

Er brennt für Qualität und Regionalität im Glas

Kärntner Mostbirne, Zwetschke vom Fass oder auch Whisky: Valentin Latschen produziert seit mehr als 30 Jahren unter dem Namen „Pfau“ Hochprozentiges, das nicht nur in Kärnten beliebt ist, sondern auch auf den Bermudas Abnehmer findet.

INES TEBENZSKY

Wenn Valentin Latschen durch seine Brennerei führt und erzählt, wie sich im Herbst in der Lieferzufahrt die Lavantaler Äpfel türmen, um wenig später gereinigt und eingemaischt zu werden, beginnen seinen Augen zu leuchten und die große Freude wird spürbar, mit der er seiner Arbeit nachgeht. Seit über 30 Jahren widmet sich Latschen der Schnapsbrennerei und das mit großem Erfolg. Seine Edelbrände der Marke „Pfau“ sind längst über die Landesgrenzen hinaus bekannt und werden nicht nur in Österreich, sondern auch in Deutschland, Südtirol, der Schweiz, England, Schweden und sogar auf den Ber-

mudas getrunken. „Auf die Bermudas geht inzwischen eine halbe Palette pro Jahr“, erzählt Latschen mit einem gewissen Stolz, nicht zuletzt, weil der Obstbrand an sich international eigentlich keine große Bedeutung habe. „Damit Obstbrände von den Leuten angenommen werden, muss man sehr viel tun. Ganz wichtig ist es, einen Bezug zum Produkt herzustellen, denn so tragen wir dann auch ein Stück Kärnten in die Welt hinaus“, erklärt Latschen.

Ganz einfach sei es aber anfangs auch in Kärnten nicht gewesen, erinnert er sich. „Die ersten Jahre waren die schwierigsten, da das, was vor der Türe war, nicht so sehr geschätzt wurde. Das Bewusstsein für Kärntner Betriebe hat lange

gefehlt.“ Mittlerweile habe sich das aber geändert und Kärnten sei zum wichtigsten Markt für „Pfau“ geworden. „Wir sind im einfachen Gasthaus ebenso vertreten wie im Fünf-Sterne-Betrieb.“

Chancen liegen in der Qualität

Damit das funktioniert, hat Latschen seit jeher höchste Qualitätsansprüche an seine Produkte. „Ich wurde schon in meiner Jugend dadurch geprägt, dass die Chancen in der Qualität und Vielfalt liegen und nicht in der Masse“, sagt Latschen, der nach dem Abschluss der Hotelfachschule in Villach sowohl die Obstbaumeisterprüfung als auch die Weinbau- und Kellermeisterprüfung abgelegt hat. Deshalb war für ihn von Anfang an klar, dass er seinen Schnäpsen weder Aromen noch Zucker zusetzen will. „Ich will die Natur mit all ihren Ecken und Kanten ins Glas bringen und sie nicht verstecken.“



Wichtig sei deshalb die Qualität, die schon aus den Obstgärten komme, sowie sauberste Verarbeitung. Gebrannt werde traditionell im bäuerlichen Stil, aber mithilfe modernster Technik. Insgesamt werden jedes Jahr 200 bis 250 Tonnen Obst verarbeitet, darunter sind Äpfel, Kärntner Mostbirnen und Zwetschken ebenso wie Himbeeren, Marillen aus der Wachau oder schwarze Ribisel. Derzeit lagern 15.000 bis 18.000 Liter Schnaps im Keller.

Eine Besonderheit reift bereits seit 15 Jahren in Fässern und wurde vor kurzem erstmals abgefüllt: Whisky. „Das wollte ich ausprobieren und hab vor 15 Jah-

Valentin Latschen ist Schnapsbrenner aus Leidenschaft. Zucker oder Aromastoffe sind für seine Brände tabu, denn er will keinen Einheitsgeschmack, sondern die Natur mit ihren Ecken und Kanten ins Glas bringen.

Fotos: Just



ren den Schritt dazu gewagt. Nun habe ich für den 15 Jahre alten Whisky sehr gute Bewertungen bekommen, was natürlich Mut gibt, solche Dinge anzugehen“, betont Latschen.

