

Die Austrian Whisky Association

Als 1995 die Destillerie Haider im Waldviertel begann Whisky zu produzieren, hatte wohl noch keiner gedacht, dass Whisky auch in Österreich Geschichte schreiben würde. Über 20 Jahre danach gibt es in Österreich bereits an die 50 Betriebe die Whisky herstellen. In der **Austrian Whisky Association**, kurz AWA genannt, schließen sich ein erlesener Kreis dieser Manufakturen zusammen.

Die Vereinigung österreichischer Whiskyproduzenten wurde im Jahr 2012 gegründet, hat ihren Sitz in der WKÖ in Wien und erstreckt ihre Tätigkeit auf ganz Österreich. Die AWA sieht ihre Aufgabe in der Stärkung der Wertschätzung für Whisky und der Förderung der österreichischen Whiskykultur im In- und Ausland. Der gemeinsame Auftritt der Betriebe nach außen steht dabei im Mittelpunkt und unterstreicht die Individualität der einzelnen Destillieren. Denn Whisky ist vielfältig – die Hersteller sind es auch.

„Qualität ist das Gegenteil des Zufalls“

(Klaus Zumwinkel, Topmanager)

Die AWA sichert die Qualität der Produkte durch das Einhalten von Gesetzen und Richtlinien. Der österreichische Whisky entspricht den gültigen Qualitätsstandards des Whiskys und stützt sich auf die Europäische Spirituosenverordnung und die „Scotch Whisky Regulations 2009“.

Damit steht die AWA für **österreichische Whiskykultur**.

Neben der Einhaltung der allgemein gültigen europäischen Standards bedeutet dies, dass die Mitglieder ausschließlich in Österreich Whisky produzieren und lagern.

Für die Herstellung werden nur natürliche Rohstoffe ohne gentechnisch veränderte Zusätze verwendet und auf den Zusatz von Zucker, Zuckercouleur oder Aromen wird zur Gänze verzichtet. Auch zum Verdünnen oder für die Produktion wird nur heimisches Quellwasser verwendet.

So garantiert die AWA heimische Whiskykultur.



Die Grenzenlosen – Broger Privatbrennerei

Kaum jemand schafft es, Whisky so innovativ zu produzieren wie die Familie Broger aus Vorarlberg. Während schon die Großeltern Früchte zu Destillaten verarbeitet haben, haben sich Bruno und Eugen Broger 2008 über dieses Gebiet hinausgewagt und sich für die Produktion von Whisky begeistert. Da wird der Riebelmais nicht wie üblich in der Region zu „Riebel“ (einer Art Polenta) verarbeitet, sondern zu regionalem Whisky. Für das Finishing verwenden die Brennmeister ein Süßweinfass vom weltberühmten Weingut Chateau d'Yquem. Auch beim Single Malt der Brennerei wird auf das richtige Holz gesetzt. Durch die 4-jährige Reifung in Bourbon-, Sherry- und Portweinfässern mit anschließender Zusammenführung entstand dieser harmonische Triple Cask Whisky, der mit dem Geruch einer frischen Banane überrascht. Wenn sie dann schottisches Malz für ihren „Burn-out“- einen intensiv torfig-rauchigen Whisky – verwenden, wird einmal mehr ihre Kreativität bestätigt. Der persönliche Kontakt zu den Kunden wird hier gelebt, und wer für Whisky genauso „brennt“ kann sein eigenes Fass bestellen und mitgestalten.

Kontakt:

Broger Privatbrennerei OG
6833 Klaus
Dammweg 43
Tel: 00 43 – 5523 – 53546
Bruno.Broger@lgv.li
www.broger.info

