

Alpiner Aufguss im Spirits-Glas

Beim Geschmack einer Zirben-Spirituose – egal ob Geist, Schnaps oder Likör – unterscheiden sich die Wege der Fans signifikant. Die einen sehen das Produkt als Sauna-Aufgussöl an, die anderen als wohlschmeckendes Geschenk der Natur. Im „Niemandland“ ist kaum jemand anzutreffen.

Die Zirbe – und die Vielfalt der „geistigen“ Produkte – ist im gesamten Alpenraum beheimatet und wächst in Lagen von 1.200 bis beinahe 3.000 Meter Seehöhe. Besonders im Biosphärenpark Kärntner Nockberge findet man sehr viele dieser Nadelbäume. In den unterschiedlichen Regionen gibt es gesetzliche Bestimmungen, die das Sammeln der Zapfen regeln. „Schwarze Schafe“ bzw. den Schwarzmarkt wird es wie bei den Pilzen immer geben.

Wurden bis vor wenigen Jahren die Zapfen hauptsächlich von Privatpersonen und bäuerlichen Betrieben verarbeitet, haben mitt-

lerweile auch gewerbliche und industrielle Betriebe an Schnaps, Geist oder Likör von der Zirbe Gefallen gefunden. Das Interesse am Markt bestätigt diese Strategie. Manche Produzenten verwenden nicht nur Zirbenzapfen, sondern destillieren diese gemeinsam mit Apfel- bzw. Birnenmaische etc. Das ergibt ein aromatisches, fruchtbetontes Produkt, in dem die „ätherische Aromakeule“ nicht im Vordergrund steht.

Die Herstellung einer angesetzten Spirituose erfordert keine Handwerkskunst. Reife Zapfen werden in Scheiben geschnitten

(Handschuhe tragen!), mit Korn oder Wodka übergossen und ca. sechs Wochen hinter einer Glasscheibe in Richtung Sonne gestellt. Der Alkohol löst die ätherischen Öle, das Verhältnis Alkohol zu Zapfenmenge regelt die Intensität, die Zuckerbeigabe ist verantwortlich, ob es sich um eine Spirituose oder bei über 100 Gramm Zucker pro Liter Alkohol um einen Likör handelt. Wird das Ganze nur in Alkohol mazeriert und ohne Zuckerbeimengung abdestilliert, spricht man von einem Geist, der farblos in der Flasche landet. Die klassische, mazerierte Zirbe hat im Idealfall eine schöne rote Farbe.

Hitliste bester Zirben Spirits

95,3 WOB-Punkte – Gosling Zirben - Double-Gold

Gosling GmbH, Österreich-8020 Graz, www.gosling.at

Duft: Alles da, alles drinnen, sehr typische Themen-Umsetzung, intensive Zirben-Aromatik, Zirbenholz, Tannenzapfen, grün-nadelig, harzig, Zitrus, Limette, Preiselbeersaft, Himbeeren.

Geschmack: Aromatische Überleitung, klar harzig-ätherische Basis, konifer-dropsige Stilistik, beerig-fruchtig, ölig-ätherische Textur, Orangenschalen, Honig-Süße, kompakter dichter Körper, lang anhaltend, animierend, super Zucker-Bitter-Balance.

93 WOB-Punkte – Fürstenhof Zirben - Gold

Fürstenhof GmbH, Österreich-7522 Strem, www.gosling.at

Duft: Sehr intensives Sorten-Konzept, Konifer, holzig-zapfig-nussig, ätherisch-harzig, dropsige Beeren in der Kopfnote, Orangenschalen, fruchtig, Preiselbeeren, frische Melisse.

Geschmack: Tolle aromatisch-saftige Gaumen-Präsentation, alles rund um die Zirbe, parfümiert, Cassis, kompakter dichter Körper, harziger langer Nachhall, Eukalyptus, ausgewogenes Zucker-Säureverhältnis, feines Bitterl bleibt.

92 WOB-Punkte – Wamperl Stamperl - Zirbenzapfenlikör 2018 L: 12/18 - Gold

Hödl Hof Fruchtdestillerie, Österreich-8223 Stubenberg am See, www.edelbrand.at

Duft: Sehr elegante Sorten-Charakteristik, Zitrus, Orange, fein-harzig-holzige Zirbenaromatik, frische Nadel Aspekte, ätherische Öle, geschnittene Holzöne, Süßholz, moosig-erdig, Waldboden, Eukalyptus, leicht nussig, Honig.

