

Mit [★★★★★] Sternen ausgezeichnet von



Wir gratulieren der  
**Brennerei Pfau**  
zur Auszeichnung als  
**Beste Brennerei des Jahres 2009**



HERMANN BOTOLEN  
DIPLOM-SOMMELIER



VERNE MAIER  
BÜRO BRANDNEWS

# Pfau ist "Brennerei des Jahres 2009"

Sieben Brände in den Top-Punkterängen - 3 Diamanten in „A la Carte“ -  
Neues Produkt: Schnaps im Zerstäuber - Demnächst Buchpräsentation

Kärntens bekannteste Edelbrandfirma, das Unternehmen "Pfau" in Klagenfurt, ist zur "Brennerei des Jahres 2009" gekürt worden. Sieben Brände landeten in den Top-Rängen von 19 bis 20 Punkten, weitere sieben in der Kategorie "Hervorragend" zwischen 18 und 18,9 Punkten. Zusätzlich wurden drei Pfau-Erzeugnisse im Gourmet-Führer „A la Carte“ mit der höchsten Auszeichnung, den Diamanten, bedacht. Auch ein neues Produkt hat Latschen auf den Markt gebracht: Der Schnaps im Zerstäuber.

"Was Valentin Latschen mit seinem ‚Pfau‘ bei uns eingereicht hat, ist an Qualität derzeit wohl kaum zu überbieten", erklärt Vene Maier, Schnapsexperte und Partner von Hermann Botolen, Spitzensommelier und Restaurantleiter von "Meinl am Graben" in Wien. Beide Verkoster verfügen über die zur Beschreibung und Beurteilung von Destillaten erforderliche langjährige Erfahrung. Und somit kürten sie Pfau zu Österreichs "Bester Brennerei des Jahres 2009".

Die Spitzendestillate von Valentin Latschen werden von einem Brand angeführt, der als einer von nur drei Schnäpsen die Maximalanzahl von 20 Punkten erreicht hatte: Der Zwetschkenschnaps des Jahrgangs 2005. Die Beschreibung der Juroren: "Klassische Nase, intensiv und konzentriert, sehr dicht und füllig, typisch, würzig, kernig, kräftig, gebündelte Kraft und Power am Gaumen, tiefe Würze, sehr reif, saftig, komplex, extraktreich und konzentriert, sehr ausgewogene Balance auch im Abgang, nochmals volle Power. Weltklasse!"

Die Zwetschke ist auch jene Frucht, der Latschen schon immer besonders zugetan war und sie - trotz des lädierten Images als Allerwelts- und Billig-Schnaps - in seinen Vorträgen propagiert. Mit dem 2005er-Jahrgang demonstriert Latschen, dass die Zwetschke eine der in unseren Breitengraden am besten geeignete Frucht für ein Edeldestillat ist.

Ein weiteres Ergebnis freut den Schnapsproduzenten persönlich fast noch mehr: Die Top-Bewertung für "seine" Kärntner Mostbirne. Mit dem Jahrgang 2007 liegt ein rundum perfekter, gereifter und schön gewachsener Schnaps aus alten Sorten von Mostbirnen vor. Weitere Spitzenplätze mit 5 Sternen vergaben die Juroren an den Weichselbrand 2005, die Himbeere 2008, die Vogelbeere 2007 und an die fassgelagerten Brände vom Apfel (Jahrgang 2008) und der Zwetschke aus dem Brennjahr 2003.

## Unter den zwölf besten Brennern Österreichs

Die Firma Pfau wurde 2009 aber nicht nur zur „Brennerei des Jahres“ erkoren, Valentin Latschen wird im Gourmet-Führer „A la Carte“ zu den „Zwölf besten Brennern Österreichs“ gezählt. Er befindet sich damit im „Olymp der Schnapsproduzenten“.

