



sur la terre

MÜNCHEN



3



Text
Katja Mutschelknaus

Fotos
© Valentin Latschen

Der Geist in der Flasche

Mit dem Schnaps ist das so eine Sache. Er hat nicht den allerbesten Ruf. Dabei ist Schnaps eines der edelsten Wässerchen, das unsere Kehle balsamiert – wenn man ihn denn richtig brennt. Valentin Latschen aus Klagenfurt weiß, wie das geht. Er macht den besten Schnaps Kärntens.

Der Geist in der Flasche ist ein kapriziöser Kerl. Wer ihm verfällt, dem gerinnen Worte zu Schmachtfetzen. „Zum Einbeißen“ sei der Geist, kolportieren Kreise, die es wissen müssen, „fest und zupackend“ sei sein Körper, „leichtfüßig auf der Zunge“ sei sein Spiel. Gleichwohl erscheine der Geist nachgerade feminin, zeige eine „schlanke Figur“, übe sich in „vornehmer Zurückhaltung“. Wenn er sich von dannen mache, relativ spät erst, wie es sich für ein Wesen von solcher Güte geziemt, zeige sich „im Abgang seine ganze Pracht.“



Oh là là! Einmal mehr erweist sich die Feinschmeckerei als das Feld der Sinnlichkeit mit dem höchsten Potenzial an „sophistication“. Wo sich derlei Worte lasziv räkelnd, ist Gourmetkritik nicht weit. Vene Maier, Österreichs renommiertester Fachautor für edle Destillate, stuft die Schnäpse der Brennerei Pfau regelmäßig unter die besten eines Jahrgangs. Pfau's „Apfel im Holz“, der Kartoffelbrand „Bramburus“, der Obstler und die reinsortigen Fruchtbrände wie Vogelbeere oder Marille erreichen auf seiner 20-Punkte-Bewertungsskala mit 18 und mehr Punkten beachtliche Höhen. Wenn Maier die „animierende Note“ des Kartoffeldestillats oder den „kom-

Gebranntes, das nicht gestreckt, aromatisiert oder verfälscht wurde, hieß in alten Zeiten einmal Schnaps. Doch weil die Lebensmittelgesetzgebung das heutzutage laxer sieht, darf als Schnaps hochoffiziös auch bezeichnet werden, was Kenner als Fusel abtun. Deshalb weichen Destillateure wie Pfau auf andere Begriffe aus. Der Geist, der die Brennerei von Valentin Latschen in Flaschen verlässt, ist „Österreichischer Qualitätsbrand“ erster Güte, ein Destillat, das zu hundert Prozent aus dem gewonnen wird, was aus ihm schmeckt: Frucht.

„Ich will zeigen, dass ein Schnaps ein edler Brand ist“, sagt Valentin Latschen. Was fast ein wenig trotzig

Vom Sacher in Wien bis hinauf nach Sylt: Pfaus Brände krönen Sterne-Menüs.

*100 % reiner Brand. Nach traditioneller
im Kupferkessel doppelt gebrannt. In Glasballen
Eichenfässer bis zur harmonischen Reife ge-*

pakten Körper“ des Himbeerbrands lobt, fasst er in Worte, was beim Erschmecken der Pfau'schen Lebenswässerchen am Gaumen und in der Nase flaniert: Aroma in Reinkultur, mit einem ordentlichen Schuss Grandezza.

Darunter würde Valentin Latschen sich auch nicht zufrieden geben. Latschen ist sozusagen der Geist hinter diesen Flaschen. Ein Aufmischer in Sachen Qualität, der vor gut zwanzig Jahren erst die kärntnerische, dann auch die österreichische Schnapsbrennerei auf das Gleis stellte, das nur in eine Richtung weist: Die der Exzellenz. Einer wie er kann seine Produkte mit Fug und Recht als das bezeichnen, was sie im ursprünglichen – und einstmals besten – Sinne sind: Schnaps. Auch wenn man heutzutage darunter jenen flüssigen Rachenputzer versteht, der wie ein Radaubruder durch den Schlund poltert, ist Schnaps die traditionelle Bezeichnung für ein Naturprodukt. Nur

klingt, ist Selbstbewusstsein, das aus Erfahrung schöpft. Latschen stammt aus dem kärntnerischen Lavanttal im Süden des Landes. Seine Eltern betrieben Obstbau und Landwirtschaft, führten einen Gastronomiebetrieb auf dem heimischen Anwesen. Wie in traditionell ländlichen Gegenden üblich, war der Hof unter seinem Vulgo-Namen bekannt: Pfau. Valentins Vater war einer der ersten, der Flaschen um junge Birnentriebe band, damit diese in die gläserne Hülle hineinzuwachsen konnten – zur Verlustierung der Gäste. Valentin besuchte die Hotelfachschule in Villach, legte die Weinbau- und Kellermeisterprüfung ab und – weil ihm das nicht genug erschien – auch die zum Obstbaumeister. Wenn einer die Qualität von Früchten beurteilen kann, dann er. Als er 1984 erst den familieneigenen „Pfau“-Hof, dann die Gastronomie und auch die Brennerei übernahm, war für ihn klar: „Die Qualität des Schnapses wächst im Garten.“