Aufi auf'n Berg – Mandlberggut – die Dachstein-Destillerie

Eines gleich vorweg. Egal ob Sie Whisky trinken oder nicht, dieses Ausflugsziel sollte man im Auge behalten. Schon bei der Auffahrt mit Blick zum Dachstein hat man das Gefühl, angekommen zu sein. Auf der Alm oder im Photoshop-Programm ist noch offen, in jedem Fall aber in einer wahren Erlebniswelt. Über einzelne Gebäude, geht es zu verschiedenen Themen. Von der Latschenkieferöl-Brennerei, über den eigenen Fischteich, vorbei bei den Kühen landet man direkt beim Whisky, bevor zwei Esel den Weg säumen. Dachstein-Gebirgsquellwasser und die heimische Manhartsberger Eiche garantieren beste Voraussetzungen für den „rock-Whisky“. Im eigens ausgehobenen Erdkeller mischen sich unter den Eichenfässern auch gebrauchte Sherryfässer aus Frankreich, um dem Single Malt sein fruchtig, vanilliges Aroma zu verleihen. Hier versteht man es, die Kräfte der Natur in Flaschen zu füllen. Bevor man weiterzieht, sollte man sich unbedingt noch den hausgemachten Strudel gönnen und den nächsten Besuch planen.

Kontakt:

Dachstein-Destillerie
5550 Radstadt
Mandlbergweg 11
Tel: 06454 7660
info@mandlberggut.com
www.mandlberggut.com



Für Fortgeschrittene – Wald4tler Granitdestillerie

Eigentlich ist Günther Mayer Haustechniker eines Pflegeheims. Dass dieser Weg letztendlich zur Whiskyproduktion führte, setzt Leidenschaft und Fantasie voraus. Begonnen hat alles mit einem 5000 m² Grundstück und 80 Obstbäumen. Zur Verwertung des Fallobstes sowie als Beschäftigungstherapie für die Bewohner wurden 1995 die ersten Versuche für die Herstellung eines Destillats unternommen. Aus dem Hobby hat sich ein Betrieb entwickelt. Ein Familienunternehmen mit zahlreich prämierten Destillaten und dem Fokus auf einer weiteren Innovation. Neben den Früchten gewinnt das Getreide immer mehr an Bedeutung. Der Brennmeister startete mit seiner Whiskyproduktion 2006 und setzt auf Vielfalt. Roggen, Dinkel und Mais werden ebenso verarbeitet, wie das Gerstenmalz das gerne mit Waldviertler Torfrauch gedarrt wird. Zur Freude echter Genießer gibt es die Produkte auch in Fassstärke, um ihre kräftigen Aromen bestmöglich zu betonen. Eine Linie, der Günther Mayer zu Recht treu bleibt. Ein wahres Erlebnis für den fortgeschrittenen Whisky-Liebhaber.

Kontakt:

Waldviertler Granitdestillerie
3830 Waidhofen/Thaya
Hollenbach Nr. 117
Tel: 00 43 – 664 – 432 40 03
granitdestillerie@aon.at
www.granitdestillerie.at

Der Visionär – Whiskydestillerie J. Haider

Als 1. Whisky-Destillerie in Österreich steht Familie Haider seit Anfang 1995 für Innovation schlechthin. Über 78.000 Besucher kommen pro Jahr in die Destillerie in Roggenreith, die mittlerweile auch zur Whisky-Erlebniswelt ausgebaut wurde. Dort erwartet die Gäste nicht nur die Produktions- und Lagerstätte auf drei Ebenen, sondern auch eine Filmvorführung, Malz riechen, schmecken und verstehen und natürlich die Verkostung im Whiskykeller. Über 70.000 Liter Whisky lagern in der Destillerie. Neben Single Malts werden hervorragende Roggenwhiskys verkostet, in denen der Kenner Noten von Kaffee-Karamell, süßem Honig oder Schokolade-Nougat entdecken kann. Vom Quellwasser aus Roggenreith bis zum Fass aus heimischer Eiche und Torf aus der Nachbarschaft, wird auf die reichen Schätze der Region zurückgegriffen und damit die eigenständige Marke gesichert. Ob Whisky-Cafe, Kindergarten oder Helikopterlandeplatz – hier wird für die Annehmlichkeit aller Gäste gesorgt. Ein kleiner Auszug für ein großes Erlebnis, in einem gekürten „Top-Ausflugziel“ des Landes NÖ.

