viele Elsbeeren man für einen Liter Schnaps braucht, erklärt das sofort den Preis. Und wir zählen zu den Besten der Welt.“

Aschl GmbH: „Karottenschnaps klingt fast nach einer Schnapsidee. Wie das?“

Hans Reisetbauer: „Da haben wir etwas Neues ausprobiert, das hat sich halt entwickelt. Wir haben viele Ideen und den Vorteil, dass wir immer die Ersten sind, aber auch den Nachteil, dass wir immer wieder kopiert werden, wie bei Karotte, Ingwer oder zuletzt beim Blue Gin.“

Aschl GmbH: „Qualität geht bei Ihnen über alles. Sie haben beim Neubau der Brennerei auf Entwässerungstechnik von Aschl gesetzt, warum?“

Hans Reisetbauer: „Aschl-Kombirinnen haben eine Spitzenqualität, gar keine Frage. Wir sind damit hochzufrieden.“