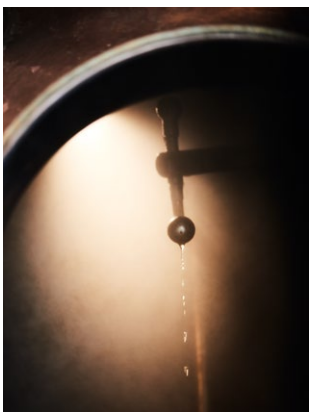
DIE 24 STUNDEN VON *Le Hans*

PERMANENT AUF ACHSE, STÄNDIG UNTER STROM UND VOM LEBENSTRAUM BESEELT, EINMAL BEI DER RALLYE DAKAR ODER BEI DEN 24 STUNDEN VON LE MANS AN DEN START ZU GEHEN – DAS IST HANS REISETBAUER, DER 50 JAHRE ALTE EDELBRENNER. DAS – UND EINIGES MEHR…

TEXT: ACHIM SCHNEYDER, FOTOS: PHILIPP HORAK



01-02 *Wo einst die Erdäpfel lagerten, lagern nun Fässer. Mit Whisky drin und mit Tresterbrand.*

Es gibt Momente und Begegnungen, die könnten glücklicher kaum verlaufen. Man schrieb das Jahr 1995, Jänner war's und eisig kalt, da reiste ein 28-jähriger Oberösterreicher ins kärntnerische Bad Kleinkirchheim, um bei der Schnapsmesse Destillata ein paar Flaschen seines Birnenbrandes unter das verkostende Volk der Freunde und Kenner des Hochprozentigen zu bringen. Es war übrigens sein Premierenbrand, denn das Unternehmen hatte der damals noch vergleichsweise unbedarfte junge Mann erst am 16. September des Vorjahres gegründet, die ersten Birnbäume im Jahr 1991 gepflanzt. Dann der Moment, in dem der Schnaps des Jahres in der Kategorie Birnenbrand gekürt wurde. Es war seiner, sein Williams. Und kurz darauf, wir befinden uns immer noch auf der Messe, kam es schließlich zur schicksalshaften Begegnung: Ein Mann trat auf den vor Glück ganz Hin- und Hergerissenen zu, streckte diesem die Hand entgegen und sagte: „Heinz Reitbauer." „Nein", erwiderte der Angesprochene, „Hans Reisetbauer". Da lachte der damalige Chef des alten Steirerecks, klärte das kleine Missverständnis auf und bat darum, zwölf Flaschen für seinen Betrieb kaufen zu dürfen, der damals noch in der Rasomofskygasse angesiedelt war. Also nicht nur beste Birne, dazu auch noch das Steirereck als erste Referenz auf der noch druckfrischen Visitenkarte. Was für ein Entrée in die Welt der Gastronomie für einen „Nachwuchskünstler" wie Hans Reisetbauer, der die kulinarische Top-Adresse im dritten Wiener Gemeindebezirk in Wahrheit nur vom Hörensagen kannte.

Knapp 22 Jahre später führt Hans Reisetbauer durch seine Brennerei in Axberg nahe Linz, die als modernste Europas gilt. Er selbst zählt wiederum nicht nur zu den besten Brennern Europas, er zählt zu den besten Brennern der Welt, wenn nicht gar als deren ungekrönter König. „Glück g'habt", sagt er, schaut kurz ins Nichts, lächelt, nickt und wiederholt ganz leise und mehr für sich selbst: „Ja, Glück g'habt…" Mag sein, doch wäre der seit vergangenem Oktober 50-jährige 1,90-Meter-Hüne in seinen Anfängen nicht auch so arbeitswütig, kreativ, innovativ und nicht zuletzt auch mutig gewesen, man tränke seine Destillate heute nicht in mehr als 3.000

03-04 *Mit Birnen fing alles an, und Ende ist keines abzusehen. Hans Reisetbauer steht für Innovation.*

> *„Ich soll der weltbeste Brenner sein? Wer sagt das? Ah, Experten. Na, die reden viel…“*

