

Klagenfurt

1°C

Heute oft trüb, etwas milder

Do | 11.11.2004



Erfolgstory

20 Jahre "Pfau"-Schnäpse

Die vielfach ausgezeichneten "Pfau Schnäpse" feiern ihr 20-jähriges Jubiläum. "Pfau will nicht nur ein Schnaps sein", war immer der Ehrgeiz von Brenner Valentin Latschen.

Ein Bauernhof namens "Pfau"

Seit 20 Jahren beschäftigt sich Valentin Latschen (46) mit dem Schnapsbrennen. Seine Produkte, nach dem Vulgo-Namen des elterlichen Hofes in Ruden "Pfau" benannt, haben es zu vielen Auszeichnungen gebracht.

Familientradition Schnapsbrennen



1984 hatte Latschen den elterlichen Betrieb mit Land- und Gastwirtschaft übernommen. "Und dazu zwei Millionen Schilling Schulden", erinnert er sich. Aber das hielt ihn nicht davon ab, seine Vorstellungen umzusetzen.

"Egal, ob Landwirtschaft, Gastronomie und die Brennerei, die schon mein Vater betrieben hat, ich wollte hochwertige Produkte präsentieren", sagt er.

Gasthaus mit "Haube"

Latschen fand eine Bank, die ihm vertraute und Geld gab. Als am 14. Mai 1986 das umgebaute Gasthaus eröffnet wurde, war der Name "Pfau" bald in aller Munde. Die "Haube" ließ nicht lange auf sich warten.

Auf Qualität gesetzt

Beim Brennen wollte Latschen als Erster in Kärnten außergewöhnliche Qualität produzieren und somit dokumentieren, dass "ein Schnaps ein edler Brand ist". Und so nahm er fortan nur die besten Früchte und eine Erfolgsgeschichte begann...

Pfau-Schnäpse im Sacher

1987 schlug sein Himbeerbrand ein. Im Jahr darauf wurde das berühmte Sacher in Wien Kunde. Viele

bekannte Häuser im In- und Ausland sind gefolgt.

12.000 Flaschen Jahresproduktion



Latschen produziert im Jahr 12.000 Flaschen, als Ziel hat er sich zumindest 15.000 gesetzt. Die Palette reicht vom Apfel- über den Nuss- und Birnen- bis zum Zwetschkenbrand.

Keinerlei Zusätze

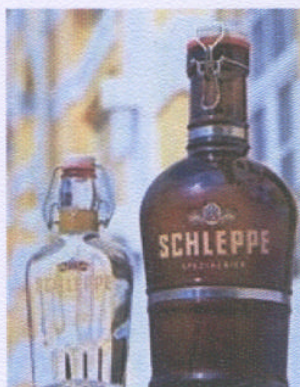
"Alles stammt von vollreifen Früchten, die im Kupferkessel doppelt gebrannt werden", betont er. "Es sind ausschließlich hundertprozentige Destillate, ohne Zucker und Aromazusätze", so Latschen.

Er entspricht damit den Richtlinien der Quinta Essentia, die für Qualität steht, und deren Mitbegründer Latschen ist.

Qualität hat ihren Preis

Im Fall der "Pfau"-Schnäpse sind es 25 bis 100 Euro für die Halbliterflasche, je nach Sorte. Der Preis ergibt sich je nach Wert der Frucht und ihrem Zuckergehalt, der die Alkoholausbeute bestimmt.

So werden aus 1.000 Kilo Himbeeren nur ca. 15 Liter Alkohol gewonnen, die dann 30 bis 35 Liter genussfertigen Schnaps ergeben.



Bierige Kreationen

Weil er für den Betrieb in Ruden Ende der 90-er Jahre 700.000 Schilling (58.000 Euro) Kanalanschluss bezahlen sollte, warf Latschen das Handtuch und sperrte zu.

Heute widmet er sich ausschließlich der Brennerei und hat auf dem Gelände der Schleppe Brauerei in Klagenfurt ein neues Domizil gefunden.

Die Nähe zum Bier löste auch neue Ideen aus: Bockbierbrand, Roggenbierbrand und als jüngste Kreation ein Rauchmalz vom Fass.



Übersicht: alle ORF-Angebote auf einen Blick