

Der Kärntner Valentin Latschen beherrscht das Destillieren von  
A(pfel-) bis Z(wetschenbrand) in Perfektion

# EIN PFAU, DER SCHNAPS BRENNT



Valentin Latschen verwendet zum Brennen nur das beste Obst. Die Qualität macht sich bezahlt. Der Kärntner beliefert inzwischen Spitzengastronomen in ganz Europa

VON RUDOLF CIJAN

Der Pfau ist bekannt für sein prachtvolles Rad, mit dem das Männchen die Braut umwirbt. In Kärnten gibt es einen Pfau, der kein Rad schlägt, sondern Schnaps brennt. Pfau ist der vulgo-Name eines Hofes in Untermitteldorf bei Ruden im Bezirk Völkermarkt. Heute steht Pfau für Qualität und Innovation in der Brennerei. Dahinter verbirgt sich Valentin Latschen, der sich Goethes „Es ist nicht genug zu wollen, man muss es auch tun“ zum Motto gemacht hat.

Bald 47-jährig, hatte der Absolvent der Hotelfachschule Villach zunächst alles andere vor, als daheim in Untermitteldorf zu sein. „Ich wollte hinaus in die Welt und im Tourismus Karriere machen“, sagt er. Aber es kommt bekanntlich immer anders. So ließ er sich vom Vater breit schlagen und praktizierte in der Steiermark Obstbau und schloss mit der Prüfung zum Obstbaumeister ab. Dann folgten Weinbau- und Kellermeisterprüfung. „Es hat Spaß gemacht“, sagt er rückblickend. „Ich war voll Tatendrang, wollte Neues machen.“

**SCHULDEN** Die Gelegenheit bot sich 1984 mit der Übernahme des elterlichen „Pfau“-Hofes. Den Namen ließ er sofort markenrechtlich schützen. Aus dem alten Wirtshaus machte er einen modernen Gastronomiebetrieb. Der Obstgarten wurde mit Hilfe von 2000 Baum-Patenschaften (darunter später Ex-Bundespräsident Thomas Klestil und Bundeskanzler



Valentin Latschen bei der „hochprozentigen“ Arbeit

Wolfgang Schüssel) in aller Welt vergrößert. Dass der Schuldenstand mittlerweile auf 10 Mio. Schilling (700.000 Euro) angewachsen war, ließ ihn nicht aufgeben. „Aufgeben tut man einen Brief, aber nicht seine Vorstellungen“, sagt Latschen. Am 14. Mai



„Aufgeben tut man einen Brief, aber nicht seine Vorstellungen.“

VALENTIN LATSCHEN

1986 wurde das Gasthaus wieder eröffnet, das bald mit einer Haube veredelt wurde. Und die Veredelung des Obstgartens? Das hat im Haus Latschen Tradition. Es war der Vater, der zum Gaudium vieler Nachbarn Flaschen auf die Bäume hängte, um die Williamsbirne zum Schnaps „servieren“ zu können. Der Sohn dachte ein wenig anders: Das beste Obst ist gerade gut genug für das Brennen. Eine Denkweise, die am Land undenkbar war. „Da Qualität seinen Preis hat, waren die besten Kunden des Vaters schnell weg“, erinnert er sich. „Der junge Pfau spinnt“, hätten sie gesagt.

Dafür wurden andere auf die neue Qualität der „Pfau“-Schnäpse aufmerksam. 1988 gab es die erste Präsentation im Sacher in Wien. Latschen wurde Lieferant für Käfer in München und Toni Viehhauser in Hamburg. Heute ist er in allen Spitzenhäusern zwischen Bodensee und Neusiedler See vertreten.

Als er Ende der 90er 700.000 Schilling (50.000 Euro)



Stil- und geschmackvoll – die Destillate von Latschen

ro) für den Kanalanschluss hinblättern sollte, hatte Latschen von Untermitteldorf genug: „Es hat keinen Spaß mehr gemacht.“ Inzwischen hat er im alten Eis- bzw. Gärkeller der Schleppe Brauerei ein neues Domizil gefunden. „Ich bin in ein Paradies einge-

zogen“, sagt er. Die Nähe zum Bier löste auch neue Ideen aus: Bockbierbrand, ein Rauchmalz vom Fass (der den Vergleich mit Whisky nicht zu scheuen braucht und auch als solcher bezeichnet werden könnte) und als jüngste Kreation der Roggen-

bierbrand wurden in das Sortiment aufgenommen. Da gibt es ohnehin vieles von A bis Z, von Apfel- bis Zwetschenbrand.

„Alles stammt aus frischen, vollreifen Früchten, die im Kupferkessel doppelt gebrannt werden“, betont er.

„Es sind ausschließlich hundertprozentige Destillate, ohne Zucker und Aromazusätze.“

VALENTIN LATSCHEN

„Es sind ausschließlich hundertprozentige Destillate, ohne Zucker und Aromazusätze.“ So wie es die Richtlinien der Quinta Essentia vorsehen, deren Mitbegründer Valentin Latschen ist.

INFORMATIONEN  
Info: [www.pfau.at](http://www.pfau.at)

## SCHLEPPE-AREAL

### Ein Paradies für Genießer aller Art

Die seit 1607 bestehende Schleppe Brauerei am Rand von Klagenfurt hat sich in den vergangenen fünf Jahren zu einem Zentrum der Brau- und Brennkultur entwickelt. Sie hat sich als „Schleppe-Genusswelt“ bereits einen Namen gemacht.

„1999 wurde die Schleppe totesagt, das hat uns beflügelt“, sagt der Geschäftsführer der Vereinigten Kärntner Brauereien AG, Johann Stockbauer. „Wir haben einen Logistikstandort geschaffen, die

Zahl der Mitarbeiter um 18 auf 54 erhöht und liefern nahezu 100.000 Hektoliter Bier und 13.000 Hektoliter alkoholfreie Getränke aus.“ In Klagenfurt produziert Braumeister Friedl Koren bis zu zwölf Biersorten mit dem bekannten Schleppe Märzen an der Spitze.

Dieser Tage eröffnete auch die Weinagentur Günther Jordan im bald 400 Jahre alten Gewölbe ihre neuen Räume. In der „Vinothek im Gwölb“ gibt es jeden Freitag von 14 bis 20 Uhr auch Detailverkauf.

300 Weine mit dem Schwerpunkt Österreich stehen zur Auswahl.

Abgerundet wird die Welt des Genusses durch das Angebot feinsten Tabakwaren aus dem Hause Swedish Match.

Für die Zukunft ist noch viel geplant. Jordan hat die Idee, ein gastronomisches Schulungszentrum in der „Straße des Genusses“ einzurichten. Stockbauer will den Schleppe-Teich, aus dem einst das Eis für die Bierkühlung kam, reaktivieren.