Gastronomiebetrieben dieser Welt, die nahezu ausnahmslos zur gehobenen Kategorie zählen. Und nein, da ist jetzt keine Null zu viel hineingerutscht. Und ja, darauf ist der gelernte Agrarwirt und Maschinenbauer, der eigentlich den elterlichen Bauernhof hätte übernehmen sollen, durchaus stolz. „Das mir persönlich wichtigste Lokal ist dabei immer noch das Steirereck, das exotischste das Lotus of Siam, ein fantastischer Vietnamese in Las Vegas. Aber ich gebe natürlich zu, nicht alle der mehr als 3.000 zu kennen. Insgesamt liefern wir in 30 Länder, gut die Hälfte des Exports geht nach Deutschland. In die USA schicken wir über 6.000 Flaschen, am Anfang waren es 36.“

05 *Axberg bei Linz. Obstgärten, Wiesen, Felder. Und König Hans I.*

Hans Reisetbauer, deutlich schlanker geworden in der jüngeren Vergangenheit und das nicht zuletzt aus Gründen der Vernunft und des Selbstschutzes, nachdem ihn 2015 ein leichter Herzinfarkt ereilt hatte, hat Hunger. Später wird er am Grill stehen, Dry Aged Beef und feinstes Schwein zur kulinarischen Vollendung bringen, ein paar Erdäpfel ins Rohr schieben, grünen Salat marinieren und dazu eine erstklassige Flasche österreichischen Veltliner öffnen. Noch später noch eine zweite. Vorher aber gilt es, einen Lieferanten in Empfang zu nehmen. „Der bringt das Wasser, das ich seit meinem allerersten Schnaps verwende“, sagt Reisetbauer. „Irx heißt es, eine Naturquelle aus dem Mühlviertel. Wenn's Wasser nicht passt, kann auch der Schnaps nichts werden. Bei uns werden der Vor- und Nachlauf jedenfalls großzügig abgetrennt und das Herz des Destillates, der Mittellauf mit rund 84 Prozent Alkohol, wird dann mit diesem sehr milden, kalk- und natriumarmen Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt.“ Weit mehr als 50.000 Liter Wasser benötigt der Hans pro Jahr, der von Jänner bis Dezember rund 80.000 Liter Edelbrand, Wodka, Whisky und Gin produziert. Dann aber ist es so weit. Der Lieferant ist wieder weg, die Sonne im Untergehen begriffen und der Brenner steht am Grill. In der einen Hand die Grillzange, in der anderen die Zigarette. „Das Rauchen hab ich nicht lassen, Infarkt hin oder her. Aber reduziert hab ich's.“

I 06 *Eben noch im Brennkessel, schon auf der Zunge. Hans Reisetbauers strengster Kontrollor ist Hans Reisetbauer.*

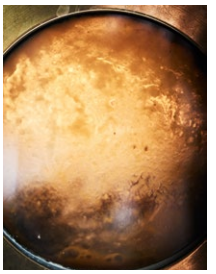
07-08 *Hans Reisetbauers Gut rund um den prachtvollen Vierkanthof ist über 100 Hektar groß, gut 20 davon sind mit Obstbäumen bepflanzt. Und da und dort wächst auch eine Skulptur aus dem Boden...*

„Mein Leben für den Beruf ist mein Hobby. Für andere Hobbys hätt' ich gar keine Zeit…"

09-10 *Grillmeister Reisetbauer. Zu Mittag wird gekocht, dann sitzen Familie und Mitarbeiter gemeinsam bei Tisch.*

