

Anlagen:

Bilder: Edgar Wernbacher © Trachtenmode Wernbacher



Presseinformation

1. Februar 2016

Waldheimat – Steirischer Semmering:

Natur in Reinform: hochwertige Destillate aus regionalen Produkten

„Destillate sind das Edelste, das wir aus Obst machen können und für uns ist es ein traditionelles, ehrliches Handwerk. Ich wusste schon, dass mein Großvater ein Genießer war und wenn es um gutes Essen und Trinken ging, wurde auch ich zum Feinschmecker.“, erzählt Edgar Wernbacher mit Begeisterung in den Augen.

Vor einigen Jahren konnte der vielseitige Unternehmer seinen Traum von einem außergewöhnlichen Trachtengeschäft und einer eigenen Brennerei verwirklichen. Der Betrieb bezeichnet sich auch gerne als das „lebendigste“ Trachtenhaus – das kommt nicht von ungefähr – denn der Eigentümer hat auch eine eigene Schafzucht. Das alles befindet sich in Sankt Barbara/ Mitterdorf unter einem Dach, denn der Stall grenzt direkt an Geschäft und Brennerei an und kann von den Besuchern besichtigt werden.

Die Edelbrände – Destillate „Natur pur“

In der Tracht setzt der Betrieb auf Tradition, Ehrlichkeit, Beständigkeit und gelebtes Handwerk. Diese Eigenschaften spiegeln sich auch in den selbstproduzierten Edelbränden wider – es ist Zeit für ehrliche und authentische Konzepte und Produkte der Region.

Für die Erzeugnisse bezieht die Brennerei ihre Früchte zum großen Teil aus der Region: Äpfel, Zwetschken und Birnen werden von regionalen Lieferanten bezogen. Der Holunder kommt aus der hauseigenen Holunderplantage. Für die Verarbeitung werden besonders aromatische Früchte verwendet und damit ist die Grundbasis für eine herausragende Qualität gewährleistet. Die richtige Auswahl und die Qualität der Früchte sind wesentliche Voraussetzungen für einen guten Edelbrand. Die Früchte werden von Hand aussortiert - gekühlt und bei Erlangen des Reifegrades sofort für die Maische vorbereitet. Das verarbeitete Obst ist gesund und frisch - sowie ohne Stiel und Blätter. Saubere Einmischbehälter mit Luft/Gärventilen halten schädliche Einflüsse fern und werden während des Gärvorganges gut temperiert gelagert um Qualitätseinbußen zu vermeiden. Reinzuchthefen garantieren eine kontrollierte, gleichmäßige Fermentation.

„Für uns ist das "Schnapsbrennen" eine Leidenschaft und ein Handwerk“, schwärmt der erfolgreiche Schnapsbrenner, der mittlerweile auch schon einige Auszeichnungen für seine Destillate erhalten hat. Natürlich frei von Zusatzstoffen wie Zucker, Aroma- oder Farbstoffen destilliert er nach dem traditionellen Doppelbrennverfahren in wertvollen Kupferkesseln. Hier findet sich nur das Mittelstück, das sogenannte Herzstück und dies spiegelt sich mit einem besonderen und unverwechselbaren Charakter des Edelbrandes wieder. Ein ausgeprägtes Fruchtroma entfalten diese Destillate. Jedes Jahr bringt eine neue Herausforderung und laufend wird sich auf die unterschiedlichen Besonderheiten des Obstes eingestellt, denn das Klima und Wetter hat viel Einfluss auf die Aromen, die sich später in den Bränden wiederfinden. Die ausgezeichneten Destillate haben ihre Eigenart und den feinen, typischen Geschmack der jeweiligen Frucht – ganz unverfälscht.

Wer sich selbst ein Bild vom „lebendigsten“ Trachtenhaus mit seiner Brennerei machen will und auch den einen oder anderen Edelbrand verkosten will, erfährt mehr unter: www.hochsteirer.at.

Kontakt:

Trachtenmode Wernbacher GmbH
Grazerstraße 14, 8662 Mitterdorf im Mürztal (Gemeinde St. Barbara im Mürztal)
Tel.: 03858 / 2227
Mail: info@hochsteirer.at



Mehr Information über die Region Waldheimat-Steirischer Semmering und Angebote aus der Region erhalten Sie auf unserer Homepage:

www.waldheimat-steirischersemmering.at

Abdruck der Bilder für die Presse kostenfrei.

Für Rückfragen und weitere Information wenden Sie sich bitte an:

Tourismusverband Waldheimat- Steirischer Semmering

Mag. Beate Garcia-Prattes

Wiener Straße 9

8680 Mürzzuschlag

Tel.: 03855/ 2404

www.waldheimat-steirischersemmering.at

<https://www.facebook.com/TourismusverbandWaldheimatSemmeringVeitsch>