

Primushäusl Edelbrände

EIN SCHLÜCKCHEN LEBENSQUALITÄT



**WENN SICH DIE BÄUME
MIT DEM GEWICHT IHRER
ÜPPIGEN FRÜCHTE
BIEGEN, IST ES BEIM
PRIMUSHÄUSL ZEIT FÜR
DIE ERNTE. UND AUS
HEIMISCHEM OBST
WERDEN
INTERNATIONAL
PREISGEKRÖNTE
SCHNÄPSE GEZAUBERT.**

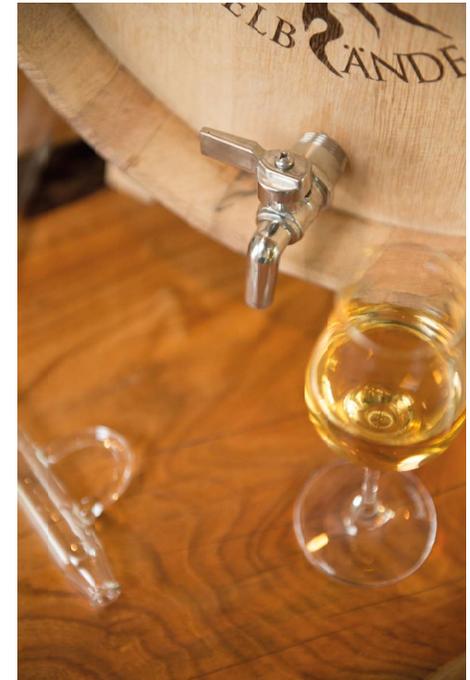
Schon die Anfahrt ist ein Erlebnis. Den See in Sichtweite, vorbei an blühenden Feldern und kleinen Wäldchen liegt das schöne alte Bauernhaus, in dem die preisgekrönte Destillerie untergebracht ist. Auf dem Hof erwartet uns Sigi Rieger, Schnapsbrenner und Eigentümer vom Primushäusl.

KLASSE STATT MASSE

Goldmedaillen im In- und Ausland gab es für die österreichische Elitebrennerei schon zahlreiche. Das schönste Kompliment ist für Sigi aber, wenn die Gäste immer wieder kommen. „Wir sind ein gewachsener Familienbetrieb“, sagt Sigi Rieger. Die Tradition des Schnapsbrennens führt der studierte Botaniker und Vegetationsökologe bereits in der dritten Generation fort. Und erweiterte das Familienunternehmen 2010 um eine moderne Schaubrennerei. „Uns ist sehr wichtig, dass wir nur höchste Qualität produzieren. Deshalb gibt es unsere Edelbrände auch nur in kleinen Mengen.“ Klasse statt Masse wird beim Primushäusl wirklich gelebt. Sicherlich ein Grund dafür, dass es so viele Primushäusl-Anhänger gibt. Und jeder Schluck lässt die herzliche und rustikale Wesensart des Salzkammergutes erahnen.

SCHNÄPSE, SO UNVERFÄLSCHT WIE DIE MENSCHEN

Rund 40 Edelbrand-Sorten werden beim Primushäusl produziert, darunter die im Salzkammergut besonders beliebten Streuobst-Sorten aus Apfel, Birne oder Zwetschken. Die kommen selbstverständlich aus der Heimat – etwa aromatische Marillen aus der Wachau oder geschmackvolle Williamsbirnen aus der Steiermark – oder direkt aus dem romantischen Obstgarten hinterm Haus. „Diese klassischen Spirituosen bilden sicher den Grundstein unseres Erfolgs“, erzählt Sigi. Und fügt schmunzelnd hinzu: „Aber auch unsere Exoten haben schon eine große Fangemeinde.“ Die Exoten, das sind Schnäpse aus Sorten wie Bananen oder Orangen. Sigi schaut gerne über das Schnapsglas hinaus, wie er selbst sagt. Die Experimentierfreude und der Drang, Neues auszuprobieren, ist groß. Das führte dazu, dass es aus dem Primushäusl mittlerweile auch Whiskey und Gin gibt. Und als wir Sigi treffen, werden wir gar Zeuge der Geburt eines ganz neuen Primushäusl-Babys: Mit konzentriertem Blick und gerunzelter Stirn riecht Sigi an einem Glas mit bernsteinfarbener Flüssigkeit: Rum. „Nase und Gaumen sind die wichtigsten Instrumente des Schapsbrenners“, erklärt er. „Um die Qualität richtig





bewerten zu können, braucht man eine sehr gute Sensorik, die laufend geschult werden muss.“ Der Erfolg gibt den Primushäusl-Schnäpsen recht. Und auch im Fürberg schätzt man die Philosophie und die Produkte vom Primushäusl. Mit Fürberg verbindet das Primushäusl

eine lange und enge Zusammenarbeit. Natürlich weiß Sigi da, was die Gäste des Fürberg am liebsten trinken. „Der Bergobstler aus unseren eigenen Streuobstgärten ist sehr beliebt“, verrät er. „Auch die gebrannte Waldhimbeere oder die Wildkirische werden sehr gern getrunken.

Und natürlich der beliebte Klassiker unter den österreichischen Schnäpsen: die Marille.“ So werden im Familienunternehmen Primushäusl in Abersee Jahr für Jahr feine Spezialitäten produziert, bei denen man die unverfälschte Frucht noch riechen und schmecken kann.



SIGMUND RIEGER

Geboren 1983

Studierte Botanik- und Vegetationsökologie in Salzburg
Übernahm „Primushäusl“ als Brenner in der dritten Generation
Baute 2010 moderne Schaubrennerei („Kolonnenbrennerei“)