

## 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.

