

## KÄRNTNERIN DES TAGES

# Ein Erfolg, der schmeckt

Petra Petschar (47) ist Quereinsteigerin im Brennen. Ihr Gin wurde nun als bester Österreichs ausgezeichnet.  
Von Sandra Müllauer



Petra Petschar verwendet für ihre Gins nur wenige Zutaten, die dann aber schmeck- oder riechbar sein sollen KK

Nur sieben sogenannte Botanicals – also Kräuter, Samen, Hülsenfrüchte oder Obst, die dem jeweiligen Gin seinen besonderen und individuellen Geschmack verleihen – verwendet Petra Petschar für ihren Jesche London Dry Gin. Und ihre Wahl stellte sich kürzlich als goldrichtig heraus, denn die kräftigen Wacholdernoten gepaart mit lang anhaltenden Zitrustönen haben die Jury der World Gin Awards überzeugt, sie haben Petschars Gin zu Österreichs bestem London Dry gekürt.

Dass ihr Gin in England bewertet wurde und gerade hier glänzen konnte, war der 47-jährigen gebürtigen Oberkärntnerin besonders wichtig: „England ist einfach das Gin-Land.“ Bereits letztes Jahr reichte Petschar ihren Gin ein. „Das war aber die falsche Kategorie, daher gab es 2020 die Bronzemedaille, heuer wurde es Gold“, freut sich die Quereinsteigerin.

Die Kunst der Gin-Herstellung ist der dreifachen Mutter nämlich nicht gerade in die Wiege gelegt worden: „Ich bin

### Zur Person

**Name.** Petra Petschar

**Alter.** 47 Jahre

**Wohnort.** Töplitsch (Gemeinde Weißenstein), aufgewachsen ist sie in Spittal/Drau.

**Hobbys.** Skifahren, Skitouren, Radfahren

**Gin.** Ihr Jesche London Dry Gin wurde von den World Gin Awards 2021 zum besten Österreichs gekürt.

eigentlich ein Büromensch, habe die HAK gemacht und war Teamassistentin bei Infineon. Durch einen Zufall habe ich davon erfahren, dass für die Jesche-Destillerie ein Nachfolger gesucht wurde.“ Zuerst hatte sich ihr Mann, Kärntnermilch-Geschäftsführer Helmut Petschar, für die Liegenschaft interessiert. „Und irgendwann war ich dann selbst von der Idee begeistert.“

Für das Know-how rund um Herstellung, Brennen und Arbeitsschritte besuchte Petschar verschiedene Kurse, vor allem in Deutschland. „Dass die Anlage in der Bedienung nicht ganz ungefährlich ist, ist mir auch erst später bewusst geworden. Ein Brennmeister hat mich auf die Anlage einge-

schult und mich auch gewarnt, auf welche Werte ich genau achtgeben muss, um nicht in die Luft zu fliegen.“

Neben ihrem London Dry hat Petschar auch einen Himbeer-Gin sowie einen Winter-Gin mit Zwetschke und Orange kreiert. Die Mengen der Botanicals muss sie dabei immer wieder abstimmen: „Zuerst habe ich es mit zehn Kilogramm Dörrzwetschken für den Winter-Gin versucht, dann wurden es doch 20.“

Um den Kopf von den Alkoholämpfen wieder freizubekommen, zieht es die 47-Jährige gerne in die Natur: „Im Winter stehe ich am liebsten auf den Skiern, im Sommer fahre ich fast jeden Tag mit dem Rad in die Berge.“



Anja Kopper (21) aus dem Bezirk Feldkirchen spendete einem schwer kranken Mann aus Kanada ihre Stammzellen.

Von Manuela Kaiser

Anja Kopper ist angehende Krankenschwester und Fußballerin. Für einen Mann aus Kanada ist sie aber noch viel mehr: Sie ist seine Hoffnung auf ein neues, gesundes Leben. Denn die 21-Jährige aus St. Urban (Bezirk Feldkirchen) hat dem Schwerkranken ihre Stammzellen gespendet.

„Sie ist eine Lebensretterin“, heißt es vom Verein „Geben für Leben“. „Ich habe vor vier Jahren gemeinsam mit meiner Schwester bei einer Stammzellen-Typisierung in Wolfsberg mitgemacht“, sagt die Kärntnerin. „Geben für Leben“ organisiert immer wieder solche Aktionen. Koppers Blutwerte kamen in eine weltweite