

Gerald Zotter führt die Brennertradition auf dem Hof in Kukmirn fort.



Siegfried Zotter rangiert mit Sohn Gerald unter den Top Ten in Österreich.



Fotos: Gerhold

## PRODUKTQUALITÄT UND KUNDENFREUNDLICHKEIT

# Obsthof Zotter im Burgenland

*In der burgenländischen Landwirtschaft spielt der Obstbau aufgrund des günstigen Klimas eine bedeutende Rolle. Mühelos reift eine bunte Palette herrlicher Obstarten heran. Auf dem Obsthof Zotter in Kukmirn wird ein Teil der üppigen Vielfalt der 30 Hektar Obstwiesen über den Brennkessel veredelt. Mit strengen Qualitätsmaßstäben und Kundenfreundlichkeit bei der Vermarktung hat Juniorchef Gerald Zotter die schon vom Vater forcierte Brennertradition auf dem Hof neu aufleben lassen.*

Das notwendige Rüstzeug für den Obstbau und die Brennerei hat sich Gerald Zotter auf der Obstbaufachschule in Gleisdorf angeeignet. Als Obstbau-, Weinbau- und Kellermeister arbeitet der Junior seit 1993 im elterlichen Betrieb mit. Auf den dortigen Obstwiesen gedeiht „alles, was für die Brennerei gebraucht wird“, nimmt Zotter Bezug auf den Intensivobstanbau, der von Erdbeeren, Kirschen, Marillen, Pfirsichen über Zwetschen zu Birnen, Himbeeren, Brombeeren oder Kriecherl reicht. Eigens zum Brennen angepflanzte Schlehen und Vogelbeeren sind an den Rändern der Obstanlagen verteilt. Die Jahresproduktion des Betriebes liegt bei 700 bis 750 t Obst; etwa fünf Prozent davon werden zu Fruchtsaft und Edelbrand verarbeitet, der Rest als Tafelobst vermarktet. Freilich schafft der Familienbetrieb dieses Arbeitspensum nicht ohne fremde Hilfe; fünf geringfügig Beschäftigte sind im Einsatz, vorwiegend für die Obstproduktion. Die Weiterverarbeitung, sprich das Brennen, wird ausschließlich von Familienangehörigen erledigt.

Hauptfrucht ist natürlich der Apfel. Das burgenländische „Apfeldorf“ Kukmirn liegt in der südburgenländischen-oststeirischen Hügel- und Terrassenlandschaft zwischen Güssing und Fürstenfeld. Es ist die größte Obstbaugemeinde im Burgenland und das Zentrum des Apfelanbaus. Das Kleinklima zeichnet sich durch eine überdurchschnittliche Anzahl Sonnenstunden im Jahr aus. Mittlere bis schwere Lehmböden sorgen für genügend Feuchtigkeit. Angebaut wer-

den alle gängigen Obstsorten, vor allem Tafeläpfel für den heimischen, nationalen und internationalen Markt.

Im vergangenen Jahr (2007) wurde die Region (neben anderen) mit ihrem Leitprodukt unter dem Titel „Südburgenländischer Apfel“ zur österreichischen Genussregion erhoben. „Genussregion Österreich“ ist eine geschützte Marke der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH und des Lebensministeriums, die die regionalen landwirtschaftlichen Produkte und Spezialitäten sichtbar machen möchte. Da die Nachfrage nach hochwertigen Lebens- und Genussmitteln mit besonderem Geschmacksfaktor im Trend liegt, kommt der Information der Touristen und der heimischen Bevölkerung besondere Bedeutung zu. Mit dieser Initiative unterstützt die Landesregierung die bäuerlichen Betriebe beim Ausbau der Qualitätsproduktion.

