



Maximilian Coreth (rechts im Bild) und Nikolaus Prachensky machen aus dem Bioobst der thailändischen „Royal Agricultural Projects“ hochprämierte Edelbrände.

Fotos: privat, Spirit Design, 1772 (2)

# Die Tropen brennen

Die Geschichte von Graf Max und seinem Partner Nikolaus – und wie sie beschlossen, sich ihren Schnaps von nun an selbst zu brennen. Aber nur vom Besten, und natürlich in Thailand. Von Severin Corti

Manchen Menschen ist ihr Beruf wie eine Bestimmung ins Gesicht geschrieben. Karl Lagerfeld etwa müsste gar kein Tam-tam um sein Outfit machen – den großen Couturier nähme man ihm auch in einem Anzug von Kleider Bauer ab. Oder Paul Bocuse: Ob mit Kochmütze oder ohne, er schaut halt aus wie der König aller Buttersaucen. Ähnlich verhält es sich bei Maximilian Coreth und Nikolaus Prachensky: Man sieht ihnen nicht nur an guten Tagen an, dass sie ihr Leben dem Schnaps geweiht haben. Die Weisheit und der Witz, die da über stolz geschwellten Tränensäcken aus kaum getrübbtem Blick funkeln, die haben sich die beiden in harter Arbeit selbst angeeignet.

Zumindest war es nicht umsonst. Coreth und Prachensky sind nach einhelliger und internationaler Fachmeinung Produzenten von Edelbränden, wie sie die Welt noch nicht gesehen hat. Seit einigen Monaten lässt sich das auch in der heimischen Top-Gastronomie (und seit ein paar Wochen im Fachhandel) nachprüfen. Zwischen Steirereck und Hangar-7 huscht den Damen und Herren Sommeliers nämlich ein maliziöses Lächeln übers Antlitz, wenn es dem Gast nach „etwas Besonderem“ oder gar „einer

Überraschung“ zum Digestif gelüsten sollte. In diesen Fällen nämlich holen sie gern eine der tropfenförmig gestalteten Flaschen aus der Versenkung, die mit einem Doppeladler und der Zahl 1772 gekennzeichnet sind und von „Count Coreth Prachensky“ stammen.

Da wird dann verschwörerisch von Litschi, Ananas oder Maracuja geraunt, von Mango, Banane und Tangerine. Coreth und Prachensky stammen zwar aus Österreich, ihre Destillerie aber steht in Chiang Mai, der uralten Kulturmetropole im Norden Thailands. Hier werden die pflückreifen Früchte nach allen Regeln der Kunst geschält und entsteint oder sonstwie vorbereitet, in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur vergoren und im Doppelbrennverfahren destilliert. Nach mehrjähriger Lagerung werden sie auf Trinkstärke gebracht und abgefüllt.

Auskenner wissen, dass sich hinter diesen Begriffen mit die aufwändigste Form der Vergeistigung von Früchten verbirgt. In Kombination mit der jedem Thailand-Reisenden geläufigen Qualität der Grundprodukte ergibt das Edelbrände aus tropischen Früchten, die selbst abgebrühte Schnapsologen in Ehrfurcht versetzen. Bei der Destillata, Europas wichtigster Edelbrandprämierung, präsentierten Coreth/Prachensky 29 Edelbrände aus Thai-Früchten. Ausnahmslos jede Sorte wurde dabei mit zumindest einer Medaille bedacht.

In den feinen Restaurants und Hotels in Bangkok, vom Dusit Thani und dem Oriental abwärts, sind die Barkeeper jedenfalls ziemlich aus dem Häuschen, dass es plötzlich richtig edle Thai-Spirituen gibt, bei deren Ausschank

man nicht vorsorglich den Notarzt verständigen muss.

Aber zurück zur Flasche, zurück zum Doppeladler. Das Logo ist, wie die Genealogen unter den STANDARD-Lesern längst kombiniert haben, ein Teil des Wappens jener von Coreth zu Coredo und Starkenberg, die Kaiserin Maria Theresia 1772 (daher die Flaschenbezeichnung!) in den Reichsgrafenstand erhoben hat. Nun mag dieses Datum für einen Coreth von erhebender Bedeutung sein – für die republikanisch gefestigte Masse der Genießer feiner Edelbrände ist es nur insofern erheblich, als mit dem Titel auch das Privileg zum Schnapsbrennen einherging. Es hat zwar gedauert, aber schlussendlich ist auch daraus etwas geworden.

## Mamarazza legte die Rutsche

Dass dem so ist, liegt einerseits an Coreths Nachbar und Lehrmeister im oberösterreichischen Wallern, dem legendären Edelbrenner Josef Hochmair (Malznerhof). Und andererseits an einer prominenten alten Dame, nämlich Coreths Großmutter: Manni Sayn-Wittgenstein kennt man als Fotografin („Mamarazza“) und Gastgeberin großer Partys während der Salzburger Festspiele. Sie aber kennt Sirikit, die Königin von Thailand: Die Fürstin und die Königin sind sich seit Jahren freundschaftlich verbunden. Die Königin, so Maximilian Coreth, erhole sich im kühlen Salzburger Klima nämlich ganz herausragend und fühle sich im Hause der Großmama über die Maßen (wortwörtlich: „wahnsinnig“) wohl. Wer annimmt, dass Maximilian Coreths Tätigkeit als thailändischer Honorar-

konsul in Salzburg damit in Verbindung steht, wird nicht ganz falsch liegen.

Vor allem aber war die Königin von „Maxis“ Idee der alkoholischen Veredelung tropischer Früchte so begeistert, dass sie ihm prompt die Rutsche zu Prinz Bhisadej legte, der als Chef der „Royal Agricultural Projects“ auch die königlichen Bioobstgärten verwaltet.

Von da bis zum Einmischen der ersten Ernte war es nur noch ein Obstgarten-spaziergang: Coreth tat sich mit Nikolaus Prachensky zusammen, der seit 30 Jahren in Thailand lebt und als Tee- und Gewürzhändler Erfahrung mit lokalen Regeln und Gebräuchen hat. Dass sein Vater der heuer verstorbene große abstrakte Maler Markus Prachensky war, mag angesichts der massiven Ballung berühmter Vorfahren aller Protagonisten beinahe selbstverständlich erscheinen.

Josef Hochmair wurde bei der Planung der Destillerie eingebunden, die Arbeitskräfte unterwiesen, wie die Früchte für die Vergärung vorzubereiten sind: gewaschen, geschält und entsteint, in einem (wegen der tropischen Temperaturen) klimatisierten Gärraum vergoren.

Im Glas verhalten sich die Destillate, wie man das von erstklassig Gebranntem kennt: Sie werfen sich dem Verkoster keineswegs mit vordergründiger Wucht an den Gaumen, sondern wollen sich mit Muße an der Luft entwickeln können. Dann aber steigen unendlich süße, verlockende Aromen auf, von denen man nicht lassen kann. Maximilian Coreth empfindet das auch so, mit merkbarer Zufriedenheit schnüffelt er an den Litschi-Geistern, die aus dem Glas steigen: „Manche behaupten ja, Job sei Job und Schnaps sei Schnaps – ich bin schon sehr froh, dass sich die zwei in meinem Fall ganz gut vertragen.“

1772 Count Coreth Prachensky gibt es beim Meintl am Graben, in der Vinothek St. Stephan und online bei wagners-weinshop.com und shop.doellerer.at.

