



Verkostung in luftiger Höhe: Der Whisky Circle Pinzgau lud zum Tasting mit Klassikern von Glenfarclas auf 2262 Metern. Im Bild: Hans Peter Hochstaffl, Armin Heger, Ian McWilliam, Erwin Deutinger und Rainer Edlinger. Bild: SW/LINDER

„Schottisches Gold“ am Glockner

Bis zu 60 Prozent Alkohol – „Glenfarclas 1972 Vintage“ war der Star

FUSCH, RAURIS (SN-joli). „Amazing“ – meinte Ian McWilliam von der schottischen Destillerie Glenfarclas, als er vergangenen Sonntag stilgerecht im Kilt zusammen mit dem Whisky Circle Pinzgau auf mehr als 2.700 Metern in direkten Blickkontakt mit dem Großglockner trat. Und das erste Glas Glenfarclas verkostete. Die Whiskyfreunde rund um Rainer Edlinger hatten zum höchstgelegenen Whisky tasting Österreichs geladen. Dementsprechend frönten denn auch knapp 50 Fans des „Lebenswassers“ im „Mankeiwirt“ nahe der Fuscher Lacke dem Genuss. Einige hatten mehr als 500 Kilometer Anreise in Kauf genommen.

Auf den Tisch bzw. ins Glas kam nur Edles – Rainer Edlinger: „Verkostet wurde 10, 12, 15, 21 und 25 Jahre alter Whisky.“ Die erste Überraschung des Abends war der „105“ von Glenfarclas: Ein Whisky, der Eingang in das Guinnessbuch der Rekorde gefunden hat. Der Hintergrund: Mit 60 Prozent Alkohol ist er der

stärkste jemals von einer Destillerie offiziell abgefüllte Tropfen. Trotzdem: Auch dieser „Hammer“ ging den Gästen „runter wie Öl“.

Das Geheimnis von Glenfarclas? Ian McWilliam: „Charakteristisch für unsere Whiskys ist der süßliche Sherrygeschmack, hervorgerufen durch die zur Reifung verwendeten Sherryfässer.“ Extrem wichtig sei außerdem der Standort der Brennerei.

Whiskyaromen und österreichische Küche

Edlinger: „Glenfarclas bezieht das Wasser aus dem River Spey.“ Und kann – die Destillerie war 1805 gegründet worden – beim Brennen auf dementsprechende Tradition und Erfahrung zurückgreifen. Oder wie Ian McWilliam sagt: „Wir stehen für höchsten Anspruch bei der Whiskyherstellung.“ Was sich auszahlt: Der Familienbetrieb aus Speyside – einer der wenigen, die es in Schottland noch gibt – wurde mittler-

weile bereits zum vierten Mal zur Destillerie des Jahres gewählt.

Apropos Tradition: Der Höhepunkt des „Vertical Tastings“ war die Verkostung eines „Glenfarclas 1972 Vintage“. McWilliam: „Dieser in streng limitierter Auflage abgefüllte Tropfen gehört zu den besten, die Glenfarclas je gemacht hat.“ Was die Anhänger des „schottischen Goldes“ auch fanden – und dem „72er“ umgehend „den Garas machten“.

Abseits der stimulierenden Flüssigkeiten stellte „Mankeiwirt“ Herbert Haslinger ganz nach dem Motto „schottischer Whisky trifft auf österreichischen Charme und Küche“ Feines auf den Tisch.

Die exzellente Kaspressknödelsuppe mundete genauso wie das Schweinefilet auf Blätterteig und Steinpilz-Eierschwammerl-Risotto. Fehlen durfte dabei natürlich auch nicht die Spezialität des Hauses. Der Kaiserschmarrn als krönender Abschluss – mit Heidelbeeren und Vanilleeis.

Bio will aussehen wie Salzburg

Deutsche Biosupermärkte drängen nach Salzburg. Noch profitieren lokale Biobauern von dieser Entwicklung. Nur eine Frage bleibt: Wie lange?

PETER GNAIGER

Bio. Dieses Wort klingt seltsam. Aber Martin Ganitzer wollte es ausprobieren. Der Gesundheit seiner Familie zuliebe. Also pflanzte er in seinem Garten in Leopoldskron Gemüse nach biologischen Kriterien an. Was daran so besonders ist? Nun: Ganitzer fasste diesen Entschluss bereits vor mehr als 50 Jahren. Das war also lange vor der Geburt von Andreas Schwaighofer und Peter Hecht. Die beiden leiten seit Jahren die Geschicke der österreichischen Marke Bio-Austria. Dieses Gütesiegel gilt weltweit als Vorzeigeprojekt biologischer Landwirtschaft. Wenn die beiden von Ganitzer erzählen, dann tun sie das nur mit leuchtenden Augen.

Informiert habe sich Ganitzer damals bei dem Schweizer Biopionier Hans Müller. Heute hat Österreich in Sachen Bio die Schweiz längst abgehängt.

Salzburg ist Bioweltmeister

Deutschland sowieso. Und in Österreich wiederum gilt Salzburg als Mekka der biologischen Landwirtschaft: 3592 biologisch produzierende Betriebe gibt es in Stadt und Land Salzburg. 45,21 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche wird biologisch genutzt. Das ist Weltrekord. Pro Jahr erwirtschaften Salzburger Biobauern 80 Millionen Euro. 2006 betrug die Umsatzsteigerung acht Prozent. Tendenz für 2007: Stark steigend.