„A la Carte“ vergab darüber hinaus 2009 an Latschen drei Mal die höchste Auszeichnung: Seine Zwetschke vom Fass, sein Roggenbierbrand und sein Bramburus (Erdäpfelschnaps) wurden jeweils mit dem Diamanten geehrt. Weitere Bierbrände, eine ganz besondere Spezialität des Hauses Pfau, landeten im Spitzenfeld.

### **Edelbrände im Zerstäuber**

Dass Valentin Latschen ständig auf der Suche nach Neuheiten ist, beweist eine Idee, die er gemeinsam mit Peter Bachmann (Gailtaler Biolachs) entwickelt hat - Erdäpfelschnaps - „Bramburus“ zum Biolachs. Der Schnaps im Zerstäuber, genannt „Pfau Royal“.

Und der Geschmack, der mit dieser Methode auf den Gaumen gezaubert wird, ist wirklich „königlich“. In erster Linie dient der „Pfau Royal“ dem Verfeinern von Aperitifs in Form von Sekt oder Champagner. Dazu wird zwei bis drei Mal in ein Weinglas gesprüht und dieses dann mit Sekt gefüllt - ein völlig neues Geschmackserlebnis ist garantiert.

Für diesen „Hauch der Natur aus dem Zerstäuber“ empfiehlt Valentin Latschen noch andere kulinarische Möglichkeiten. So kann man damit Desserts, wie Süßspeisen oder Eis, einen Hauch von Frucht verleihen und sie somit auf einprägsame Art verfeinern.

### **Genussbotschafter 2009 und Buchautor**

Doch dem allen nicht genug. Valentin Latschen wurde 2009 im Rahmen des Tourismus Award Kärnten als „Genussbotschafter des Jahres“ geehrt. Die Würdigung erfolgte vor dem Hintergrund, dass die Pfau-Schnäpse sowohl in internationalen Fachkreisen als auch beim Konsumenten zu einem Begriff geworden sind.

Welchen Stellenwert Schnäpse mittlerweile haben, wird im Buch „Quinta Essentia - Das Buch vom Edelbrand“ dokumentiert, das am 26. November in Wien (17.00 Uhr, Cserni Bar, Schottenring 14) präsentiert wird. Als Autoren fungieren neben Latschen die Produzenten Alois Gölles (Steiermark), Karl Holzapfel (Niederösterreich) und Hans Reisetbauer (Oberösterreich).

### **Die Qualität wächst im Garten**

In der seit 1987 bestehenden und seit zehn Jahren in der Schleppe-Brauerei in Klagenfurt beheimateten Pfau-Destillerie kommt nur in die Flasche, was den strengen und selbstkritischen Anforderungen des Edelschnaps-Brenners entspricht. Valentin Latschen: „Der Geschmack stammt zu 100 Prozent aus der Natur. Weder der Maische noch dem Schnaps wird Zucker zugesetzt, der Alkohol wird ausschließlich aus Fruchtzucker gewonnen, es gibt keine Zusatzstoffe oder Aromen.“

Pfau-Schnäpse werden auf traditionelle Art in Rauh- und Feinbrandverfahren in Kupferkesseln doppelt gebrannt. Sie sind mittlerweile in vielen Ländern der Erde zu kaufen und werden in Top-Hotels angeboten. Es gibt inzwischen mehr als 20 Sorten.

## **Pfau ist die „Brennerei des Jahres 2009“**

Valentin Latschen konzentriert sich auf das Wesentliche. In der Pfau-Destillerie kommt nur in die Flasche, was den strengen und selbstkritischen Anforderungen des Edel-Schnaps-Pioniers auch entspricht. Und das findet sich dann auch in den Ergebnislisten der diversen Verkostungen, zu denen Latschen seine Edelbrände einreicht. Diese Rankings sind auch eine Dokumentation darüber, dass „der Pfau“ jetzt, im 25-ten Jahr seiner Schnapsarbeit und am 10. Jahrestag der Pfau-Destillerie am Schleppeplatz zu Klagenfurt, auf dem Höhepunkt seiner Arbeit angekommen ist.

