



Mahlzeit in Oberösterreich

VON
SABINE KRONBERGER



Karl Kastner stellt in Allhaming seine 14 Sorten Bio-Likör her. Besonders die Gruppen-Verkostungen kommen bei seinen Kunden sehr gut an!

Fotos: Ave-Vitas Bio-Likörmanufaktur (5)

Aus Allhaming kommt seit 2007 Süßes für das Stamperl:

Rein biologischer Likörgenuss

Schon als Kind hat Unternehmensberater Karl Kastner (51) aus Allhaming seiner Mutter und Großmutter über die Schultern geschaut, wenn sie Früchte in Alkohol angesetzt haben. Heute stellt er selbst die süßen Schnapslerln her und vertreibt sie sehr erfolgreich.

Wenn er seine Früchte auswählt, dann ganz sorgfältig. Wenn er das Obst in Alkohol ansetzt, dann mit größtem Bedacht auf Aroma und Geschmack. Und was in seine Ansatzbehälter kommt, darf nur biologisch sein. „Genau so, wie ich es bei meiner Mutter und Großmutter immer gesehen habe, mache ich es heute auch“, erklärt Karl Kastner begeistert. Und setzt freilich seine Liköre in weit größerem Ausmaß an, als es seine Oma damals tat. Aber aus einem leidenschaftlichen Hobby heraus, hat sich sein kleines, feines Unternehmen „Ave Vitas“ mittlerweile einen Namen gemacht. Weithin bekannte Gastronomen greifen längst auf seine 14 verschiedenen Likörsorten zurück. Dabei begeistern spannende Kompositionen – wie

etwa Kirsche/Chili, Kirsche/Mandel oder Cranberry. Wer es gerne etwas außergewöhnlicher hat, wählt Heu- oder Fichten-Likör. Die Früchte für seine Produkte bezieht er dabei ausschließlich von zertifizierten Bio-Händlern. „Wenn ich einen neuen Likör kreiere, dann ist es mir wichtig, den Kern des Ausgangsprodukts herauszuarbeiten, also das Aroma, den Geschmack, die Frucht“, macht er einem den Mund wässrig. Sein Ziel: „Der Likör darf nicht zu süß sein, und der Alkoholgehalt soll wärmen, niemals brennen!“

Und da jedes Jahr die Ernte anders ausfällt, die Früchte einmal süßer und einmal nicht ganz so süß sind, muss bei jeder Charge viel getüftelt werden. „Das ist es,

was ich am meisten mag: Das Perfektionieren eines guten Schlucks!“ Und diesen Hang zur Perfektion bei jeder Flasche stellen auch die Kunden fest. Auf Anfrage gibt's bei Karl Kastner aber natürlich nicht nur das Produkt selbst, sondern auch Geschenk-Sets mit Pralinen, Gläsern oder Bio-Tee sowie hochprozentige Verkostungen für Gruppen! Prost!

www.ave-vitas.at



Auch Geschenk-Sets gibt's

Alles Essig



GEORG ESSIG

Viel Süßes in der „sauren Welt“

Über Zitronen, die man so im Geschäft liegen sieht, macht man sich meist keine großen Gedanken. Man kauft sie – am besten in Bio-Qualität oder unge-spritzt für den Verzehr samt Schale. Wie viele Sorten es aber gibt – und vor allem die Tatsache, dass ein Züchter in Österreich rund 250 davon betreut, war mir lange nicht bekannt.

Eine TV-Sendung veranlasste mich, diesen reinen Bio-Anbaubetrieb in Kärnten am Faaker See zu besuchen. Er nennt sich „Zitrusgarten“, und die Anzahl der Pflanzen in verschiedenen Glashäusern ist enorm. Der Eintritt in diese „saure Welt“ – was nur bedingt stimmt, da es auch Sorten gibt, die süß sind und wie ein Apfel gegessen werden – kostet 5 € und inkludiert die Verkostung eigens hergestellter Säfte, Marmeladen, Pralinen und mehr. Viele Pflanzen stehen zum Verkauf, und zusätzlich werden Infos mitgeliefert, was für sie wichtig ist, zumal diese Prachtsträucher – wenn sie groß gewachsen sind – bis zu 5000 € kosten.

Aber keine Angst, die Preise beginnen im zweistelligen Bereich. Und wer nicht kaufen möchte, muss das auch nicht tun. Man wandert durch alle Kontinente, lächelt beim Lesen über manch lustige Namen und erfährt auf kleinen Tafeln viel Wissenswertes über eine Frucht, die nicht nur als Vitaminspender verwendet wird. Und alles, was Sie sonst noch wissen wollen, erzählt Ihnen Herr oder Frau Ceron gerne in liebevoller Art und Weise.

➤ Georg Essig ist Spitzenkoch und Besitzer des Linzer Restaurants „Essig's“