Latschen krepelte das lädierte Image des österreichischen Schnapses um. Er ließ sich den Hofnamen gesetzlich schützen und leistete Pionierarbeit. Wählte nur die reifsten, aromatischsten und frischesten Früchte aus. Die Leute im Ort schüttelten den Kopf. Denn Bauern handhaben das so: Die besten Früchte werden verkauft, die zweitbesten gegessen, der Ausschuss wird gebrannt. Valentin ging den anderen Weg. Er ließ die Früchte von allem befreien, was nicht ins Glas soll: Dolden, Rispfen, Blattwerk, Stängel. Er maichte sie ein und gab der Gärung Zeit. Bis heute dauert dieser Prozess in seiner Brennerei je nach Zuckergehalt der Früchte ein bis vier Wochen. Um das Aroma zu schonen, lässt er den Zucker sich bei nicht mehr als 16 Grad Celsius in Alkohol umwandeln. Die Qualitätskriterien, die er in der Startphase seiner Karriere als Vorzeige-Destillateur als richtig erkannte, hat er bis heute beibehalten.

Das lateinische Verb *destillare* bedeutet „heraustropfen“. In Latschens Pfau-Brennerei tropft nur der so genannte „Mittellauf“ als feiner Aromenstrahl aus dem Brenngerät in den Ballon. Der Vorlauf, das ist unbedenkliche Chemie, die unangenehm nach Lack oder Lösungsmittel riecht und dem gehobenen Genuss im Wege stünde. Der Nachlauf, das ist der gemeinhin als „Fusel“ beschimpfte klägliche Rest, eine brackige, schale Plörre. Der Mittellauf ist das Herzstück des alchemistischen Wundervorgangs der alkoholischen Gärung, die im hochartificialen System der computer-gesteuerten Brennapparate unter Latschens Regie ihre vergeistigte Bestimmung findet und zu dem gerinnt, was Connaissseuren von Sylt bis Wien das Mundwerk wässert: Spiritus – reiner Geist.

Ein Brennmeister wie Valentin Latschen schenkt der feinschmeckenden Welt im Wortsinne gereinigten, verdichteten Geschmack.





Denn Valentins vergorene Früchten werden zweimal, nota bene in Kupferkesseln, destilliert, in einen sogenannten „Rauh-“ und „Feinbrand“. Auf diese Weise löst sich aus der alkoholisierten Maische nahezu alles, was die Entfaltung des Aromas behindern könnte. Chemische Verbindungen wie Essigsäureäthylester etwa, jener nach Lack riechende Kopfwehmacher. Nach dem zweiten Erhitzungs- und Abkühlungsvorgang bleibt nur noch eines übrig: das Wesen der Frucht. Latschen sagt: „Weder der Maische, noch dem Schnaps wird Zucker zugesetzt.“ Also entsteht der Alkohol ausschließlich aus dem Fruchtzucker der Früchte, Himbeeren oder Williams Christ Birnen, Johannis- oder Vogelbeeren. Anders als in der Spirituosenindustrie kommen in der Pfau-Manufaktur auch kein Gramm Fruchtzucker, kein Glukosesirup und schon gar keine Aroma- oder Farbstoffe an das Destillat.

Genau so, wie die Jungs von der „Quinta Essentia“ das haben wollen. Die Quinta Essentia ist die Gruppe der ganz harten Kerle, der unbestechlichen Hüter des Qualitätsgrals. In ihr haben sich die sieben besten Edel-Destillateure Österreichs zusammengeschlossen, um gemeinsam dafür zu sorgen, dass die österreichische Schnapskultur ihr richtungsweisen-des Qualitätsniveau hält. Die Schnäpse der Quinta Essentia werden nur aus vollreifen Früchten, Getreide, Wein, Trester oder Bier gewonnen. Zum unumstößlichen Verzicht auf Fremdstoffe gehört auch die Auflage, dem End-

produkt keinen Fremdkohol zuzusetzen. Wer gegen diese Richtlinien verstößt, muss mit einer saftigen Strafe rechnen oder – wie man auf gut Österreichisch sagt – mit „Pönale“. Und die ginge nicht nur dem Image, sondern auch dem Geldbeutel gewaltig an den Kragen. Pfau ist Mitglied der Quinta Essentia, der sich ansonsten so illustre Größen wie die Brennereien Rochelt aus Tirol oder Holzapfel aus der Wachau verpflichtet haben.