Damit er immer wieder neue Wege einschlagen kann, unterstützt ihn seit einigen Jahren seine Mitarbeiterin Manuela

Tscharnuter. Sie packt überall dort an, wo Hilfe gebraucht wird, ob im Büro, beim Etikettieren der Flaschen, beim Verpacken und Versenden oder auch beim Präsentieren auf Messen. „Sie war ein Glücksgriff, denn sie nimmt mir viel ab und sieht die Arbeit, die zu tun ist, von selbst.“

Für das kommende Jahr hat

Latschen sich ein ehrgeiziges Ziel gesetzt: Er will zusätzliche 100 Fässer füllen, was einer Investition von etwa 250.000 Euro entspricht. Dafür will er seine alte Idee der Baumpatenschaften in neuer Form wieder aufleben lassen. „Als ich den elterlichen Betrieb 1984 übernommen habe, hatte ich die Idee, Baumpaten-

schaften mit Fruchtgenussrecht anzubieten – auch um mehr Gäste ins Gasthaus zu bringen. Das hat super funktioniert.“ Nun sollen Paten für die neuen Fässer gefunden werden. „Das ist meine Vision, die ich jetzt, mit 60 Jahren, habe. Denn solange ich kann, will ich weitermachen und mich an meiner Arbeit freuen.“

FAKTEN

- ▶ 1984 hat Valentin Latschen den elterlichen Betrieb in Ruden, eine Landwirtschaft mit Gaststätte, übernommen.
- ▶ Im gleichen Jahr rief er die Obstbaumpatenschaft ins Leben. Für 300 Schilling konnte man Pate mit Fruchtgenussrecht werden, 2000 Paten wurden gefunden.
- ▶ Schon der Vater verarbeitete das Obst zu Saft, Most und Schnaps, Valentin Latschen baute die Brennerei sukzessive aus.
- ▶ Latschen ließ den Hofnamen Pfau markenrechtlich schützen und benannte seine Brennerei danach, für die 1987 der Startschuss fiel.
- ▶ Im Jahr 2000 übersiedelte Latschen mit der Brennerei nach Klagenfurt auf das Areal der Schleppe Brauerei.



Mitarbeiterin Manuela Tscharnuter ist eine wichtige Stütze für Valentin Latschen.



Was in den Holzfässern reift – Apfel, Zwetschke oder auch Whisky –, wird regelmäßig überprüft.

INTERVIEW MIT ...

... Unternehmer Valentin Latschen

„Für das, was man tut, muss man brennen“

„Kärntner Wirtschaft“: Was macht erfolgreich gelebtes Unternehmertum aus?

Valentin Latschen: Begeisterung, Freude und Innovation. In meinem Fall ist der Bezug zur Region ganz wichtig, weil ich das, was vor der Haustüre wächst, veredle.

Warum sind Unternehmerpersönlichkeiten wichtig für die Gesellschaft?

Unternehmer, die mit Freude und Begeisterung ihre Produkte herstellen, geben ein Leitbild für die nächste Generation ab.

Wie bringen Sie sich in der Region ein?

Ich habe von der ersten Stunde an Mitstreiter gesucht, die wie ich die Regionalität und Qualität in den Vordergrund rücken wollten. Diese Mitstreiter habe ich gefunden und mit ihnen die Spargelwirte gegründet,

die Austrian Whisky Association oder auch die Quinta Essentia, eine Vereinigung von Schnapsbrennern. Dabei geht es mir ganz stark darum, dass man miteinander etwas bewegt und nicht jammert, sondern tut.

Für welche Werte hat ein Unternehmen zu stehen?

Für das, was man tut, muss man brennen. Geradlinigkeit, Ehrlichkeit und Miteinander sind Werte, die mir besonders wichtig sind.

Wird die Bedeutung des Unternehmertums auch in der breiten Öffentlichkeit wahrgenommen?

Ja. Die Wirtschaft wird getragen von vielen



Für Valentin Latschen haben Kooperationen einen sehr hohen Stellenwert.

kleinen Unternehmen, die ein wichtiges Glied in der Gesellschaft sind, und in dieser Kleinheit liegt große Kraft.

Was sind die größten Gefahren für die Wirtschaft?

Ein großes Hindernis ist die überbordende Bürokratie. Täglich bremsen zahlreiche Behördenauflagen die Unternehmer. Gerade für Kleine ist das schwierig, da sie oft nicht mehr zu ihrer eigentlichen Tätigkeit kommen.

Mein wichtigster Wunsch an die politischen Entscheidungsträger ist ...

... Regeln zurückzufahren und Kreativität fördern oder überhaupt zulassen. Denn der Geist muss frei sein für die Weiterentwicklung.