Geschmack: Intensive Zirbenzapfen Stilistik, typisch ätherisch-harzig Basis, etwas dropsig, fast Punsch Assoziationen, Himbeere, viel Orangen, Grapefruit, üppige Zuckersüße, fein harziges Bitterl, recht harmonisch, dicht und lang.

92 WOB-Punkte – Zirbengeist 2019 L: 1111/19 - Gold

Der Zweiger, Österreich-8562 Mooskirchen, www.zweiger.at

Duft: Sehr typische Zirben-Aromen, geschnittenes Holz, etwas grün-lackig-holzige Töne, Zitronenzesten, Menthol-Kühle, minzig, konifer-harzig-ölig, beinahe fruchtig-apfelig, feines getrocknetes Kräuter-Bukett, sehr geradlinig.

Geschmack: Aromatische Überleitung, sehr zirbenzapfig, ölig-ätherisch, nussig-harzig, Vogelbeeren, erdig, Minze, Eukalyptus, feine Alkoholsüße, kompakter dichter Körper, anhaltende Länge



Photo: Wolfram Ortner

Hödl Hof: Qualität über Generationen seit 1542

„Wir bewirtschaften unsere 20 Hektar Obst seit Jahrzehnten aus Überzeugung ökologisch, weil wir mitten in unseren Anlagen wohnen und arbeiten. Bei uns wachsen Birnen, Marillen, Trauben, Zwetschken, alte Apfelsorten, Vogelbeeren, Holunder, Walnüsse, Haselnüsse und Edelkastanien. 24 Hektar Wald liefern das Holz für die Beheizung unseres Betriebes und für Fässer zur Lagerung der Destillate, aber auch Wipfel, Wildfrüchte, Wurzeln und Pilze. Weiches, mineralarmes Wasser für unsere Produktion stammt aus der eigenen Quelle, die seit Generationen auch für unser Trinkwasser sorgt. Die vollreifen Früchte wandern auf kürzestem Weg durch den Gärkeller direkt in die kupfernen Brennkessel. Nach altsteirischer Tradition wird doppelt gebrannt, nur das hochprozentige Herzstück entnommen und in Holz, Glas oder Edelstahl gelagert. Im Jahr destillieren wir rund 500 bis 700 Tonnen Maische.“

Ein besonderes Service sind unsere Eigenmarken, die wir für Interessenten entwickeln – vom Haus-schnaps und Edelbrand über Wodka, Whisky, Rum oder Gin bis zu Likören und anderen Spirituosen. Mehr darüber ist auf www.edelbrand.at zu finden!“



Photo: Hödl Hof

Die beachtliche Bilanz beim World-Spirits Award: First-Class Distillery 2019 mit Gold für Zirbenzapfenlikör, 1542 Sea of Flowers London Dry Gin, Styros Anis, Walnusslikör, Weichsel Fruchtsaftlikör, Silver für Haselnuss-Nougat-Sahnelikör, Kaffee-Sahnelikör, 1542 Woodmaster London Dry Gin, Heidelbeersaftlikör, Himbeersaftlikör, Zirbenschnaps, 1542 Old Classic London Dry Gin, Oval Old Eastern Style 2012, Oval Western Style 2018.

Präsentation des Steirischen Weines 2020

Ein Weinjahr wie 2019 sollte gebührend verkostet werden, weshalb die Präsentationen des Steirischen Weines sich dafür bestens anbieten.

Diesjährig präsentiert sich der steirische Wein in der traditionellen Location, der Grazer Stadthalle sowie in der prunkvollen Wiener Hofburg. Auf beiden Veranstaltungen die Möglichkeit rund 120 Steirische



Betriebe – und deren Sortiment kennen zu lernen. Die Steirischen Winzerinnen haben wieder einiges für Sie mit im Gepäck wie etwa die Gebiets-, Orts- und Riedenweine aus den drei DAC-Gebieten der Steiermark. Lassen Sie sich diese tollen Weinpräsentationen nicht entgehen und überzeugen Sie sich selbst vor Ort von der herausragenden Qualität der steirischen Herkunftsweine.

TERMIN WIEN:

Montag, 23. März 2020
16:00 – 21:00 Uhr
Hofburg – Wien, Haupteingang (Beschilderung folgen), Heldenplatz, 1010 Wien

TERMIN GRAZ:

Mittwoch, 25. März 2020
16:00 – 21:00 Uhr
Stadthalle Graz, Messeplatz 1, 8010 Graz

☞ www.steiermark.wine