Kontakt:

Whiskydestillerie J. Haider, Whisky-Erlebniswelt
3664 Roggenreith 3
Tel: 00 43 – 2874 – 7496
haider@roggenhof.at
www.whiskyerlebniswelt.at



Der Kreative – Destillerie Keckeis

Als leidenschaftlicher Koch und Genießer begann Harald Keckeis sich schon in jungen Jahren für das Brennen von Fruchtdestillaten zu interessieren. Durch seine Kreativität entwickelte er bald seine eigene Marke, die für Qualität und Einzigartigkeit steht. Dank seines Einsatzes und seiner Begeisterung zählt seine Destillerie heute zu den Top-Destillieren in Österreich. Nachdem der Brennmeister im Jahre 2008 mit dem Thema Whisky loslegte, wurden bereits vier Jahre danach 80 % der gesamten Produktion dem Whisky gewidmet. Eine perfekte Unternehmensphilosophie spiegelt sich in der steigenden Nachfrage wider. Für den Single Malt wird ein Teil der Gerste mit Buchenholzrauch gedarrt. Die Lagerung in amerikanischer Eiche mit Sherry-Vorbelegung und kristallklares Alpquellwasser aus dem Silvretta-Arlbergmassiv sorgen für ein gelungenes Finish. Das Ergebnis ist ein Single Malt mit leicht rauchigen Noten und Nuancen einer fruchtigen Banane. Kostet man seinen Single Malt, so versteht man, warum man hier vorbestellen sollte. Die Destillerie Keckeis steht für Einfachheit in ihrer schönsten Bedeutung – einfach gut, einfach konstant, einfach modern, einfach unverkennbar.

Kontakt:

Keckeis Destillerie
6830 Rankweil
Torkelgässele 3
Tel: 00 43 – 5522 – 468 74
harald@destillerie-keckeis.at
www.destillerie-keckeis.at

Der Experimentierfreudige – Achensee´r Edelbrennerei

Tirol steht für Natur, Kraft und Intensität. Wie schön, dass es eine Destillerie gibt, die diese Eigenschaften in Whisky ausbaut. Familie Kostenzer verarbeitet Gerste, Hafer und Roggen zu harmonischem Single Malt, Grain- und Rye-Whisky. Das Augenmerk setzt sie dabei auf die Kraft der Natur. Das alpine Klima rund um den Achensee macht ihn schließlich aus, den „Whisky Alpin“. Der edle Brand aus hochwertigen Malzsorten mit unterschiedlichen Röstnoten wird in Fässern aus amerikanischer Eiche gelagert. Um das extreme Klima der Achensee-Region zu nutzen, befinden sich die Fässer im Freien, wo das Destillat bei Wind und Wetter seine intensiven Aromen entwickelt. Franz Konstenzer veranschaulicht mit diesem Whisky einmalig, wie man sich die Natur zu Nutze macht und auch ohne Meeresklima und salzig-jodige Noten ein kraftvolles Produkt schafft. Mit dem Quellwasser des Rofan- und Karwendelgebirges wird auf Trinkstärke gesetzt und die Prägung der Landschaft einmal mehr transportiert. Ein wahrer Treffpunkt für den „geerdeten“ Whisky-Freund.

Kontakt:

Edelbrennerei Franz Kostenzer
6212 Maurach
Nr. 220
Tel: 00 43 – 5243 – 5795
info@schnaps-achensee.at
www.schnaps-achensee.at



Der fruchtige Vulkanländer – Lava Bräu

Ein wenig naheliegender ist es schon, wenn eine Bierbrauerei mit dem Whisky liebäugelt. Denn wer hat schon den Fachmann fürs Getreide im eigenen Haus? Verstärkung holt sich die Brauerei für dieses Vorhaben von einer burgenländischen Destillerie, ansonsten steht die Regionalität an erster Stelle. Das steirische Vulkanland bietet für Lava Bräu sowohl für seinen Single Malt „BRISKY“ als auch für den „WOAZKY“ ausreichend Schätze. Gebrauchte Barriques von feinen Chardonnay-Weinen aus der Region werden ebenso verwendet wie eine Heilquelle aus Markt Hartmannsdorf oder belebtes „Grander-Wasser“ auf Basis vulkanischen Brunnenwassers. Mit den erlesenen Rezepturen bekommt man einen Bio-Whisky zu verkosten, der an Dörrfrüchte, Waldbeeren, Trockenfrüchte oder sanfte Röstaromen erinnert. Wer in den Genuss dieses Tropfens kommen möchte, sollte sich allerdings beeilen, denn produziert wird in limitierten Auflagen. Qualität geht eben vor Quantität.

