

LOKALMATADOR

Bei den Bebek's brennt's

WWW.SN.AT/
VIDEO

Stadtbrenner Rainer und Ita Bebek bauen ihren Verkostungsraum in eine Werkstatt um. Ihr Obstler und der Apfelbrand-Boskoop gingen als Sieger bei Österreichs größter Edelbrandprämierung hervor.

Karina Langwieder
berichtet aus **Gnigl**

Kurz bevor es für die Familie nach Wieselburg zur Landespreisverleihung ging, haben die „Stadt Nachrichten“ sie zum Interviewtermin zu Hause in Gnigl getroffen. 25 Jahre sind Ita und Rainer schon ein Paar, sie haben auch zwei Kinder. „Wir haben schon viele gemeinsame Baustellen gemeistert und sind nie ins Streiten gekommen – nur ins Diskutieren“, lacht Ita. Und auch zurzeit ist ein Projekt in vollem Gange: Der Edelbrand-Verkostungsraum wird in eine Werkstatt umgebaut. „Unsere Freunde fanden es schon schade, dass wir den einfach wegreißen“, gibt Rainer zu und erklärt: „Aber die Werkstatt braucht man jeden Tag und einen Verkostungsraum nur ein Mal im Monat.“ Statt eines urigen Flairs wird hier künftig Interieur im Industrial-Style aus Marmor, Messing, Nirosta und Holz den Raum schmücken. Dazu waren die beiden kürzlich erst in Deutschland historische Baustoffe shoppen.

Die gesamte Brennerei umfasst rund 150 Quadratmeter inklusive Garten mit 20 Bäumen. Und das Paar lebt hier nicht allein: Haus-

hund Juli, zwei Katzen, zwei Schafe und ein paar Hühner leisten der Familie stets Gesellschaft.

Die Herstellung der Edelbrände betreiben die beiden neben ihrem Hauptberuf. Rainer ist im Baugewerbe tätig, Ita arbeitet als Erzieherin in einer Brennpunktschule. „Für uns ist das Schnapsbrennen der perfekte Ausgleich dazu“, sind sich beide einig. Und

„Es geht immer um die richtige Temperatur.“

Rainer Bebek, Edelbrenner

doch ist die ganze Sache sehr zeitaufwendig. Der Herstellungsprozess von Edelbrand fängt schon mit dem Bäumeplanzen an. Dann kommen der Baumschnitt, die Ernte und bei Kernobst die Nachreifung. Anschließend wird dem Obstbrei Hefe beigefügt – so entsteht die sogenannte Maische, die später vergärt wird. Zu guter Letzt wird destilliert, also gebrannt. Bei jedem Schritt müssen die Schnapsbrenner auf die richtige Temperatur achten, damit so viel wie möglich vom guten Fruchtaroma erhalten bleibt. „Besonders wichtig ist die Qualität der Maische, denn die kann die Destillerie nicht mehr verbes-



Ita und Rainer Bebek mit Haushund Juli.

BILD: SW/KARINA LANGWIEDER

sern“, weiß Rainer. Doch darum kümmern sich die beiden ohnehin händisch. Beim Testen wird auf Chemie verzichtet: „Wir haben unsere Sensorik ausgezeichnet geschult – deshalb probieren wir lieber mit dem Gaumen“, so Rainer.

Ita erzählt: „Wir haben hier am Stadtrand übrigens ein kleines Biotop für Bienen, Vögel & Co. geschaffen.“ Denn ohne die tierische Mithilfe bei der Obstentstehung gibt es am Ende keinen Schnaps. Der eigene Obstler ist übrigens laut dem Hausherrn et-

was ganz Besonderes. Denn hier werden nicht etwa Reste verwertet, sondern Apfel, Birne, Zwetschke und Quitte je einzeln gebrannt und dann stimmig gemischt. Das dürfte wohl auch der Grund sein, weshalb der Bebek-Obstler nun seit der Prämierung in Wieselburg als der „beste Obstler Österreichs“ gilt. Auch ihr Apfelbrand-Boskoop erhielt bei der Landesprämierung ein „goldenes Stamper!“ – und damit die höchste Auszeichnung. Über diese Wertschätzung ihrer Arbeit freuen sich die beiden sehr.

Fit in den Radfrühling!

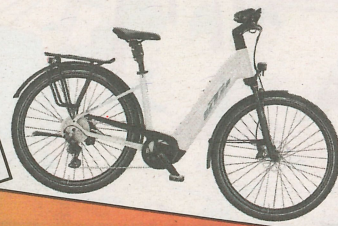
KTM MACINA STYLE 720

- 750Wh Bosch PowerTUBE Akku
- 85Nm Bosch PERFORMANCE CX Motor
- Shimano Deore XT 1x11 LG

statt € 4.299

nur € 3.999

oder
monatlich
ab € 77
inkl. Versicherung
& Verschleiß*



Forsterpointner

KTM BIKECENTER FORSTERPOINTNER GMBH
Obertrumer Landesstraße 9 - 5201 Seekirchen

* Laufzeit 60 Monate, Effektivzinssatz 5,16%, Anzahlung € 800, Rate € 61, Gesamtkosten € 4.426 zzgl. € 16 monatlich für die Assona E-Bike Versicherung E-Bike Protect E-Power. Vorbehaltlich Druckfehler, technischer und Preis Änderungen! Angebote gültig bis 16.04.2022
Weitere Angebote unter www.forsterpointner.at