
Copywriting für Austrian unlimited

Ziemlich beste Freunde

WILDSTÜCK. Marco Weitzenböck und Lorenz Haas machen klare Ansagen in Sachen Gin: Erdig, wild und rustikal soll er sein. Deshalb konzentrieren sie sich beim Destillieren auf das Herzstück - den Wacholder.

Kraftlackel. Diesem Gin muss man nicht aus der Flasche helfen. Nach dem Brennvorgang fließt er ungefiltert als raubeiniger Danube Dry Gin aus dem Kessel. „Wir wollten von Anfang an etwas ganz Puristisches erzeugen – mit viel Wacholder und nur ein paar Zusätzen, um den Gin etwas zu verfeinern und abzurunden“, erklärt Lorenz. Marco nickt. Man spürt sofort, dass das die Geradlinigkeit des Gins mit der Freundschaft der beiden Macher korrespondiert.

Nach ihrer Ausbildung an der Uni in Krems blieben die jungen Männer in Kontakt – auch wenn der eine in Großbritannien lebte und der andere, als Winzer in vierter Generation, Weinbaugebiete in Australien, Südafrika und Spanien erkundete. Mit Gin kamen damals beide in Berührung, sei es als traditionell englisches Getränk oder als hipper Partydrink der Madrider Clubszene.

Wieder zurück in Österreich, dauerte es nicht lange bis die Idee geboren war, gemeinsam einen eigenen Gin zu kreieren. Der alte Brennkessel in Opas Schuppen war noch funktionstüchtig und schneller als man Prost sagen kann, lief bereits der erste Wacholderschnaps durch die Rohre.

Nächster Schritt: die Botanicals. Das sind jene pflanzlichen Zusätze, die Gin seine unverwechselbare aromatische Note verleihen. Bis zu 50 verschiedene Geschmäcker könnte man zusetzen, doch das kam für die Neodestillateure nie infrage. „Wir wollten immer so wenig Botanicals wie möglich verwenden, denn uns schmeckt der klassische, wacholderlastige Gin am besten“, meint Marco. Es wurden schlussendlich zehn Botanicals, die heute den ehrlichen und direkten Charakter des Wildstück Gins prägen. Lavendel, Rosmarin, Basilikum, Zitronenverbene und ein Hauch Marille aus der Wachau sind Teil der sonst geheimen Mischung.

Wildstück Gin wird in rustikalen Tonflaschen abgefüllt. Jede Einzelne ist mit einem Glasstoppel versehen und wird händisch gewachst und gestempelt. Ein echtes Original eben.

Gipfelstürmer und Genussmenschen

Mit 130 Jahren Erfahrung in der Herstellung erlesener Obstbrand- und Spirituosenspezialitäten, hat die Destillerie Freihof aus Vorarlberg den Gipfel der Brennkunst erreicht.

Schöne Aussichten. Zwei Dinge sollten Kinder von ihren Eltern bekommen: Wurzel und Flügel. (J. W. von Goethe). Im Familienunternehmen Freihof, das heute von Johann J. Drexel bereits in fünfter Generation geführt wird, ist genau das gelungen. Fest in der Tradition verankert, schwingt man sich zu den höchsten Höhen in der Destillerie auf und landet sanft am Gipfel. Wessen Produkte bei den World Spirit Awards mit Gold und Doppelgold ausgezeichnet werden und wer

vom Magazin Falstaff die Auszeichnung „Bester Brenner des Jahres“ verliehen bekommt, arbeitet auf Spitzenniveau.

Es ist eine überragende Eigenschaft von Gipfelstürmern, sich nicht auf ihren Lorbeeren auszuruhen. Immer halten sie Ausschau nach neuen Herausforderungen. Deshalb entstehen bei der Destillerie Freihof neben den klassischen Spezialitäten auch moderne Produkte, bei denen Handwerk, Tradition und Innovation ineinander verschmelzen.

Als zeitgemäße Hommage an die Alpen gilt „Edelweiss – the alpine Vodka“. Er wird aus Roggen und Dinkel hergestellt und mit natürlichem Quellwasser aus den österreichischen Alpen auf eine Trinkstärke von 40%vol. gebracht. Frei von Zusatzstoffen, präsentiert sich der Edelweiss Vodka facettenreich, wie ein reiner Bergkristall. Er ist eine Spirituose, bei der durch Handwerkskunst die Essenz der Alpen am Gaumen zum Funkeln gebracht wird.

gut und gern

Ernst und Christoph, die beiden Gerneköche aus Leidenschaft, verwenden für ihre g'schmackigen Kreationen nur die besten Zutaten. So versorgen sie ihre Kunden Tag für Tag mit einer gesunden Portion Essen.

Genussfähig. Die beiden Geschäftsführer der Gernekoch GmbH sind nicht nur beste Freunde, sondern auch passionierte Köche. Mit ihrem Angebot reagieren sie auf eine Herausforderung unserer Zeit. Kaum jemand hat noch Muße tagtäglich am Herd zu stehen - und doch wollen alle gut essen. Christoph und Ernst bieten mit ihren Produkten eine köstliche Alternative zu Weckerlwahn und Junkfoodflut.

Neben einem guten Rezept und dem Gewusst-wie, braucht es für ein richtiges Schmankerl aus dem Hause Gernekoch noch beste Zutaten. „Das Frischgemüse kommt von den Biobetrieben aus unserer Heimatgemeinde und das Fleisch zu 100% aus dem Familienbetrieb. Nachhaltiger und regionaler kannst praktisch nicht mehr sein“ meint Christoph Gallner. Ernst Mayrbäurl ergänzt: „Eine Besonderheit ist, dass – trotz der ungekühlten Haltbarkeit – keine Konservierungsstoffe, keine Geschmacksverstärker oder sonstige Zusatzstoffe verwendet werden.“

Die beiden Oberösterreicher lieben es traditionell. Zu ihrem Sortiment zählen Kürbiscremesuppe, Rindsuppe, Rindergulasch, Chili con Carne, Gulaschsaft und Beuschel. Neugierige, die bei Gernekoch eine praktische Probierbox online bestellen, lernen bald das verheißungsvolle Plopp kennen, das beim Aufdrehen des Glases entsteht. Danach ist alles nur mehr reine Genusssache.