

Die Preisträger ausgeschnapst

Wieser „First Lady“ des Edelbrandes holte sich nach Gold im Vorjahr diesmal Silber.

1133 Proben für 30 Juroren – ganz schön hochprozentig wurde es da im Reed Messe Wien Center. Die „Destillata“-Prämierung war angesagt und erbrachte wieder hervorragende Ergebnisse. Vor allem für die Steiermark: Nur den unmittelbaren Sieg ließ man sich heuer vom Oberösterreicher Josef Hochmair wegschnappen.

Ansonsten ließen aber die steirischen Brenner gewiss nichts anbrennen. Allen voran war wieder die Wieserin Waltraud Jöbstl, die mit gleich sechs „Schnäpsen des Jahres“, sieben Goldmedaillen, 13 Silber-Auszeichnungen und neun Bronze-Preisen von den Juroren bedacht wurde. Jöbstl hatte im Vorjahr den Bewerb souverän für sich entschieden, heuer holte sie sich Silber.

„First Lady der Edelbrandszene“ oder auch „Schnaps-Königin“, so wird die Weststeirerin ehrenvoll genannt. Eigentlich ist sie ja seit kurzem im Ruhestand, aber ihrem Gespür für die Beschäftigung mit Hochprozentigem tut das keinen Abbruch. 28 Sorten Edelbrände destilliert sie mit viel Liebe und Fachwissen.

Schon als Kind erlebte sie das Brennen von Schnäpsen bei ihren Eltern interes-

siert mit. 1991 begann sie dann, Schnäpse selbst zu brennen – und wurde auf Anhieb steirische Landdessiegerin.

„Man muss das Herz haben, den Vor- und Nachlauf, also den minderwertigen Alkohol, wegzuschütten“, erklärte sie einen wesentlichen Teil ihres Erfolgsgeheimnisses. Selber nimmt sie gern auch manchmal ein Stamplerl. Als Kennerin und Genießerin gleichermaßen warnt sie vor zu kaltem Schnaps. „Schnaps entfaltet erst bei Zimmertemperatur so richtig sein Aroma.“ Im Rahmen des Familienbetriebes in Wies gibt es auch ein liebevoll eingerichtetes Schnapsmuseum zu besichtigen.



Geheimnis liegt in der Qualität: Waltraud Jöbstl aus Wies Sommer

Bei der „Destillata“ 2001 wurden wieder nur Edelbrände zugelassen, die ohne Zusatz von Zucker – also zu 100 Prozent aus vergorener Maische – gebrannt wurden. Die Einteilung erfolgte nach dem Rohmaterial: Kernobst, Steinobst, Beerenobst, Wildfrüchte, Sondersorten und Traubenbrand/Weinbrand/Hefebrand/Trester. Lediglich bei der Sondergruppe Grappa war als Ausnahme ein Zuckerzusatz gestattet. Die Messe findet noch bis 27. Februar statt.