



Ernte: Frische Lychee in rauen Mengen. Maximilian Coreth (Zweiter von links) und Nikolaus Prachensky (ganz rechts) begutachten die Früchte

Schnaps

## Flüssiges Obst aus den Tropen

Zwei Österreicher machen in Thailand aus exotischen Früchten Schnaps. In Österreich ist er zu haben und wurde prämiert.

VON ULLA GRÜNBACHER

Zwetschke kennt man, Birne und Apfel ebenso – in frischer aber auch in gebrannter Form als Schnaps. Doch Mango, Lychee und Ananas? Maximilian Coreth und sein Partner Nikolaus Prachensky machen es möglich. Schnäpse, beziehungsweise Edeldestillate tropischer Früchte sind seit Kurzem in Österreich erhältlich. „Die Früchte werden nicht unreif gepflückt und dann nach Österreich verschifft, sondern im reifen Zustand vor Ort verarbeitet“, macht Maximilian Coreth stolz auf den großen Unterschied zu bisherigen Versuchen aufmerksam.

Ort des Geschehens ist Thailand. Maximilian Coreth trägt seit ein paar Jahren den Titel „thailändischer Honorarkonsul in Salzburg“ und verfügt über die nötigen Kontakte.

**Himalaya** Etwa zu den Royal Fruit Gardens an den Südhängen des Himalayas, wo die Früchte geerntet werden. 40 Kilo Früchte werden für eine 0,35 Liter-Flasche verarbeitet. Rund 30.000 Flaschen in edler Tropfenform,

verpackt in Holzschachteln, werden pro Jahr produziert. „Die Brände werden mit Himalaya-Wasser auf 40 Volumsprozent Trinkstärke gesetzt“, erklärt Coreth.

Der Markenname 1772 Count Coreth Prachensky hat seinen Ursprung darin, dass Maria Theresia 1772 der Familie Coreth das Recht zur Brandweinerzeugung verliehen hat, welches seither in Oberösterreich und Südtirol ausgeübt wird – und seit Kurzem auch in Thailand.

Nikolaus Prachensky, Sohn des Malers Wilhelm Nicolaus Prachensky, lebt seit Jahren in Thailand und beschäftigt sich mit biologischer Landwirtschaft.

**Sechs Sorten** Österreich ist das erste Land, wo die Edelbrände erhältlich sind und zwar in sechs Sorten: Ananas, Banane, Lychee, Mango, Passionsfrucht und Tangerine (eine Art Mandarine).

„Die österreichische Topgastronomie hat die edlen Tropfen bereits im Sortiment, zum Beispiel die Obauer-Brüder in Werfen“, so Coreth. In Wien werden die Destillate in der Vinothek St. Stephan und bei Meindl am Graben geführt. Die stolzen Flaschenpreise (35 Zentiliter) bewegen sich zwischen 100 Euro (Banane) und 150 Euro (Lychee).

Dass die Qualität preisverdächtig ist, wurde bereits bewiesen. 2009 räumte der 1772 Count Coreth Prachensky bei der Destillate mit 29 Einreichungen ebenso viele Medaillen ab.



Aus Thailand: Passionsfrüchte, auch (gelbe) Maracuja genannt