

# A LA CARTE

Das Magazin für Genießer [www.alacarte.at](http://www.alacarte.at)

01/2008 Euro 5,-



## EIN PFAU IN ZWEI DEKADEN

**Valentin Latschen jubiliert.** Wenn Valentin Latschen mit seiner Brennerei Pfau 20 Jahre Bestand feiert, dann sind das nicht irgendwelche zwei Jahrzehnte, es ist vielmehr die maßgebliche Periode für den heutigen Stand der Brennerei in Österreich. Dieses Niveau ist mit dem damaligen nicht vergleichbar und Valentin Latschen hat dazu Wesentliches beigetragen. Selbst für einen heute so etablierten Brenner wie Alois Gölles war Valentin Latschen einst ein Vorbild für qualitatives Brennen.

Latschen, der gerade auch 50 geworden ist, wurde sozusagen ins beste Obst hineingeboren, ins Jauntal, in den Gasthof Pfau, wo die Apfel- und Birnbäume bis an den Horizont reichen – und darüber hinaus ins Lavanttal. Angeboren waren ihm Stehvermögen, Ausdauer und Beharrlichkeit. So hat der Einzelkämpfer nicht nur an seinem Niveau gearbeitet. Er versuchte von vornherein auch Kollegen zu überzeugen. Mit Gölles, Rochelt, Gasser und Holzapfel hat er bald einmal die Quinta Essentia gegründet, die sich kompromisslos der Qualität verschrieb und konsequent auf die Technik des Doppelbrennens setzte.

Vor einigen Jahren dann ist Valentin Latschen samt Brennerei nach Klagenfurt übersiedelt und residiert seither am Areal der Schleppebrauerei. Die Nähe zu einem besonderen Grundprodukt hat alsbald zu besonderen Destillaten aus Bier und Getreide geführt. Eine andere Besonderheit ist sein Kartoffelbrand, der Bramburus. Und rechtzeitig zum Jubiläum hat Valentin Latschen sich mit der Abfüllung der Kärntner Mostbirne ein Geschenk gemacht. Damit kehrt er zurück in die Obstgärten seiner Jugend, denen er sich nie entfremdet hat wie andere Brenner, die Berührungsängste mit Obstler oder alleine mit dem Wort Schnaps – Edelbrand klingt in ihren Ohren besser – haben. Valentin Latschen aber ist dem Ursprung mit dem Herzen verbunden und aus dieser Liebe entstehen immer neue Meisterwerke.

● [www.pfau.at](http://www.pfau.at)





Fröhliche Wissenschaft: Valentin Latschen, Meister der hohen Destillationskunst, in seinem Reifekeller.

Der „Geist in der Flasche“ ist ein kapriziöses Geschöpf. Wer ihm verfällt, dem gerinnen Worte zu Hymnen: „Zum Einibeiß’n“ sei der Geist, kolportieren jene, die ihn kennen, „fest und zupackend“ sein Körper, „leichtfüßig auf der Zunge“ sein Spiel.

Oh là là! Einmal mehr erweist sich die Feinschmeckerei als Sphäre des Sinnlichen mit einem Hang zur *sophistication*. Wo derlei Lob lasziv sich räkelt, ist Gourmetkritik nicht weit: Vene Maier, österreichischer Experte für edle Brände, stuft die Destillate der Brennerei Pfau regelmäßig unter die besten eines Jahrgangs. Der „Apfel im Holz“, der Kartoffelbrand „Bramburus“ und die reinsortigen Fruchtbrände wie Vogelbeere oder Marille erreichen auf Maiers Bewertungsskala mit 18 und mehr Punkten fast den Zenit. Wenn Maier in seinen Publikationen die „animierende Note“ des Kartoffeldestillats oder den „kompakten Körper“ des Himbeerbrands lobt, fasst er in Worte, was beim

Verkosten der Pfau’schen Lebenswässerchen am Gaumen und in der Nase flaniert: unverfälschtes Aroma der Frucht.

