

Hochgeistiges

Großvaters Erbe

Destillierkunst von Familie Steiner

von Carsten M. Stammen

Der Wein- und Spirituosenexperte Carsten M. Stammen schreibt unter anderem auf Vicampo.de und Vinolog.de.

Hauptberuflich haben Daniela und Kurt Steiner mit der Erzeugung oder Vermarktung alkoholischer Getränke gar nichts zu tun. Aber nebenberuflich – und die steirischen Weine und Destillate, die sie produzieren, haben mich nachhaltig beeindruckt und begeistert.

Das kleine Familienunternehmen in Klöch (knapp zehn Kilometer nördlich von Bad Radkersburg in der Südoststeiermark) heißt „Vinea Volcania Ludovici“ – sinngemäß übersetzt „Ludwigs Vulkan-Weingarten“. Ludwig, das war Daniela Steiners Großvater Ludwig Schöffl. Als er 2008 im Alter von 98 Jahren starb, hinterließ er seiner Enkelin einen halben Hektar Weinberge auf vulkanischen Böden sowie die Ausstattung seines kleinen Weinguts einschließlich einer

Brennanlage. Bei Steiners tagte daraufhin der Familienrat, und man beschloss, das Erbe des Großvaters mit vereinten Kräften im Nebenerwerb fortzuführen. Dass diese Entscheidung unbedingt richtig war, zeigten eindrucksvoll die vier Weißweine und die Obst- und Tresterbrände, die ich vor einigen Wochen im Steinerschen Privathaus in Bad Vöslau (südlich von Wien) probieren durfte.

Die hochprozentigen Spezialitäten firmieren unter den Marken „The still Art“ und „Destillart“ und werden in Glasflaschen mit 200 oder 500 Millilitern Inhalt abgefüllt, die Apothekerflaschen nachempfunden sind. Für die Besprechung und Empfehlung hier habe ich von den insgesamt sieben momentan angebotenen Bränden zwei ausgewählt, beide mit 40 Volumenprozent Alkohol.

Die „Reine Birne“ macht ihrem Namen wahrhaftig alle Ehre: Im Duft intensives Birnenaroma, dazu florale und erdige Nuancen; im Mund fein, sehr rein und lang mit Noten von reifen Birnen und Birnenkompott, Anklängen an Rosinen und Kräuter sowie zart buttrigen Tönen.

Der „Grappa vom Gelben Muskateller“ duftet leicht ätherisch nach Kräutern, Orangenzesten, Quitten, Mirabellen und Muskat und präsentiert sich im Mund sehr fein, vielschichtig und lang mit Aromen von Blüten, teilweise eingemachten Aprikosen, Mirabellen, Heu, Kräutern und Muskat.