Wir essen. Das Fleisch ist unsagbar gut, was übrigens auch für den Wein gilt. „Fass 4" von seinem Winzerfreund Bernhard Ott. Und wir reden. Reisetbauer erzählt vom verheerenden Frost Ende April 2016, der später schuld war an der letztlich bei so mancher Obstsorte geradezu lächerlichen Ernte. Normal wären insgesamt knapp 700 Tonnen Obst pro Jahr für bis zu 25 Sorten Schnaps. „Wirtschaftlich natürlich ein ziemlicher Schaden, aber wenn's nicht gleich im Folgejahr wieder passiert, kann man es halbwegs verschmerzen." Er erzählt von seiner Zeit als begeisterter Harley Davidson-Fahrer, dem ein Bandscheibenvorfall den Spaß am Motorrad vermiete und von seinem großen Lebenstraum. Er, der Freund schneller Autos – sein momentanes Lieblingsspielzeug ist ein Geschoss aus Bayern und wie jedes seiner Autos ist es mit einem Alkomaten im Handschuhfach ausgestattet – würde so gerne einmal beim Tourenwagenklassiker 24 Stunden von Le Mans an den Start gehen. „Oder bei der Rallye Dakar, wobei Le Mans vermutlich eher realistisch sein dürfte. Wenn auch immer noch unrealistisch genug…" Warum es ihm die schnellen Autos derart angetan haben, kann er nicht wirklich benennen. Vielleicht liegt's daran, dass er im Jahr im Schnitt mehr als 80.000 Kilometer am Steuer abspult. Nicht zuletzt, um auf irgendwelche Flughäfen zu gelangen, denn Flüge sind es auch über 50 pro Jahr, die ihn beruflich in nahezu alle Gegenden dieser Welt befördern. Dann schwärmt er von der Jägerei, von den Wildsauen, die er im November und Jänner schießt und selbst verarbeitet, von seinen 18 Hektar großen Kürbisfeldern, wobei die Kerne in der steirischen Ölmühle Fandler zu Reisetbauers oberösterreichischem Kernöl gepresst werden. Er berichtet vom täglichen Kochen für die Mitarbeiter, die dann zu Mittag gemeinsam mit ihm und seiner Familie rund um den großen Tisch sitzen, und er spricht von der Umstellung auf biologischen Anbau. „Unser Obst wird ausschließlich händisch abgezwickt, und was vorher schon runterfällt, das bleibt einfach liegen. Grüne Ernte nennt man das, und die 2017er-Ernte wird endlich unsere erste offiziell biozertifizierte sein." Allein rund um den mächtigen Vierkanthof sind es stolze 20 Hektar Obstbäume, darunter mehr als 13.000 Birn- und mehr als 7.000 Apfelbäume. Dazu kommen zwei Hektar Vogelbeere im Mühlviertel, vier Hektar Marille von Vertragsbauern in der Slowakei sowie 2,4 Hektar Marille, die sein Freund Bernhard Ott in Feuersbrunn an ihn abgetreten hat.

11-12 *Da braut sich was zusammen in einer der modernsten Brennereien Europas. Und Dampf wird abgelassen…*



113 *Da kann die Sonne noch so lachen – unten im Keller, bei Weinen, Whisky und Tresterbrand, da fühlt der Hans sich wohl.*

Auch für Hans Reisetbauer hat ein Tag nur 24 Stunden. Brauchen könnte er mitunter durchaus einige mehr. Der Vater von Thronfolger Hans, 26 und mit der eigenen Linie „Brandstatt“ ebenfalls schon im Schnaps-Business, Franziska, 21, und Sophia, 17, ist ein Arbeitstier, das am liebsten alles selbst in die Hand nehmen würde. Und so sagt er auch Sätze wie diesen: „Mein Leben für den Beruf ist mein Hobby. Weil für andere Hobbys hätte ich gar keine Zeit.“ Fragt man Reisetbauer nach seinen positivsten Charaktereigenschaften, kommt's wie aus der Pistole geschossen: „Offen und ehrlich, ein Typ mit Handschlagqualität und extrem kreativ.“ Bei den negativen fällt ihm auf Anhieb nur „nachtragend“ ein. „Wart', ich frag meinen Buben.“ Dann brüllt er lautstark „Hans“ und dann noch einmal und noch lauter „Haaans“, und als der Junior endlich angetrabt kommt, gibt der Senior die Frage weiter. „Ungeduldig“, sagt der Sohn. „Genau“, sagt der Vater. Und grinst. Sehr wohl geduldig war Hans Reisetbauer allerdings mit seinem Whisky. Für seinen Single Malt hat er heute über acht Hektar Sommerbraugerste, wobei dieses Getreide im Juli 1995 erstmals geerntet und gemälzt wurde. Destilliert wurde die vergorene Maische schließlich im Rau- und Feinbrandverfahren in Kupferkesseln, die Besonderheit jedoch ist die Fasslagerung. „Ich hab diesen Whisky in Barriquefässern reifen lassen, in denen einst Chardonnay und Trockenbeerenauslesen der Weingüter Velich und Kracher reiften.“

