

Feinste Fruchtexotik

Die besten Früchte Thailands kommen aus den Royal Fruit Gardens in Chiang Mai. Zwei Österreicher bringen deren Geschmack durch meisterhafte Destillation jetzt in reiner Form in edle Flaschen, die das Etikett „1772 Count Coreth Prachensky“ tragen.

TEXT: WOLFGANG SCHEDELBERGER (ÖGZ-REDAKTION)

Die Idee ist genial einfach und einfach genial: Wieso nicht edle Fruchtbrände an dem Ort herstellen, an dem es die besten, vollreifen Früchte der Welt gibt? Genau das machen die

beiden Österreicher Maximilian Coreth und Nikolaus Prachensky seit sechs Jahren und füllen elf verschiedene tropische Edelbrände unter der Marke „1772 Count Coreth Prachensky“ in ihre preisgekrönte Designflasche ab.

Bei näherer Betrachtung stellt sich deren Geschäftsidee zwar immer noch als einfach genial dar, genial einfach war die Umsetzung jedoch nicht. „In Südostasien gibt es keine echte Brenner-Tradition. Wir mussten das gesamte Know-how aus Österreich mitbringen und haben die deutsche Destillations-Anlage mit Experten geplant und aufgebaut“, erklärt der Salzburger Maximilian Coreth, dessen Familie 1772 von Maria Theresia mit der Ernennung in den Reichsgrafenstand auch das Privileg zum Schnapsbrennen erhielt.

Seit Jahren pflegt Coreth eine intensive Beziehung zu Thailand, was auch seine Funktion als Honorarkonsul Thailands in Salzburg belegt. Sein Partner, der gebürtige Wiener Nikolaus Prachensky, lebt bereits seit 30 Jahren in Thailand und setzt sich unter anderem intensiv mit biologischer Landwirtschaft auseinander. Er ist vor Ort für das Operative und die penible Qualitätskontrolle verantwortlich. In der Manufaktur werden täglich bis zu 4,5 Tonnen Obst von 120 Schälerinnen händisch geschält und entsteht. In einer 350-ml-Flasche stecken bis zu 50 kg frisches Obst.



Bis aus der genialen Geschäftsidee ein international prämiertes Produkt entstand, dauerte es eine Weile. Wirklich exzellente Fruchtbrände zu destillieren ist eine äußerst delicate Aufgabe, vor allem weil es keinerlei Erfahrungswerte mit der Vermaischung vollreifer, tropischer Früchte gab. Doch jahrelanger Entwicklungsaufwand hat sich gelohnt. Heute sind die Edeldestillate von 1772 Count Coreth Prachensky exquisite Raritäten, es gibt weltweit nichts Vergleichbares.

Wer bei solch exotischen Edelbränden jetzt an fruchtige Cocktails denkt, sei jedoch vorgewarnt. Zum Mixen sind sie nicht nur aufgrund ihres exklusiven Preises viel zu schade. Wie bei den besten heimischen Obstbränden sind es vor allem die vielseitigen Geschmacksfacetten, die den Genuss eines solchen Destillats so speziell machen. Man schmeckt tatsächlich sämtliche Nuancen, die Früchte wie Tangerine, Banane, Passionsfrucht, Mango, Ananas und Lychee auszeichnen. Auch scheinbar „einfache“ Früchte wie Banane oder Tangerine zeigen in gebrannter Form ein unglaublich komplexes Geschmacksbild.

Die ersten sechs Sorten von 1772 Count Coreth Prachensky sind also für kenntnisreiche Genießer gemacht, die die Komplexität und Tiefgründigkeit eines großen Destillats verstehen und auch zu schätzen wissen. Genial einfach sind diese Edelbrände also nicht. Aber in jedem Fall sind sie einfach genial. Weitere Infos: www.1772.at | Erhältlich in der Spitzengastronomie und im Fachhandel, unter anderem im Weinhandelshaus Döllerer (www.doellerer.at).

Tangerine: Kreuzung aus Mandarine und Pomeranza, erinnert geschmacklich an Bitterorangen. Besticht durch komplexes Zitrusfrüchte-Aroma. 0,35 l ab € 110,-

Banane: Die Eierbanane ist klein (ca. 50 Gramm) und sehr aromatisch. Im Destillat spiegelt sich das feine Kokosaroma wider. 0,35 l ab € 89,-

Passionsfrucht: Der „fruchtigste“ der sechs Brände, die kleinen Kerne im Fruchtgelee verleihen ihm einen leichten Mandelton, der für langen Abgang sorgt. 0,35 l ab € 135,-

Lychee: Trotz dezenter Aromatik der Früchte (Rosenblätter, Walderdbeeren) kräftig und füllig mit einem schier endlos langen Finale. 0,35 l ab € 139,-

Mango: Trotz des opulenten Fruchtaromas einer reifen Mango brilliert dieses Destillat mit feinen Orangen- und Vanille-Noten, komplex wie ein zartgliedriges Parfum. 0,35 l ab € 99,-

Ananas: Die kleine Nanglae-Ananas ist deutlich aromatischer als die bei uns bekannten Ananas-Sorten. Das zeigt sich auch im Destillat, exotisch, würzig, zart-rauchig und doch subtil. 0,35 l ab € 99,-



Gewinnen Sie

* 3 x einen Edelbrand „1772 Count Coreth Prachensky“ der Sorten Mango, Passionsfrucht und Banane

Teilnahme unter:

www.geniesserhotels.com



Maximilian Coreth (links) und Nikolaus Prachensky.