

# „30 JAHRE SCHNAPS IN TROG“

## 30. Landessieg bei der steirischen Edelbrand-Bewertung

■ **Franz Neuhold**

*30 Jahre Edelbrand bei Berger, 30. Landessieg bei der steirischen Verkostung und diese prämierten Edelprodukte gebrannt durch einen um 30 Jahre älteren „Brennkessel“. All das ist nun Anlass, ein wenig auf diese Jahre zurückzuschauen.*

**B**ernhard hat also vor 30 Jahren begonnen, die Vermarktung der Früchte seines Obstgartens als Selbstvermarkter in die Hand zu nehmen. Er begann die Äpfel, Birnen und Zwetschken zu Edelbränden zu verarbeiten und hinzugekommen sind noch Kirschen, Marillen, Hollunder und auch der Tresterbrand. Da er selbst ein absoluter Nichtalkoholtrinker ist,

war er auf das Urteil von Fachleuten angewiesen und so stellte er seine Edelbrände der Fachjury bei diversen Bewertungen. Und jedes Mal kamen seine Produkte bestens an und wurden mit vielen hohen Auszeichnungen prämiert: 30 Landessieger, im Durchschnitt erhielt er bei 28 Bewertungen jeweils bei sechs Edelbränden Gold. Obwohl diese Bewertungen aussagen, dass seine Schnäpse von bester Qualität sind, dennoch halten es die Berger immer so, dass der Kunde jeweils vor dem Kauf den Geschmack persönlich testen kann. Es ist auch bei den Edelbränden so, dass das Geschmacksempfinden bei jedem Menschen individuell unterschiedlich ist und jeder seine Vorlieben hat. Bergers Produkte sind nun schon weit



*Bernhard Berger präsentierte 2014 mit viel Freude vor den blühenden Marillenbäumen seinen hervorragenden Edelbrand. Die Qualität blieb immer bestens, doch der Frost im Frühjahr verursachte so manchen Ausfall bei der Ernte. Nun ist er dabei, die Fläche für die Marillenbäume zu reduzieren und dafür Edelkastanienbäume zu pflanzen.*



über die Grenzen hinaus bekannt und werden daher auch nur an Endverbraucher abgegeben. Seit über 20 Jahren ist er also ausschließlich Selbstvermarkter.

Was ist sein Geheimnis, welche Kriterien sind für die Herstellung von so qualitätsvollen Edelbränden wichtig?

„Erstens haben wir alle Früchte selbst und diese werden zeitgenau dann geerntet, wenn diese für die Verarbeitung am besten sind. Auf Reinheit und Qualität muss penibel genau geachtet werden. Wir vergären unsere Maische bei niedrigen Temperaturen, daher soll der Geschmack der Frucht besser erhalten bleiben.“

Wie entwickelt sich der Verkauf von so wertvollen und hochprozentigen Schnäpsen?

„Der Verkauf von solchen geht immer mehr zurück. Sogar bei Marillenprodukten ist dies spürbar. Daher wagen wir teilweise auf eine neue Frucht umzusteigen: auf Edelkastanien. Es ist tatsächlich ein Wagnis, denn es gibt noch nicht viele Betriebe, die mit Kastanien schon wirkliche Erfahrungen haben. Wir sind jedoch überzeugt, dass unsere Gegend und unser Klima auch entsprechende Voraussetzungen für das Gedeihen der Kastanien haben.“ Nun wollen wir der Familie Berger zu diesen großartigen Erfolgen gratulieren und wünschen ihnen für das neue Wagnis viel Erfolg. Möge euer Pioniergeist und die Energie zum Durchhalten weiterhin so innovativ und zielgerichtet bleiben.

*Aus den Händen von Dipl.-Ing. Georg Thünauer, Fachberater für Obstverarbeitung in der Landwirtschaftskammer Steiermark, erhielten Rosemarie und Bernhard die begehrte Trophäe: Landessieger 2024*