„Das, was der ‚Pfau‘ im Jahr 2009 bei uns eingereicht hat, hat eine Qualität, die derzeit wohl kaum zu toppen ist,“ sagt Vene Maier, Schnapsexperte und Partner von Hermann Botolen, dem Spitzensommelier und Restaurantleiter von „Meinl am Graben“ in Wien. Beide Verkoster verfügen über die notwendige langjährige Erfahrung, die zur Beschreibung und Beurteilung von Destillaten unumgänglich ist. Und sie kürten die Brennerei Pfau heuer zur „Brennerei des Jahres 2009“.

Tatsächlich ist das Ergebnis beeindruckend: Sieben Brände landeten in den TOP-Punkterängen von 19 bis 20 Punkten und weitere sieben in der Kategorie „Hervorragend“ zwischen 18 und 18,9 Punkten. „Ein Ergebnis, das von absoluter Spitzenklasse zeugt,“ lautet die Beurteilung der Verkoster.

Die Spitzendestillate von Valentin Latschen werden von einem Brand angeführt, der als einer von nur drei Schnäpsen die maximale Anzahl von 20 Punkten erreicht hatte: Der Zwetschkenschnaps des Jahrgangs 2005. Die Zwetschke ist auch jene Frucht, der Latschen schon immer besonders zugetan war und sie – trotz des lädierten Images als Allerwelts- und Allerbilligst-Schnaps – in seinen altruistischen Vorträgen landauf und landab propagiert hat. Mit dem 2005er-Jahrgang demonstriert Latschen, dass die Zwetschke eine der (in unseren Breitengraden) am besten geeigneten Frucht für ein Edeldestillat ist.

Ein weiteres herausragendes Ergebnis freut den Schnapsmacher persönlich fast noch mehr: die Top-Bewertung für „seine“ Kärntner Mostbirne. Nach anfänglichen Schwankungen liegt jetzt mit dem Jahrgang 2007 ein rundum perfekter, gereifter und schön gewachsener Schnaps aus alten Sorten von Mostbinnen vor.

Weitere Spitzenplätze mit 5 Sternen vergaben die Juroren an den Weichselbrand 2005, die Himbeere 2008, die Vogelbeere 2007 und an die fassgelagerten Brände vom Apfel (Jahrgang 2008) und der Zwetschke aus dem Brennjahr 2003.

Das weitere Ranking:

Quitte 2005 / 18,5 Punkte

Bio-Mostbirne 2008 (Fassprobe) / 18,25 Punkte

Obstler 2005 / 18,25 Punkte

Mostapfel 2008 (Fassprobe) / 18,25 Punkte

Ribisel 2007 / 18,25 Punkte

Marille 2008 / 18 Punkte

Pirsich 2007 / 18 Punkte

Vene Maier – [office@brandnews-online.com](mailto:office@brandnews-online.com)

Neustiftgasse 9/16, 1070 Wien +43 (676) 933 34 59

Mit [★★★★★] Sternen ausgezeichnet von



## **Brennerei Pfau**

### Zwetschke

Jahrgang 2005 43 %vol

Klassische Nase, intensiv und konzentriert, sehr dicht und füllig, typisch, würzig, kernig, kräftig / gebündelte Kraft und Power am Gaumen, tiefe Würze, sehr reif, saftig, komplex, extraktreich und konzentriert / sehr ausgewogene Balance auch im Abgang, nochmal volle Power. WELTKLASSE!

Punkte: 20,00

HERMANN BOTOLEN  
DIRL. SOMMELIER

VERNE MAIER  
BÜRO BRANDNEWS

Mit [★★★★★] Sternen ausgezeichnet von



## **Brennerei Pfau**

### **Kärntner Mostbirne**

Jahrgang 2007 43 %vol

Ja! Natürlich, gut, kernig, kräftig, würzig, klassische Attribute, klar und reintönig / am Gaumen sehr präsent mit Druck, recht füllig und konzentriert, viel Saft, Balance, gereifter Körper, sehr schön und fruchttypisch / druckvoll, dabei weich und stoffig. TOP!