Unter allen Apfelistillaten ist der „Kukmirner Golden“ das Paradeprodukt des Be-

etriebes. Der sortenreine Apfelbrand aus Golden Delicious, der im Südburgenland besonders gut gedeiht, wird mindestens ein halbes Jahr im Holzfass gelagert. Im Obsthof Zotter ist er der meist verkaufte Edelbrand vor den Sorten Marille und Williams bzw. Uhdler von insgesamt 23 sortenreinen Edelbränden und sechs Likören. Daneben bietet sich die Herstellung von Fruchtsäften, Nektaren, Apfelmost, Apfelsaft und Wein an. Zu 80% wird der im Burgenland stärker als in anderen Regionen gefragte naturtrübe Apfelsaft hergestellt, dessen Fruchtgeschmack deutlicher ausgeprägt ist; nur 20% werden als klarer Apfelsaft verkauft. Sogar Kürbiskernöl aus drei Hektar eigener Produktion bringt der Betrieb hervor. „Am liebsten hätten die Kunden jedes Jahr ein neues Produkt“, deutet der Juniorchef auf die Palette der Edelbrände. Machbar ist das aber in seinem Betrieb nicht. Jüngste Neuentwicklung ist ein Apfel-Marillen-Himbeer-Cu-

vée, den er vor drei Jahren kreiert hat. Das Produkt trifft den Geschmack der Kunden und bietet ihm ein Unterscheidungsmerkmal zu den zahlreichen Brennern in der Region. Dennoch gibt es auch ein Gemeinschaftsprodukt, den Bigala-Sekt. Er wird aus etwa 40% Uhdler-Traubensaft und 60% Apfelsaft in einer Sektkellerei verseektet und gemeinsam vermarktet.

### UHUDLER – RELIKT AUS ALTER ZEIT AVANCIERT ZUM KULTSTATUS

Neben der vielfältigen Obstpalette kultiviert Zotter auf rund einem Hektar Weinreben, drei Viertel davon ist landestypischer Uhdler, der Rest Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon. Traubenbrand und



Die Brennerei wird mit Holz beheizt.

Tresterbrand aus Uhdler-Weinsorten gehören im Hause Zotter zu den besonderen Spezialitäten.

Ohne hohe eigene Ansprüche an die Produktqualität hätte sich Gerald Zotter nicht zu den besten Abfindungsbrennern Österreichs emporarbeiten können. Mit Vater Siegfried verfügt er über ein Maria-Theresien-Brennrecht von 300 l und ein weiteres über 100 l rA, die beide Jahr für Jahr ausgeschöpft werden. Gerald Zotter legt Wert auf saubere, gesunde Früchte, die von Hand geerntet werden, keine vom Boden aufgelesenen Früchte oder Beimischung minderwertiger Qualitäten. Und sorgfältige Verarbeitung: gleichmäßige Gärführung mit Hefen sowie sofortiges Brennen nach beendeter Gärung. Höchstens sechs Wochen, besser aber nur vier bis fünf darf die Maische in der Gärung stehen. Bei diesem Anspruch kollidiert der Beginn der Brennsaison in der Regel mit der Obsternte. Dann lautet die Devise für

Vater und Sohn: durchbeißen! Gerald Zotter ist überzeugt, dass sich die Anstrengungen über ein paar Wochen lohnen und sich später in der Qualität der Brände widerspiegeln. Mit dem Destillieren nimmt er es sehr genau: „Bloß nicht gierig sein, nur das Herzstück nehmen“. Mit einer Nachlaufnote nütze ihm das beste Obst nichts.

Gelagert werden die Edelbrände mindestens ein halbes bis ein dreiviertel Jahr in Glasballons oder Nirosta-Stahl tanks, um ihnen Zeit zum Reifen zu lassen. Mit Quellwasser werden sie je nach Bedarf auf Trinkstärke gesetzt und abgefüllt. (Bei einer Jahresproduktion von 600 l rA fallen 1400 l fertiges Produkt mit einem Alkoholgehalt von 40 vol% bei Edelbränden an.) Ansprechende Flaschen sind dem 33-Jährigen ebenso wichtig. Vorwiegend wird dunkles Glas mit goldener Aufschrift verwendet. Ein Spezifikum der Brennerei sind sicher die von Hand beschrifteten edlen, dunklen Edelbrandflaschen mit dem charakteristischen Namenszug.

