

Aus der Tradition Neues erschaffen

In Allhaming befindet sich die Likörmanufaktur „Ave Vitas“ des Wartbergers Karl Kastner.

ALLHAMING (mach). Blättert man in der Geschichte der Likörherstellung zurück, erfährt man, dass sich nur wenige Eingeweihte hinter verschlossenen Türen mit der Kunst der Likörzubereitung nach alt überlieferten Rezepturen befassten. Die geheimnisumwitterten Rezepturen wurden von einer Generation auf die andere überliefert.

Landwirtschafts Rundschau



Foto: Panthermedia

Mehr zum Thema auf
www.meinbezirk.at/landwirtschaft-ooe

Der Unternehmensberater Karl Kastner, aufgewachsen auf einem Bauernhof in Wartberg, hat sich dieser Tradition verschrieben. Er wurde von seiner Mutter und Großmutter in die Geheimnisse des Liköransetzens eingeweiht. Ihm ist es wichtig, dass dieses Wissen nicht in Vergessenheit gerät

und so tüftelt er in seinem „Geheimlabor“ auf Basis der alten Likörrezepte nach einzigartigen Kreationen. Diesen gibt er bis zu einem Jahr Zeit zum Reifen, dann prüft er akribisch Geruch, Geschmack und Aussehen. „Ich stamme von einem Bauernhof ab und lernte bereits von Kindheit an viel über die Herstellung von Lebensmitteln und die Zusammenhänge in der Natur“, so Kastner. Auf Natürlichkeit legt er besonderen Wert: Er verzichtet in seiner Manufaktur völlig auf Aroma- und Farbstoffe, sondern verarbeitet nur, was die Natur bietet – Früchte, Kräuter und Gewürze.

Echte Handarbeit

In seinem Ein-Mann-Unternehmen in Alhaming entsteht alles in Handarbeit, vom Ansetzen der Rohstoffe in Alkoholdestillat bis zum Abfüllen und Etikettieren der Flaschen. „Mit Likör verbindet man ja in der Regel einen süßen Geschmack und mit Schnaps oft ein scharfes Brennen“, sagt Kastner. „Bei meinen Likören ist es wichtig, dass der Geschmack der Zutaten und Früchte im Vor-



Karl Kastner in seinem „Labor“ in Allhaming.

Foto: privat

dergrund steht und nicht die Süße, und dass die Liköre beim Trinken wärmen, aber nicht brennen.“ Mit seinen Likörspezialitäten belegte er beim OÖ. Handwerkspreis 2011 in der Kategorie Lebensmittel/Natur und Gesundheit den zweiten Platz. Derzeit strebt Karl Kastner die Biozertifizierung seiner Liköre an. Näheres erfährt man unter www.ave-vitas.at.