Kontakt:

TEG GmbH (Lava-Bräu – Brisky)
8330 Feldbach
Auersbach 130
Tel: 00 43 – 3152 – 8575 – 300
office@lavabraeu.at
www.brisky.at | www.woazky.at | www.lavabraeu.at

Der mit dem Hasen – Privatdestillerie Hermann Pfanner

Die Geschichte des Hauses Pfanner beginnt vor mehr als 150 Jahren mit einem Gasthof und einer kleinen Brauerei. Schon bald darauf wurden auch Branntweine und feine Liköre hergestellt. Heute ist Pfanner vor allem für seine Fruchtsäfte und Eistees international bekannt. Walter Pfanner widmet sich seit Jahren mit besonderer Leidenschaft der Herstellung außergewöhnlicher Edelbrände. Erfahrung und Bodenständigkeit haben auch in der fünften Generation gezeigt, wie der „Hase“ läuft. Der Hase – ein geeignetes Markenzeichen also, das die Flaschen ziert und für impulsive Lebenskraft steht. Diese Impulsivität und der Innovationsgeist von Walter Pfanner führten ihn schließlich zur Herstellung von Whisky. Im Jahr 2005 wurde der erste Single Malt produziert. Hochwertige Sommerbraugerste ist die Basis, für ca. 10.000 Liter Whisky, die pro Jahr gefüllt werden. Gebrauchte Sherry- und Süßweinfässer, sowie regionales Bergquellwasser sorgen für einen gehaltvollen Whisky, der mit einem vielschichtigen Duft und herbem Geschmack begeistert. Mit diesem Whisky hat Walter Pfanner die Tradition des Familienunternehmens weitergeführt und gezeigt, dass Leidenschaft, Passion und Ehrlichkeit Voraussetzungen für ein gutes Produkt sind.

Kontakt:

Destillerie Hermann Pfanner
6923 Lauterach
Alte Landstraße 10
Tel: 00 43 – 5574 – 6720460
walter.pfanner@pfanner.com
www.pfanner-weine.com



Der Brand mit Persönlichkeit – Pfau Brennerei GmbH

„Nicht nur guten, sondern den besten Schnaps zu brennen“, lautet das Motto der Destillerie Pfau in Klagenfurt. Mit Zeit, Geduld, Ruhe und Reife wird dieses Ziel seit Jahrzenten erreicht. Mittlerweile hat sich die Brennerei unter der Leitung von Valentin Latschen von einer kleinen „Keller-Brennerei“ zu einer europaweit bekannten Qualitätsdestillerie entfaltet. Als im Jahr 2000 das Augenmerk nicht nur auf Früchte, sondern auch auf das Herstellen von Bierbränden gerichtet wurde, war der Grundstein für den Whisky gelegt. Vom Bier zum Whisky ist es nicht mehr weit und im Jahr 2003 wurde mit der ersten Whisky-Produktion gestartet. Das Malz wird über Buchenholz gedarrt und bildet die Basis für einen hervorragenden Single Malt, der in Fässern aus Limousin Eiche reift. Quellwasser aus dem eigenen Hause garantiert den trinkfertigen Genuss. Der Malt besticht mit klassischen Whisky-Noten, mit einer nuancenreichen Textur, eleganten Stilistik und schöner Substanz. Ein Whisky, der die Produkt-Palette der Destillerie bereichert und einmal mehr die Natur ins Glas bringt.

