



Diese Zahlen bedeuten viel für Valentin Latschen: Vor kurzem hat er seinen 15 Jahre gelagerten Whisky abgefüllt, vor 30 Jahren seine Brennerei „Pfau“ gegründet und am 9. Dezember feiert er seinen 60. Geburtstag. Wir gratulieren!

Ingrid Herrenhof

Wenn Valentin Latschen sagt, dass er „brennt“ für das was er tut, dann glaubt man ihm sofort. Wir besuchen den Pionier, der so unglaublich viel für die Brennkultur in Österreich getan hat, in seiner Brennerei in Klagenfurt in einem uralten Gewölbekeller in der Schleppe Brauerei. Wir werden vom Duft der Maische empfangen, die in den Kupferkesseln gärt. Jetzt ist Hochbetrieb und da der „Pfau“ ja fast alles selbst macht, muss er während unseres Gesprächs schnell mal die Maische umfüllen, dann erzählt er weiter.

#### Wie alles begann

1984 übernahm er den elterlichen Betrieb, eine Landwirtschaft mit Gasthaus bei Ruden. Er, der als Absolvent der Hotelfachschule eigentlich in die Welt hinaus wollte,

musste sich nun überlegen, was er in der strukturschwachen Region daraus machen sollte. Der Hof hatte das bäuerliche Brennrecht, der Vater schon die Williamsbirne in der Flasche wachsen lassen. Was stand da also näher, als die Schnapsbrennerei auszubauen. Allerdings wollte Valentin, der Perfektionist mit Liebe zur Natur für den Qualität an erster Stelle steht, nicht irgendeinen Brand machen. Der Beste sollte es werden: „Nur aus besten Grundprodukten kann man bei bester Verarbeitung das Beste machen“, so seine Philosophie. Und natürlich muss man auch wissen, was man tut, weshalb er die Ausbildung zum Weinbau- und Kellermeister absolvierte. Auch das Wirtshaus sollte belebt werden, weshalb es umgebaut wurde. Er überlegte, wie er das alles finanzieren könnte und hatte die Idee mit

der Obstbaum-Patenschaft. Aus den erhofften 300 Paten in zwei Jahren wurden 500 in drei Monaten – ein Riesenerfolg und auch ein schlauer PR-Gag, denn plötzlich war der „Pfau“ – den alten Hofnamen hatte er sich markenrechtlich schützen lassen – überall bekannt. 1987 wurde die Schnapsbrennerei als Gewerbe angemeldet und schon bald kam der große Durchbruch. „Ich hatte das Glück, wichtige Leute aus der Gastro-Szene kennenzulernen, die meine Qualitätsprodukte schätzten und sie in ihre Karte und in ihr Sortiment aufnehmen“, erzählt er stolz. Der Betrieb in Ruden wurde zu klein und 2000 die Brennerei in der Schleppe Kurve eröffnet.

#### Von Obstbrand zum Whisky

Durch die Zusammenarbeit mit der Brauerei kamen die Bierbrände da-



1| Valentin Latschen ist ein Mensch mit hohen Ansprüchen: Seine Edelbrände sind von höchster Qualität, aus besten Grundprodukten, ohne Zucker, ohne Aromen – und das schätzen die Menschen

2| Stolz ist der Brennmeister auf seinen 15 Jahre alten „Whisky Single Malt“, den es jetzt in limitierter Auflage gibt

3| Vom bunten zum goldenen Pfau – dazwischen 30 Jahre harte Arbeit mit viel Leidenschaft



zu und bald die Idee mit dem Whisky Single Malt. Rauchmalz aus Kärnten wurde aufbereitet, vergoren, destilliert und in Fässer gefüllt. Nach einem Jahr die Verkostung mit Experten. Und? Sie lobten dieses junge Produkt in höchsten Tönen. „Ein Fass davon habe ich aber beiseite gegeben – mein Geschenk zum Sechziger sozusagen“. Jetzt, nach 15 Jahren, die Verkostung. Und? 92 von 100 Punkten von Falstaff. 19,15 von 20 Punkten von BrandNews. Darauf kann Latschen wirklich stolz sein! Ist er auch. Und auf seine vielen Auszeichnungen, wie der Titel „Meisterbrenner Lebenswerk“ oder die Mitbegründung der Quinta Essen-

tia und der Austria Whisky Association sowie die vielen Kooperationen mit anderen Genussproduzenten, wie der Schokomanufaktur Craigher.

#### Was er noch so vor hat?

„Ich würde gerne 100 neue Whiskyfässer füllen. Und wie damals bei der Obstbaum-Patenschaft möchte ich diese durch eine Art Whisky-Fass-Patenschaft finanzieren.“ Und so schließt sich der Kreis ...

#### Information:

Pfau Brennerei GmbH  
Valentin Latschen  
Schleppeplatz 1 • 9020 Klagenfurt  
Tel.: 0463/440266  
info@pfau.at • www.pfau.at

limited edition

P F A U

Whisky

aged 15 years

Nur erhältlich unter [www.pfau.at](http://www.pfau.at)  
oder direkt per Mail an [info@pfau.at](mailto:info@pfau.at)