I 14–15 *Reisetbauer hat den österreichischen Gin, den Blue Gin, erfunden. Diesen und weitere Destillate gibt's in über 3000 Lokalen. Weltweit.*

Reisetbauer war aber nicht nur der erste Hersteller Österreichs, der einen zwölf Jahre alten Whisky im Sortiment hatte, auch der erste Gin Österreichs geht auf die Kappe des – nicht despektierlich gemeint – Getriebenen. Blue Gin nennt sich das edle Destillat aus Wacholderbeeren und feierte 2016 seinen zehnten Geburtstag. Der Blue Gin hat das Land längst erobert, der Sloeberry Blue Gin, quasi der kleine, vom Aussehen her rote und vom Alkoholgehalt mit 28 Prozent vergleichsweise leichte Bruder, ist auf dem besten Weg. „Und was mir noch so alles einfallen wird, kann ich im Moment nicht sagen. Oder will ich noch nicht…“, sagt der Herr über das seit 1956 im Besitz der Familie befindliche Kirchdorfergut, der auch für Raritäten wie Karottenbrand und Brände aus frisch gepressten Orangen, Paradeisern oder Ingwer verantwortlich ist. 1999 hat Reisetbauer auch noch 300 Elsbeerbäume gepflanzt, wobei die erste Ernte im Jahr 2015 gerade einmal ein Kilo abwarf. „Doch das wird sich ändern.“ Klar ist nur eines: Genuss möchte er produzieren, nicht einfach bloß scharfen Schnaps. Und um die Aromakraft ideal gereifter Früchte bestmöglich zu erhalten, erfolgt das Maischen und temperaturkontrollierte Vergären auch stets unmittelbar nach der Ernte. Gebrannt wird doppelt, die Brände sind völlig rein, die Zugabe von Zucker oder Aromastoffen ist ein Tabu. Wie selbstverständlich auch jegliches Beimengen von Fremdalkohol.

Verbringt man einen Tag mit Hans Reisetbauer, bekommt man im Idealfall nicht nur hervorragendes Gegrilltes serviert, man hört auch interessante Sätze. Etwa den: „Im Wein liegt die Wahrheit, der Schnaps lebt von Ehrlichkeit.“ Oder den: „Schnaps braucht eigentlich keiner. Schnaps ist teuer und nicht wirklich gesund. Aber schmecken tut er schon nicht schlecht…“ Und dann erzählt er ganz en passant von einer Sache, die er aber nicht an die große Glocke hängen will. Ergo in Geschichten wie dieser auch nicht unbedingt lesen. Also hängen wir sie nur an die kleine Glocke, denn gänzlich verschweigen kann man folgende Begebenheit nicht. Hans Reisetbauer hat aus seiner privaten Schatulle weit mehr als 300.000 Euro investiert und im Herbst 2015 auf seinem Grund und Boden drei Häuser mit insgesamt zwölf Wohnungen samt Zufahrt, Wasser-, Kanal- und Stromanschluss bauen lassen. Und zwar für Flüchtlinge.

Respekt, Hans Reisetbauer!

I 16 *Wer wird dereinst aus Hans' Schatten treten? Hans junior wohl, der auch schon eine eigene Brennlinie hat.*