Kontakt:

Pfau Brennerei GmbH
9020 Klagenfurt
Schleppeplatz 1
Tel: 0463-440 266
info@pfau.at
www.pfau.at

Der Bodenständige – Destillerie Rogner

Schon 1997 hat Hermann Rogner seinen ersten Whisky produziert. Bereits die Eltern führten eine bäuerliche Brennerei, produzierten daher vorwiegend Obst- und Kornbrände. Über das Herstellen von Getreidebränden hat der junge Brennmeister seine Liebe zu Whisky entdeckt. Das Waldviertel bietet alles, was ein guter Whisky braucht und Hermann Rogner weiß, wie man diese Rohstoffe zur Geltung bringt. In seinem Whisky 3/3 vereint er Roggen, Gerste und Weizen zu einem eigenständigen Blend, der mit einer schönen Holznote sowie durch den Geschmack von Schokolade besticht. Die heimische Eiche mischt sich im Fasskeller unter französische und amerikanische Fässer, mit einer Note von Brandy und Wein aus der Vorbelegung. Für Kunden nimmt man sich hier immer gerne Zeit, denn die Philosophie des Unternehmens ist eine ganz klare: „Das Zusammentreffen der Liebe des Produzenten zu seinem Produkt mit der Neugier des Genießers lässt Neues entstehen.“

Kontakt:

Destillerie Rogner
3911 Rappottenstein
Roiten 13
Tel: 00 43 – 2828 – 8505
rogner.roiten@aon.at
www.destillerie-rogner.at



Tradition trifft Moderne – Naturbrennerei Kuenz

Seit rund 400 Jahren ist der Kuenzhof in Dölsach in Osttirol schon im Besitz der Familie Kuenz. Seit jeher arbeitet man nach dem Credo „Gutes bewahren und Neues entwickeln“. Daher wird seit Generationen Überliefertes verfeinert und das profunde Fachwissen erweitert. Das saftige Obst aus den hofeigenen Gärten und das Getreide vom eigenen Acker sorgen für den fruchtigen Geschmack der Edelbrände, Liköre und des Whiskys. Mit dem neuen „RAUCHKOFEL Single Malt Whisky“ bleibt sich die 12. Generation am Hof treu und setzten neue Meilensteine. Erstmals wird Osttiroler Gerste vermälzt und gebrannt, ehe diese dann in massiven Eichenfässern am Hof zu einem intensiven einzigartigen Osttiroler Single Malt Whisky heranreift. Der RAUCHKOFEL Single Malt Whisky vereint erlesene heimische Gerste, kristallklares Wasser aus der St. Georgs Quelle und die über 200 Jahre gepflegte und verfeinerte Brennkunst der Familie Kuenz zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis. Abgefüllt wird ausschließlich von Hand und in kleinen Chargen direkt am Fuße der Dolomiten. Die Lagerung im Eichenfass und das Finishing im Sherryfass verleiht ihm seinen unverwechselbaren Charakter.

Kontakt:

Familie Kuenz
A-9991 Dölsach
Gödnach 2
Tel: +43 (0)4852 64307
Fax +43 (0)4852 64307-6
info@kuenz-schnaps.at
www.kuenz-schnaps.at

Die Kraft der Natur – Destillerie Weidenauer

Frucht- und Getreidewerkstatt nennt sich die Destillerie im Waldviertel, die sich vor allem durch Mundpropaganda auch außerhalb der Region einen Namen gemacht hat. Oswald Weidenauer ist mit der Brenntradition geradezu aufgewachsen. Während Vater und Großvater noch für den Eigenbedarf im kleinen Rahmen Früchte destilliert haben, wurde für den jungen Landwirt das Brennen zu seiner Leidenschaft. Dass er sein Handwerk versteht, haben zahlreiche Prämierungen bestätigt, was ihn schließlich veranlasst hat, sich einem neuen Thema – dem Whisky – zu widmen. Eine weise Entscheidung, zumal das Getreide aus dem eigenen Anbau zur Verfügung steht. Vorwiegend Hafer aber auch Dinkel und Mais werden seit 1997 zu Grain- und Malt Whisky verarbeitet. Neben der französischen Alliere- und Limousin-Eiche sorgt die heimische Mannhartsberger Eiche für erdige Aromen. Der typische Getreidegeschmack rückt dabei durch ein dezentes Toasting des Fasses in den Mittelpunkt. Mit und von der Natur zu leben sind die Geheimnisse der Familie Weidenauer, die es versteht aus den vorhandenen Rohstoffen das Beste zum Whisky heranreifen zu lassen.

Kontakt:

Destillerie Weidenauer (NG)
3623 Kottes
Leopolds 6
Tel: 00 43 – 2873 – 7276
info@weidenauer.at
www.weidenauer.at