In Deutschland wächst der Biomarkt sogar zweistellig. Angeheizt wird die Entwicklung dort von Biosupermarktketten. Diese Ketten treten ebenso aggressiv auf wie konventionelle



Wo alles begann: Andreas Schwaighofer (l.) und Peter Hecht im Garten von Martin Ganitzer (Mitte). Bild: SN/BIO AUSTRIA

Supermarktketten. Kurz: Bio ist Weltmarkt geworden. Und das verunsichert die Konsumenten.

Für das verstärkte Engagement deutscher Biosupermärkte in Salzburg hat Andreas Schwaighofer, Geschäftsführer von Bio-Austria, eine einfache Erklärung parat: „Die kommen vor allem wegen der Imagepflege nach Salzburg.“ Tatsächlich gilt Salzburg in Deutschland als eine Art gelobtes Land. Deutsche Touristen verbringen gerne ihren Urlaub in der intakten Bergwelt Salzburgs. Sie kennen die Almhütten und sie kennen die Kleinbauern, die als Direktvermarkter ihre Umgebung mit Bioprodukten versorgen. Für einen Konsumenten im Ruhrgebiet muss diese landwirtschaftliche Struktur wie das Paradies auf Erden aussehen. Dieses Bild, so Schwaighofer, soll wohl auch auf deutsche Biosupermärkte abfärben.

„Und das, obwohl die deutschen Konzerne in erster Linie

deutsche Bioprodukte listen“, sagt Schwaighofer. Für die Salzburger Direktvermarkter sei das bisher kein Problem. „Derzeit profitieren unsere 233 Direktvermarkter noch von dem enormen Boom“, sagt Schwaighofer, der aber auch zugibt, die Entwicklung mit einem lachenden und einem weinenden Auge zu beobachten.

Was tun, wenn die Chinesen kommen?

Sogar eine chinesische Delegation habe sich kürzlich in Salzburg über Biolandwirtschaft informiert. „Das ist einerseits begrüßenswert“, sagt Schwaighofer. „Es wäre aber auch schön, wenn die Chinesen mit ihren Produkten den eigenen Markt bedienen würden“, hält sich seine Vorfreude in Grenzen. Denn in China werden derzeit 22 Millionen Tonnen Obst pro Jahr geerntet. Sollten die Chinesen aggressiv auf

dem europäischen Markt auftreten, dann könnte das auch die Salzburger Idylle erheblich stören. Außerdem ist das chinesische Biokontrollsystem das einzige, das Schwaighofer lieber mit Vorsicht genießt. Grundsätzlich empfiehlt Schwaighofer bei Importware darauf zu achten, dass diese mit einem europäischen Gütesiegel gekennzeichnet sind. In Salzburg wird derzeit weiter am Gesamtkunstwerk „Bio“ gestrickt. Im Entstehen ist etwa eine Definition, wie der Begriff ausgeweitet werden könnte. Aktueller Anlass: Der Wunsch bestimmter Gemeinden, den Titel „Bioregion“ zu führen.

Für Martin Ganitzer, den Urvater der Salzburger Biobauern, sei die Entwicklung auf jeden Fall eine späte Genugtuung. „Das muss ja auch ein schönes Gefühl sein, wenn man plötzlich von aller Welt kopiert wird“, sagt Schwaighofer mit einem Augenzwinkern.

BIOFAKTEN

Biotreibstoff

Ein Paradebeispiel für missverständliche Verwendung von „Bio“ ist laut Andreas Schwaighofer, Geschäftsführer Bio-Austria, der Begriff „Biodiesel“: „Dazu wird Raps benötigt“, erklärt Schwaighofer. Und Rapsanbau sei eine der exzessivsten Formen von Ackerbau. Der Treibstoff sei dagegen ein tolles Produkt. „Aber er müsste eigentlich Agrardiesel heißen“, so Schwaighofer.

Importiertes Bioobst

Wie stark belastet importiertes Bioobst das Klima? Michael Blanke (Universität Bonn) recherchierte in Neuseeland und verglich die anfallenden Energiekosten importierter Bioäpfel mit den Werten heimischer Bioäpfel (Achtung: Diese Werte gelten natürlich nur für Äpfel, die im Frühjahr verkauft werden). Das Ergebnis: Der Energieverbrauch der „weltreisenden“ neuseeländischen Bioäpfel liegt nur 30 Prozent über dem Verbrauch heimischer Bioäpfel. Denn auch der „Landwirt ums Eck“ müsse mehr Traktorfahrten zum Ausbringen des erlaubten, aber weniger wirksamen Biodüngers (Kupfer und Schwefel) absolvieren. Weiters würden hohe Energiekosten für 150 Tage im Kühllager anfallen (Quelle: Zeit Wissen 94/07). **PSG**



Jakobisaal
Theatergruppe Puch
An Moahofer sei Schutzengel

21.-22. Sept. 19:00 Uhr

Gustl und sein Freund Bartl gehen gerne zum Kartenspielen. Ihren Frauen erzählen sie allerhand Ausreden um fortzukommen. Pech hat Gustl als er um einen Ochsen spielt; und um dies seiner Vroni zu verheimlichen, gleich einen zweiten verspielt. Sein Freund meint nur: „Du hast halt koan Schutzengel ghabt.“ Aber da täuscht er sich ...

Dorf 96, 5412 St. Jakob am Thurn
Tel.: +43 (0)662 / 632020 - 10
E-Mail: info@jakobisaal.at

www.jakobisaal.at