Wie viele andere erklimm auch Gerald Zotter durch die Teilnahme an Prämierungen höhere Stufen auf der Qualitätsleiter. Seit etwa zehn Jahren findet man ihn bei der burgenländischen Landesprämierung, der Destillata und À la Carte, gelegentlich auch bei den Mostbarkeiten in Kärnten. Im Durchschnitt gehört er zu den 20 besten Brennern des Bewerbs. Unter den österreichischen Destillateuren zählt Familie Zotter zu den Top 10. Zotter selbst ist als Prüfer bei der Landesprämierung im eigenen Land zugelassen.

### DIREKTVERMARKTUNG: FREUNDLICHKEIT IST A & O

Der Druck der Mitbewerber in der Region ist deutlich spürbar. Dennoch will der junge Obstbauer und Brenner bei keinen weiteren Prämierungen teilnehmen. Dass die Kunden gelegentlich wechseln, betrachtet er sozusagen als Naturgesetz. Lieber setzt er in der Vermarktung neben Qualität auf besondere Freundlichkeit. Freundin Johanna und Mutter Brigitta betreuen den Hofladen und verstehen sich bestens auf den Verkauf. Den Kunden zuhören und Zeit für sie haben, sei ein wichtiges Kriterium. Denn rund 60% der Brände werden ab Hof verkauft, der Rest geht an die Gastronomie; gerade umgekehrt ist das Verhältnis beim Tafelobst, wo der Handel den größten Teil abnimmt. Geschenkkörbe und Sonderflaschen werden im Hofladen häufig nachgefragt. Neben den eigenen Produkten gibt es auch eigene aus Partnerbetrieben, vor allem die Schokoladenspezialitäten seines Namensvetters aus der benachbarten Oststeiermark.

## NACHGEFRAGT

### Uhdler

Der Uhdler-Weinbau ist ein Relikt aus der Zeit nach dem großen Reblausbefall in Europa. Die von Amerikanerreben stammenden Sorten sind Direktträger, die ohne Veredlung gedeihen und weitgehend resistent gegen die Reblaus und Pilzbefall sind; sie wurden als Unterlage für die Früchte tragenden europäischen Pfropfrebsorten verwendet. Aufgrund des ihm nachgesagten höheren Methanolgehaltes war der im Vergleich zu den Edelsorten sehr urige Wein aus den Uhdlertrauben lange Zeit verpönt und sogar verboten. Erst seit den frühen 90er-Jahren ist der einstige Hastrunk in bestimmten südburgenländischen Gemeinden wieder zugelassen und avanciert als geschützte Marke zum Kult(status). Das wuchtige Aroma erinnert an (Wald-)Erdbeeren und schwarze Johannisbeeren

Neben Prämierungen und Mundpropaganda spricht Zotter seine Kunden als Mitglied der „Paradiesbetriebe“ an. Der Slogan „Südburgenland – Ein Stück vom Paradies®“ ist das Qualitätszeichen für die besten Genuss-Betriebe der Region Südburgenland. Es sind aufstrebende, von Familien geführte Betriebe mit Tradition, deren Qualitätsstandard überprüft wird. Ende Mai empfangen die Paradies-Höfe Gäste zur Besichtigung und Verkostung. Wenn das Wetter mitspielt, ist der Besuch auf dem Hof gut, lobt Zotter das vor drei Jahren eingeführte Leader-Projekt.

### DER EIGENEN LINIE TREU BLEIBEN

Gerald Zotter ist bestrebt, das jetzige Niveau zu halten, eventuell etwas zuzulegen. „Meine Linie als Obstbrenner möchte ich nicht verlassen“, nimmt er Stellung zum neuen Trend der Whiskyproduktion. Auf dem eigenen Hof gibt es genügend Obstarten, die Jahr für Jahr Fingerspitzengefühl und Kreativität herausfordern. Verbessern will der Juniorchef allerdings die innerbetrieblichen Abläufe. Die Abfüllung im Keller des Wohnhauses und der improvisierte Verkaufsraum sollen binnen fünf Jahren der Vergangenheit angehören. Modernisierung bzw. Erneuerung von Maischelager, Brenn- und Verkaufsraum stehen an, um arbeitswirtschaftliche Erleichterungen zu erreichen. Damit dürfte der innovationsfreudige Juniorchef das Entwicklungspotenzial des Obsthofes noch weiter ausreizen.

Anette Gerhold, Dornbirn