Punkte: 19,25

HERMANN BOTOLEN  
DIRL SOMMELIER

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hermann Botolen', is written over the printed name and title.

VERNE MAIER  
BÜRO BRANDNEWS

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Verne Maier', is written over the printed name and affiliation.

Mit [★★★★★] Sternen ausgezeichnet von



## **Brennerei Pfau**

### **Weichsel**

Jahrgang 2005 43 %vol

Dezente, grünliche Nase, feiner rauchiger und kompakter Bitterton / dicht, fest, fast fett am Gaumen, guter Druck und klare Typizität, konzentriert und saftig / herrlich im Abgang, saftiger Extrakt, tolle Länge. TOP!

Punkte: 19,25

HERMANN BOTOLEN  
DIRL. SOMMELIER

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'H. Botolen', is written over the printed name and title.

VERNE MAIER  
BÜRO BRANDNEWS

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'V. Maier', is written over the printed name and affiliation.

Mit [★★★★★] Sternen ausgezeichnet von



## **Brennerei Pfau**

### Himbeere

Jahrgang 2008 43 %vol

Würzig und kompakt in der Nase, warme und reife Frucht, sehr feine Würzigkeit / fruchtintensiv und -typisch am Gaumen, füllig, kühl und straff, rauchig und pikant, blättrig-herbe Noten, wildfruchtig / herb und herbstlich im Abgang, gute Struktur, viel Potential. TOP!

Punkte: 19,00

HERMANN BOTOLEN  
DIRL. SOMMELIER

VERNE MAIER  
BÜRO BRANDNEWS

Mit [★★★★★] Sternen ausgezeichnet von



## **Brennerei Pfau**

### Apfel vom Fass

Jahrgang 2008 40 %vol

Duftig, viel Frucht, vornehm und subtil, balanciert, grünlich-frische Noten, kräftige Typizität / schöner, kräftiger Fruchtausdruck am Gaumen, saftige Stilistik, kompakt und durchgängig, konzentriert, würzig und pikant / mit Finesse und Eleganz im Abgang. Noch jung, aber schon TOP!

Punkte: 19,00

HERMANN BOTOLEN  
DIRL. SOMMELIER

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'H. Botolen', is written over the printed name and title.

VERNE MAIER  
BÜRO BRANDNEWS

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'V. Maier', is written over the printed name and affiliation.

Mit [★★★★★] Sternen ausgezeichnet von



## **Brennerei Pfau**

### **Zwetschke vom Fass**

Jahrgang 2003 40 %vol

Feiner Honigton mit Vanille, elegante Frucht, volle Harmonie / saftig und druckvoll, guter Würzmix und rauchige Akzente am Gaumen, exotische Noten, Honigmelone und Zimt, füllige Textur / sehr stimmig, mit guter Länge und feiner Balance, brillant im Abgang. TOP!

Punkte: 19,00

HERMANN BOTOLEN  
DIRL. SOMMELIER

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'H. Botolen', is written over the printed name and title.

VERNE MAIER  
BÜRO BRANDNEWS

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'V. Maier', is written over the printed name and affiliation.

Mit [★★★★★] Sternen ausgezeichnet von



## **Brennerei Pfau**

### **Vogelbeere**

Jahrgang 2007 43 %vol

Sehr schöne Würze in der Nase, feine Mandel- und Marzipannoten, frisch und herzhaft / dichter, kräftiger Körper, sehr druckvoll mit saftiger Textur, schöne Balance und Konzentration, wunderbar gereift, Top-Stilistik / sehr würziger und anhaltender Abgang. TOP!

Punkte: 19,00

HERMANN BOTOLEN  
DIRL. SOMMELIER

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'H. Botolen', is written over the printed name and title.

VERNE MAIER  
BÜRO BRANDNEWS

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'V. Maier', is written over the printed name and affiliation.