

PRÄMIERUNGEN

Gemeinsam bereiten sich die drei Edelbrenner Petra Kollmann, Grete Wiederstein und Thomas Rupp auf Verkostungen und Messen vor, „die Entscheidung für die Besten fällt mit kollegialer Hilfe doch entscheidend leichter“, sind sie sich einig. Bewertet wird bei den Prämierungen aber natürlich jeder Edelbrenner für sich - alle drei aber überaus erfolgreich im Jahr 2009:

Petra Kollmann: 2-mal Silber Destillata (Weichselbrand, Williamsbirne) und 2-mal Bronze Destillata (Oliver Trauben, Marille).

Thomas Rupp: Gold Destillata (b&a Birne-Apfel), 2-mal Landessieger 2009 (Muskat-Traubenbrand, Muskateller Trester), 2-mal Bronze Destillata (Williamsbirne, Alte Zwetschke).

Grete Wiederstein: Silber Destillata (Traubenhefebrand), 3-mal Bronze Destillata (Katharina Cigar Grappolino, Muskat Trester Grappolino, Sauvignon Blanc).

PRÄMIERUNGEN / Drei Edelbrenner der Region kämpfen für die Verbreitung der Liebe zu ihren Edelbränden - sehr erfolgreich.

Die Seele der Edelbrände

VON TINA SCHMORANZ

REGION CARNUNTUM / „Unser großes Ziel ist es, dem für die Region typischen Grappa zu Ruhm zu verhelfen“, sind sich die drei Edelbrenner Petra Kollmann, Grete Wiederstein und Thomas Rupp einig. Denn die Trester der Region sind auf Grund der reichhaltigen Frucht „elegant, zart und fruchtig“, wie Petra Kollmann sie beschreibt, und unterscheiden sich in diesen Merkmalen doch markant vom italienischen Grappa.

„Aroma und Qualitätsniveau sollen jedenfalls in dieser Art erhalten bleiben - so lieben unsere Destillate auch die regionalen Kenner“, sind sich die drei einig. Dass sie mit dieser Linie bei den Kostrichtern internationaler Be-

werbe im Nachteil sind, stört sie dabei nicht, „diese konstatieren unseren Trestern zu viel Frucht“, so Grete Wiederstein.

Doch neben den Grappas produzieren Kollmann, Wiederstein und Rupp äußerst erfolgreich Edelbrände - in großer Vielfalt und Einmaligkeit. „Das über Generationen mitgegebene Wissen sowie Erfahrung und Kreativität lassen Jahr für Jahr fruchtige, vielschichtige Brände entstehen“, so der Bruckneudorfer Thomas Rupp.

Edelbrände ergänzen auch die heimische Spitzenküche

Alle drei Edelbrenner sind bemüht, Produkte zu kreieren, die zu jeder Gelegenheit passen, „vom duftig leicht zugänglichen bis zum intensiven kräftigen

Brand ist alles dabei“. Dies ermöglicht die gute Zusammenarbeit mit den Spitzenköchen der Region, „eine ideale Geschmacksergänzung bei feinen Gerichten“, weiß Thomas Rupp, der seinen Birnen-Apfel-Brand b&a exklusiv im Restaurant Bittermann anbietet. Hier planen die drei Edelbrenner bald ein mehrgängiges Degustationsmenü, um bei „einer kulinarischen Reise durch die Welt der Brände und der feinen Küche einen noch größeren Kreis an Liebhabern zu gewinnen“. Qualität besteht für Kollmann, Rupp und Wiederstein auch darin, dass sie ihre Edelbrände nicht überall feilbieten - und nicht in großen Mengen, „mit unseren Bränden sollen Nase und Gaumen verwöhnt werden“.

Die drei Edelbrenner Grete Wiederstein, Thomas Rupp und Petra Kollmann trafen mit Bettina Bittermann zusammen, um die erst kürzlich ausgezeichneten Edelbrände zu verkosten.

FOTO: SCHMORANZ

