



### KÄRNTNER DES TAGES

## Er brennt für seinen Beruf

Valentin Latschen, Wegbereiter edler Schnapskultur in Österreich, hat gleich drei Gründe zum Feiern.

Von Elisabeth Tschernitz-Berger



Inmitten von Kupferkesseln und Stahlfässern fühlt sich Valentin Latschen besonders wohl BAUER

Zollpapiere?“, fragt der Bote und deutet auf das Paket mit dem Zielort London. „Zum Glück brauchen wir noch keine für England“, sagt Valentin Latschen und erzählt, dass ein Kunde aus Hamburg seine Freunde in London mit Pfau-Schnäpsen zu Weihnachten überraschen will. Dass der Lord of Richmond das 225-Liter-Fass vom „Pfau Malt“, ein Whisky, der nach 15 Jahren bedächtiger Reife Weltformat erlangt hat, auf der Stelle aufkaufen wollte, ist eine weitere Geschichte aus Latschens „Erzähl-Kästchen“. Und dass sich die Gäste in einer Strandbar auf den Bermudas als „Sundowner“ genüsslich eine „Mostbirne“ gönnen und Pfau-Schnaps auf der MS Europa II über die Weltmeere schippert, die nächste.

Wenn man 60 Jahre alt wird, seit 30 Jahren Schnaps brennt und seit 15 Jahren Whisky im Fass reift, kann man viel erzählen. Und dennoch ist der Südkärntner, Vater von zwei Kindern, am Boden geblieben – dort, wo die Früchte für seine Arbeit wachsen.

„Ich bin Schnapsbrenner und brenne für meinen Beruf“, gibt Latschen, der im Gewölbe des Schleppe-Event-Zentrums in Klagenfurt seinen Lebensmittelpunkt gefunden hat, gerne von sich. Inmitten von Kupferkesseln, Eichen- und Stahlfässern fühlt er sich wohl.

Angefangen hat der Bauernbub nach der Hotelfachschule am elterlichen Hof mit dem Vulgarnamen „Pfau“ in Untermitteldorf bei Ruden. Alte Streuobst-Hochstämme standen im Garten, doch der Verkauf von Äpfeln und Birnen brachte wenig Ertrag. Schon bald dämmerte es dem Hotelfachschul-Absolventen: „Die Qualität wächst im Garten.“ Doch es sollte bis 1987 dauern, bis er die erste gewerbliche Schnapsbrennerei eröffnen und so zum Wegbereiter edler Schnapskultur in Österreich werden sollte.

Vorher versuchte er die Verbindung von Natur, Wirtshaus und Landwirtschaft, vergrößerte und modernisierte das „Gasthaus Pfau“ bis zur „Gault-Millau-Haube“ und hatte die Königs-idee mit der

Baumpatenschaft. Rund 2000 Menschen wurden Paten von Obstbäumchen.

Feinschmeckerklubs, Gourmets, Fachzeitschriften wurden bald auf die unverfälschten Edelbrände aufmerksam. Auch „Käfer“ in München. Das Spezialitätengeschäft bestellte, ohne nach dem Preis zu fragen, was Latschen noch heute erstaunt.

Die Chance, altes Handwerk mit moderner Technologie zu verschmelzen, packte der „Pfau“ beim Schopf, als er das Angebot der Villacher Brauerei annahm, in den Event-Keller von „Schleppe“ zu übersiedeln, was er im Jahr 2000 auch tat. Das Gasthaus in Untermitteldorf wurde verkauft.

Von da an konzentrierte er sich auf edle, sortenreine Bierbrände. Das „Rauchmalz“ ließ er im Kärntner Eichenfass zu Whisky reifen. Nach 15 Jahren reichte er eine Fassprobe bei Falstaff ein und kam aus dem Stand auf 92 Punkte. Die Fachwelt war begeistert. Der Schnapsverkoster der Nation, Vene Mair, adelte den Whisky mit 19,5 von 20 Punkten.