

# Sonnenkinder aus der Steiermark

## Bernhard Berger

Text: Christa Hanten

**E**in neuer Name scheint heuer erstmals auf der Destillata-Siegerliste auf, den sich Liebhaber edler Brände merken sollten. Seit vier Jahren erst nimmt Bernhard Berger aus Anger in der Steiermark mit seinen Bränden an Verkostungen teil und hat seither auch schon beachtliche 68 Medaillen gesammelt, darunter allein 39 bei der Destillata. Und seine ständigen Bemühungen um höchste Qualität wurden heuer mit einem Spitzenplatz belohnt. Verdienemaßen.

Reizvolle Landschaft, ein gesegnetes Klima – gezählte 1600 Sonnenstunden im Jahr verwöhnen die Südhänge der Oststeiermark – und hochwertiges Obst als Grundlage für ebenso hochwertige Destillate.

Das ist der ganz und gar nicht geheimnisvolle Background, vor dem Bernhard Berger seine eleganten, sortentypischen Fruchtbrände erzeugt. Auch die technischen Voraussetzungen sind ganz und gar nicht spektakulär: Aber wie man mit Genuß nachvollziehen kann, ist es durchaus möglich, auf einer 37 Jahre alten Brennanlage mit Holzbefuerung und einfachem Rührwerk ohne großen Aufwand Destillate zu erzeugen, die jedem Vergleich standhalten.



Vor 17 Jahren wurde der landwirtschaftliche Betrieb auf Intensivobstbau umgestellt, und heute gedeihen auf einer Fläche von neun Hektar auf einer über 600 Meter Höhe Äpfel, Birnen, Holunder und Zwetschken. Pro Jahrgang und Produkt kommt nur eine Qualität auf den Markt, ohne daß kleine spezielle Chargen bei der Destillation herausgetrennt werden.

Um so erstaunlicher und höher zu bewerten ist das erfolgreiche Abschneiden im Feld der nicht nur österreichi-

schen Brennerelite. Und weil ein gutes Produkt auch eine entsprechende Präsentation braucht, geht man bei der Vermarktung der Brände im Hause Berger auch eher ungewöhnliche Wege:

Ein selbstentwickeltes und mustergeschütztes „Schnapskarussell“ – ein drehbares Holzgestell – enthält vier oder sechs Flaschen aus dem Sortiment und formschöne Verkostungsgläser. Eine ideale Geschenksidee, die auch von den Kunden gerne angenommen wird.

### Neu erschienen: Destillata Guide 1999



Die prämierten Edelbrände der Destillata 1999 sind im Destillata-Guide textlich beschrieben und bewertet.

Ergänzt durch den Verkaufskatalog, mit Adressen der Destillieren, Produkt- und Preisangaben, ist der Destillata-Guide der ideale Einkaufsführer durch die Welt der Edelbrände.

Die Hitliste enthält die Destillieren des Jahres und Porträts von weiteren Betrieben die Edelbrandkultur an vorderste Stelle gerückt haben.

Wie in jedem Jahr gibt es auch heuer wieder ein besonderes Titelthema im Destillata-Guide: Das „Essig-Spezial“ von Mag. Peter Hämmerle bringt alles Wissenswerte zum Thema.

**Erhältlich um öS 298,- bei:**  
MESSE WIEN,  
Postfach 277,  
A-1021 Wien,  
Tel: 01/727 20-570,  
Fax: 01/727 20-443,  
e-mail:  
eva.meseneder@messe.at