

Im Elitekreis der europäischen Edelbrenner etabliert

Anneliese und Fridolin Baumgartner wurden bei der Edelbrandmeisterschaft Destillata erneut ausgezeichnet.



Anneliese und Fridolin Baumgartner freuen sich über ihren anhaltenden Erfolg bei der Edelbrandmeisterschaft Destillata. Foto: benjamin bohn

VOGTSBURG-OBERBERGEN (bbon). Zum dritten Mal schafften Fridolin und Anneliese Baumgartner mit ihren Edelbränden den Sprung in den „Kreis der auserwählten Destillieren“. Mit ihrem erneuten Erfolg bei der internationalen Edelbrandmeisterschaft Destillata in Österreich haben sich die Oberbergener in der europäischen Brennerelite etabliert.

Insgesamt beteiligten sich 187 Betriebe aus 10 Nationen, darunter sogar Destillieren aus Argentinien und Namibia, an der Edelbrandmeisterschaft. Das sind 16 mehr als im Vorjahr und entsprechend groß war der Konkurrenzdruck an der Spitze. Nur 10 Prozent der 1600 Edelbrände bekamen eine Goldmedaille und nur 11 Betriebe wurden in den Elitekreis der auserwählten Destillieren aufgenommen.

Der Oberbergener Fridolin Baumgartner verteidigte seinen Platz im Elitekreis der Edelbrenner. „Mit schöner Regelmäßigkeit brennt sich Baumgartner ins Spitzenfeld. Er ist einer der Beständigsten in der europäischen Brennerelite“, heißt es in der Pressemitteilung der Destillata. Seit 2006 sind Fridolin und Anneliese Baumgartner mit ihren Destillaten auch unter den 10 besten deutschen Teilnehmern und damit seit sechs Jahren in Folge bei der internationalen Messe Pro Wein in Düsseldorf vertreten.

Kreativität kennt kaum Grenzen, das könnte der Besucher in der Hausbrennerei der Baumgartners in Oberbergen fast glauben. „Man braucht immer etwas Neues“, betont Fridolin Baumgartner. So hat er beispielsweise ausgefallene Kreationen wie seinen bekannten Bärlauchgeist im Sortiment. Sein neuester Coup ist ein Brand aus Speierling, der zur Gattung der Mehlbeere gehört. Er hat ihn frisch gebrannt und bei der Destillata damit prompt Silber gewonnen.

Auch der mit Gold ausgezeichnete Waldhimbeerbrand sei nicht alltäglich. Zum ersten Mal stellte er außerdem einen Erdbeerbrand und einen Akazienblütengeist beim Wettbewerb an. Für neue Kreationen gibt es noch viele Ideen, verrät der Edelbrenner. „Wir haben aber auch die traditionellen Sorten wie Trester, Hefe oder Kirschwasser, die nach wie vor sehr gefragt sind“, sagt er.

Insgesamt bekam der Oberbergener 4 Gold-, 14 Silber- und 10 Bronzemedailles für seine Edelbrände. Aber um die Medaillen alleine gehe es bei der Destillata nicht. „Das Tolle ist, dass jeder Schnaps eine Bewertung bekommt, aus der man ersehen kann, was noch zur Perfektion fehlt“, betonen die Baumgartners. Neben dem Wettbewerb sei zudem der Austausch mit den internationalen Kollegen ein Ansporn teilzunehmen. „Es ist wie eine große Familie“, macht Baumgartner deutlich, jeder freue sich mit jedem.

„Wir haben es immer locker gesehen und uns nicht verkrampft“, sagt er bescheiden. Für ihn fange ein gutes Destillat schon damit an, die richtigen Früchte auszusuchen und beispielsweise die Gärung aufmerksam zu verfolgen. Es seien viele Kleinigkeiten, die bei einem guten Edelbrand stimmen müssten. Die Kunst des Brennens fasziniere ihn nach wie vor, betont der Oberbergener. Autor: bbon