Einer wie Valentin Latschen würde es darunter auch nicht machen. Latschen ist sozusagen der Geist hinter den Flaschen. Vor zwanzig Jahren schob er die österreichische Schnapsbrennerei auf jenes Gleis, das in nur eine Richtung weist: die der Qualität. Valentin Latschen bezeichnet seine Produkte gern als das, was sie im ursprünglichen – und einstmals besten – Sinne sind: Schnaps. Auch wenn man heutzutage darunter jenen Rachenputzer versteht, der wie ein Radaubruder durch den Schlund poltert, ist Schnaps die traditionelle Bezeichnung für ein Naturprodukt. Nur Gebranntes, das nicht gestreckt oder verfälscht wurde, hieß früher einmal Schnaps. Doch weil die Lebensmittelgesetzgebung das heutzutage laxer sieht, darf als Schnaps offiziell auch tituliert werden, was Kenner als Fusel abtun. Deshalb weichen Destillateure wie Latschen auf andere Begriffe aus. Das edle Produkt, das seine Brennerei in Flaschen verlässt, wird als „Österreichischer Qualitätsbrand“ bezeichnet.



Der Kärntner Vetter des Whiskys: „Rauchmalz“ von Pfau.



Pfau Brennerei GmbH  
Valentin Latschen

Schleppeplatz 1  
9020 Klagenfurt

Telefon 00 43 / (0) 4 63 / 4 27 00 66  
Telefax 00 43 / (0) 4 63 / 4 27 00 69





Anders als parfümierte Industrie-Spirituosen duften und munden Pfau-Brände wie ihr natürliches Grundprodukt; das Aroma verästelt sich in Nuancen voll Grandezza und Schliff. „Ich will zeigen, dass ein Schnaps ein edler Brand ist“, sagt Valentin Latschen. Seine Eltern betrieben Obstbau auf einem Hof im Kärntner Jauntal. Wie in bäuerlichen Landstrichen üblich, war der Hof unter dem vulgo-Namen bekannt: Pfau. Valentin Latschen besuchte die Hotelfachschule, legte die Weinbau- und Kellermeisterprüfung ab und ließ sich zum Obstbaumeister ausbilden. Als er 1984 den elterlichen Hof und die Brennerei übernahm, war für ihn klar: „Die Qualität des Schnapses wächst im Garten.“

Von da an päppelte er das Image des österreichischen Schnapses auf. Er verarbeitete nur die aromatischsten und frischesten Früchte. Die Leute im Dorf schüttelten den Kopf. Damals handhabten die Bauern es so: Die besten Früchte wurden verkauft, die zweitbesten gegessen, der Ausschuss wurde gebrannt. Valentin ließ die Früchte von allem befreien, was nicht ins Glas soll: Dol-den, Rispfen, Blattwerk. Er maischte sie ein und gab der Gärung Zeit. Bis heute dauert dieser Prozess in seiner Brennerei, je nach Zuckergehalt der Ernte, ein bis vier Wochen.



Die Edel-Brände werden in Kupferkesseln destilliert.

Das lateinische Verb *destillare* bedeutet „herabtropfen“. In der Brennerei Pfau tropft nur der so genannte „Mittellauf“ aus dem Brenngerät in den Ballon; der „Vorlauf“ riecht nach Lack und ist dem Genuss abträglich, der „Nachlauf“ ist der gemeinhin als „Fusel“ beschimpfte Rest. Allein der Mittellauf ist das Herzstück des alchimistischen Wundervorgangs der alkoholischen Gärung, die unter Latschens Händen zu dem gerinnt, was Kennern von Sylt bis Wien den Mund wässert: spiritus – reiner Geist.

Valentin Latschens vergorene Früchtchen werden zweimal in Kupferkesseln destilliert; übrig bleibt ihre Quintessenz. Latschen ist Mitglied der „Quinta Essentia“, der Gruppe der fünf konsequentesten Qualitäts-Destillateure Österreichs. Die duldet keine Pansche-rei – Experimente schon. Die Pfau Brennerei residiert seit dem Jahr 2000 neben der ältesten Brauerei Kärntens. Das brachte Valentin Latschen darauf, Biere zu destillieren. Sein Roggenbierbrand oder sein „Rauchmalz vom Fass“ erwiesen sich nicht als Schnapsidee.