

Wels

Welser Likör-Macher ist sicher kein Brenner, aber Geschmackstüftler

WELS. Karl Kastner (44) hat mit seinen selbst angesetzten Likören bei den Handwerkspreisen 2011 Platz zwei geschafft. Weil er etwa Rezepte seiner Großmutter bewahrt und auf neue Kreationen setzt.

Doch beinahe wär es gar nicht so weit gekommen, dass Karl Kastner seinen Preis abräumen hätte können. „Ich bin am Tag des Einsendeschlusses draufgekommen, dass ich mitmachen wollte.“

Der Welser reagierte schnell und schickte Bewerbung samt Muster ein. „Später ist eine Kommission vorbeigekommen, um die Produktion zu beurteilen.“ Sie befindet sich in Wartberg an der Krems (Bezirk Kirchdorf), wo Kastner auf einem Bauernhof aufgewachsen ist. „Ich kenne das Likör-Ansetzen noch von meiner Mutter und der Großmutter.“ Von Letzterer und aus alten Büchern, die er aufwendig gesammelt hat, stammen seine Rezepte. Er will ihnen ein „neues Gesicht“ geben. Dazu kommen Eigenkreationen. Nach diesen Anleitungen stellt Kastner seine Spirituosen in einem Raum, bestimmt größer als jedes Wohnzimmer, her. In Ansatzbehältern aus Glas und Edelstahl haben Chargen von fünf bis 50 Liter ihren Ursprung. „Ich bin aber kein Brenner“, stellt Kastner klar. Edelbrände werden zugekauft. Dann mit Kräuter- und Gewürzmischungen, die der Unternehmensberater aus Bioläden bezieht, angesetzt. Diesen werden so ätherische Öle entzogen. Der geschmacklich zum Teil hochkonzentrierte „Auszug“ wird weiterverarbeitet. Das Ziel ist der richtige Geschmack.

„Manche Sorten brauchen mehrere Monate, andere bis zu einem Jahr. Am Anfang gab es auch Misserfolg. Es ist ein ständiges Lernen und Weiterentwickeln“, sagt Kastner. In seinem Ein-Mann-Unternehmen verkostet er fast alles selbst. Geschmacks-Ideen wie zu Chili-Cherry sind oft Zufall. „Es fällt ein Wort. Ich probiere dann.“

Seine Position sieht Kastner zwischen „picksüßen Likören und scharfen Bränden“. „Likör soll nicht brennen, sondern wärmen und der Geschmack am Gaumen bleiben.“

Vier Kategorien

Die OÖ. Handwerkspreise wurden heuer das erste Mal in vier Kategorien vergeben. In der Kategorie Lebensmittel wurde Karl Kastner mit seiner Likörmanufaktur „Ave Vitas“ Zweiter. Früher war der Vater einer Dreijährigen u. a. Qualitätsmanager bei „Landfrisch Milch“. Seit 2006 ist er Unternehmensberater.

Info: www.ave-vitas.com

[Bild vergrößern](#)



Karl Kastner (kleines Bild) stellt 18 Likör-Sorten her – Mischungen wie Rosenblüten-Sandelholz oder Cranberries-Lemongras. Bild: Ave Vitas

Quelle: OÖNachrichten Zeitung

Artikel: <http://www.nachrichten.at/oberoesterreich/wels/art67,756427>