Doch ehrliches Handwerk ist nur die eine Hälfte des Erfolgs. Die andere Hälfte sitzt am äußersten Ende unseres Tastsinns: in den Fingerspitzen. Fingerspitzengefühl beim Schnapsbrennen ist das filigrane Zusammenspiel aus geschmacklichem Erinnerungsvermögen, feinnervigem Geruchssinn und dem Talent zur Vision. Natürlich trägt das betörende Aroma reiferer Himbeeren dazu bei, dass ein Eau de Vie aus diesen Rosenfrüchten so duftet, als spazierte man durch einen Hain voll waldfrischer Himbeersträucher an einem Sommerabend. Damit diese geschmackliche



Wucht aber tatsächlich in der Intensität eingefangen werden kann, wie Latschen dies mit seinen Destillaten macht, braucht es mehr. Ein Gespür für die angemessene



*additioneller Art
In Glasballons oder
in Reife gelagert.*

Maischedauer, die Brenntemperatur, die anschließende Nachreife und Lagerung zum Beispiel. Und die Lust am Experimentieren. An der mangelt es dem 47-Jährigen gewiss nicht. Seit Valentin Latschen seine Brennerei im Jahre 2000 aus der Kärntner Provinz in die Landeshauptstadt Klagenfurt verlegt hat, macht er nicht nur mit seinen traditionellen Rezepturen, sondern auch mit Gewagtem Furore. In Klagenfurt residiert die Pfau Brennerei Seite an Seite mit der ältesten Brauerei Kärntens, der „Schlepp“, in einem historischen Brauareal. Dessen modern renovierte Event-Architektur gab bei einem der letzten Ingeborg-Bachmann-Wettbewerbe sogar den

Resonanzboden für literarische Kreativität ab. Hier braut die Schleppbrauerei köstliche Spezialbiere. Das brachte Latschen auf die Idee, sich in der Destillation von Bieren zu versuchen. Sein Roggenbierbrand oder sein „Rauchmalz vom Fass“ begeistern Genusstrinker wie Kritiker. Und die meinen, Latschens Bierbrände seien „schmelzig am Gaumen, mit rauchigen Noten im Ausklang“ – „very sophisticated“.

Valentin Latschen
Pfau Brennerei GmbH
Schleppplatz 1
A-9020 Klagenfurt
Tel. 00 43.4 63.4 27 00-66
Fax 00 43.4 63.4 27 00-69
www.pfau.at

Brennerei Pfau

Apfelbrände, Williams, Marille,
Zwetschke, Quitte und Pfirsich,
Schlehe und Vogelbeere, Bramburus
und Rauchmalzbrand, Bierbrände

BRAND IN DER BRAUEREI

valentin latschen hat den schnaps in kärnten neu definiert

Mit Valentin Latschen hat in Kärnten seinerzeit eine neue Ära der Schnapskultur begonnen. In seinem Obstgut Pfau in der Unterkärntner Gemeinde Ruden setzte der Absolvent der Hotel-fachschule Villach neue Qualitätsrichtlinien: den Pfau-Brand.

Ein guter „Schnaps“ beginnt mit einem Topgrundprodukt. 1987 begann Valentin Latschen mit einer kleinen gewerblichen Brennerei. Seit 2000 ist er mit seiner Brennerei in die Schleppe-Brauerei in Klagenfurt übersiedelt. Hier entstand eine Erlebniswelt „Bier-Schnaps-Wein“.

Die Brennerei ist somit öffentlich zugänglich und der Besucher kann dem Meister beim Brennen über die Schulter blicken. Valentin Latschen ist Mitglied der

Gruppe „Quinta Essentia“ und geht bei seiner Arbeit strengen Richtlinien nach: Nur Früchte mit hoher Qualität, das Auswahlverfahren beginnt im Obstgarten bzw. beim Begutachten der angelieferten Früchte und Beeren.

Weder der Maische noch dem Brand werden Zucker beigesetzt. Destilliert wird im Rau- und Feinbrandverfahren in einem Kupferkessel. Es kommen keine Aromastoffe und kein Fremdalkohol zu den Destillaten. Schnapsbrennen ist Handarbeit, das ist die Maxime von Valentin Latschen. Die unmittelbare Nachbarschaft zum Bierbrauer „Schleppe“ hat Latschen zum Bockbierbrand animiert. Mit Erfolg, wie zahlreiche Auszeichnungen beweisen.

Neu im Programm ist der „Bramburus“, ein Kartoffelbrand. Inspiriert wurde Valentin Latschen durch den im Gailtal bei Peter Bachmann geräucherten Lachs. Latschen suchte einen kompatiblen Brand zum Lachs und fand ihn im Bramburus. Bei Valentin Latschen in seiner Brennerei „Pfau“ sind jederzeit Führungen und Verkostungen gegen Voranmeldung möglich.

