

WO SONST GIBT'S 40% UND MEHR

Der 30-jährige Edelbrandsommelier Christof Moser aus dem Mühlviertel macht seine Leidenschaft zum Beruf und stellt in seiner Brennerei neben Edelbränden, Likören auch ausgewählte Spezialitäten wie den Hopfenbrand Mr. Mo her.

Von Silvia Moser



Bis das Produkt abgefüllt werden kann vergehen bei manchen Sorten sogar mehrere Jahre.

Am Großelterlichen Hof war er schon als kleines Kind immer fleißig mit dabei beim Schnapsbrennen. „Zuerst wurden die Zwetschken im Garten geklaubt und dann wurde in Ruhe gebrannt“, erzählt uns der zweifache Familienvater Christof Moser in seiner kleinen Brennerei im Mühlviertler Ort Tragwein. „Das Brennen war immer ein Ritual und es hat mich fasziniert wie aus dem reifen Obst dieser klare, intensiv duftende Schnaps gemacht wurde.“ Gelernt hat er eigentlich KFZ Techniker. Seit 2016 arbeitet er bei der Tragweiner Brauerei, The Beer Buddies, als Brauer und Techniker. Nach dem Präsenzdienst war dann plötzlich Zeit für Neues: „Von da an habe ich mich sehr intensiv mit dem

Thema beschäftigt und begonnen selber zu maischen und zu destillieren.“ Bezeichnet werden möchte er als Edelbrenner auch wenn das Wort Schnaps in der Region weit geläufiger ist. „Schnaps bezeichnet laut Österreichischem Lebensmittelbuch eine Spirituose, der Neutralalkohol beigefügt wurde. Wohingegen ein Edelbrand aus 100% Destillat besteht und keine Zusätze enthält“, erklärt Christof Moser uns. „Wir sind bestrebt stets beste Qualität zu liefern, daher der Edelbrenner.“ Unterstützt wird der One-Man-Betrieb („Ich mache vom Obstklauben übers Brennen, quer durchs Büro bis zur Website eigentlich alles selber“) von seiner Lebensgefährtin und seiner Familie. „Ohne diese Hilfe wäre es auch kaum zu schaffen.“

Nachhaltig

Das Thema Nachhaltigkeit ist ihm ein wichtiges. So verwendet der 30-jährige die neueste, energieeffiziente Technik in seiner Brennerei. Geheizt wird mit Holz aus dem eigenen Wald. Strom wird via Sonnenenergie erzeugt und das Wasser wird in mehreren Durchläufen zum Waschen der Grundprodukte, zum Kühlen und zum Reinigen der technischen Anlagen verwendet. Die Rohstoffe kommen aus eigener Erzeugung: von Streuobstwiesen aus der Region oder von ausgewählten Partnerbetrieben. Und selbst die Etiketten kommen aus Österreich. Die Erzeugung von Edelbränden, Spirituosen und Likören bedarf in Österreich übrigens keiner spezifischen Ausbildung und ist daher ein freies Gewerbe. Die meisten SchnapsHersteller in Österreich sind landwirtschaftliche Abfindungsbrenner oder gewerbliche Verschlussbrenner mit landwirtschaftlichem Hintergrund. „Reine gewerbliche Betriebe, so wie unseren, gibt es wenige.“

Vor einigen Jahren wurde in Oberösterreich die Ausbildung zum Edelbrandsommelier vom Ländlichen Fortbildungsinstitut, kurz LFI, ins Leben gerufen. 2016 hat auch Moser an dem Lehrgang teilgenommen und erfolgreich abgeschlossen. „Vor allem wird in dem Lehrgang der Geruchs- und Geschmackssinn trainiert, es werden Destillatfehler verkostet und deren Ur-

„Es fasziniert mich wie im Jahreszyklus die Blüten an den Bäumen zum Obst für unsere Maische werden und diese dann in der Brennerei zu dem klaren, intensiv duftenden Edelbrand wird.“



FOTOS: BEIGESTELLT

sache analysiert. Für einen Brenner sind dies die wichtigsten Werkzeuge zur Fraktionierung beim Brennen selbst, denn Vor- und Nachlauf können nur über die eigene Sensorik zuverlässig abgetrennt werden.“ Generell heißt es für ihn sich beruflich immer weiterzubilden, Erfahrung zu sammeln, noch besser zu werden und den Betrieb gesund wachsen zu lassen. Die Zukunftspläne sind klar: „Ich möchte ein nachhaltiges und gut funktionierendes Netzwerk mit ausgewählten Partnerbetrieben aufbau-

en und als Marke für Qualität und gute Tröpferl bekannt werden.“ Sein liebstes „Tröpferl“ derzeit ist sein BIO Aronia Edelbrand. „Vielleicht auch deswegen, weil ich zuvor nur den Aronia Saft gekannt habe und der nicht unbedingt mein Fall ist. Der Edelbrand hingegen ist typisch fruchtig, angenehm erdig, hat leichte Töne von Marzipan und trinkt sich unglaublich harmonisch mit seinem kräftigem Körper und dem langem Abgang.“ Aber auch der Hopfenbrand, genannt Mr.Mo, zählt zu seinen

Favoriten. Als Bierbrauer kennt er die vielfältigen Aromen des Hopfens und als Edelbrenner weiß Moser wie man diese perfekt in einen klaren Brand bringt. „Mit seinen grasigen, harzigen aber auch fruchtig zitronigen Aromen eignet sich der Brand perfekt als Gin Ersatz und lässt sich sowohl pur als auch als Longdrink einsetzen. Und im Gegensatz zum Gin alles mit nur einer einzigen Zutat.“

www.moser-edelbrenner.at