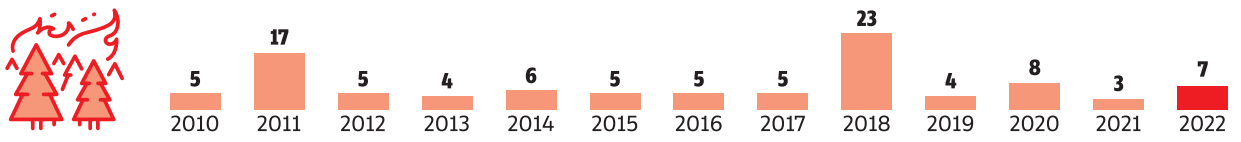
Heimat BLUDENZ

Waldbrände in Vorarlberg

Entwicklung von 2010 bis 2022



QUELLE: FIREBLOG

Statt Geschenke eine Geldspende: 1500 Euro für Verein

BLUDENZ Das Jagd- und Sportwaffengeschäft Beer in Bludenz unterstützt den Verein Geben für Leben mit einer Spende. Inhaber **Wilfried Beer** sagt: „Wir kennen und schätzen die Projekte des Vereins Geben für Leben – Leukämiehilfe in Vorarlberg."

Obfrau **Susanne Marosch** sucht laufend Geldspenden, um gefährdeten Kindern und Menschen durch eine Stammzellenspende zu helfen und dadurch vielleicht ein verlängertes oder neues Leben zu geben. Die Typisierung eines Stammzellenspenders kostet 40 Euro, diese Kosten müssen durch Spenden finanziert werden. „Gerade in dieser Zeit ist es mir sehr wichtig, Kindern oder Eltern in Vorarlberg zu helfen, die nicht auf der Sonnenseite des Lebens stehen, und dafür zu sorgen, dass sie eine zusätzliche Chance für ihre Zukunft bekommen", so Wilfried Beer weiter. „Bei meinem runden Geburtstag habe ich meine Gäste gebeten, statt eines Geschenkes eine Geldspende für den Verein Geben für Leben zu tätigen."

Diese Spende in Höhe von 1500 Euro hat Wilfried Beer nun an Obfrau Susanne Marosch überreicht.

1500 Euro hat Wilfried Beer, hier mit seiner Gattin Susanne Beer-Kinsperger (l.), an Obfrau Susanne Marosch (Verein Geben für Leben) übergeben. BERND KINSPERGER

Im Zeitplan

Das sich derzeit im Bau befindende Trinkwasserkraftwerk Reute wird ab Juli in den Probebetrieb gehen. „Wir sind im Bauzeitplan", informiert Bürgermeister Josef Lechthaler. Im Herbst geht das neue Trinkwasserkraftwerk in St. Gallenkirch dann in den Regelbetrieb über. GEMEINDE

Michael Salcher wurde zum Brenner des Jahres gekürt. Das war aber nicht die einzige Auszeichnung in diesem Jahr. VN/JUN

Ein Erfolg nach dem anderen

Der Nüziger Michael Salcher wurde zum Brenner des Jahres gekürt.

NÜZIDERS Der Nüziger **Michael Salcher** wurde von der Landwirtschaftskammer Vorarlberg zum Brenner des Jahres gekürt. Er ist zudem Sortensieger in den Kategorien „Brände im Holzfass" und „Birnenbrände Zitronenbirne" geworden. Zudem hat er mit seinen verschiedenen Schnäpsen Gold und Silber beim Wettbewerb „Schnaps im Schloss 2023" in Schloss Reichenau gewonnen. „Ich habe neun eingereicht und neun wurden prämiert", freut sich Michael Salcher. Auch bei den Craft Spirits Berlin Awards war er erfolgreich. Dort hat er mit seinen zwei Gins jeweils Silber abgeräumt. Mittlerweile zieren die Auszeichnungen, Medaillen und Urkunden die Wände in seinem Keller, in dem er auch seinen Verkostungsraum hat. 16 Sorten – darunter Gin und Brände – produziert Michael Salcher. 2011 hat er mit dem Brennen angefangen. Er hat sich das Handwerk zuerst bei einem Bekannten abgeschaut und es dann selbst versucht. Von da an wurde der Nüziger von Jahr zu Jahr besser.

Der perfekte Zeitpunkt

Die Qualität eines Brandes zeichnet sich unter anderem dadurch aus, dass das Obst den perfekten Reifegrad haben muss. Es muss zum perfekten Zeitpunkt geerntet werden. „Zu früh ist nichts, und zu spät ist auch nichts", weiß Michael Salcher aus Erfahrung. Ein weiteres Merkmal, das einen guten Brand von einem schlechten unterscheidet: Beim Steinobst darf nur eine bestimmte Menge an Kernen mitverarbeitet werden, sonst würde die Spirituose zu stark nach Bittermandel schmecken.

Wichtig ist Michael Salcher neben dem Austausch mit Brennerkollegen vor allem das Selbststudium, wie ein Edelbrandsommelierkurs,

Michael Salcher stellt 16 verschiedene Sorten her.

den er absolviert hat. „Das hat mir sehr viel gebracht." Nichtsdestotrotz müsse man viel üben – und voneinander lernen. In Nüziders gebe es eine Gruppe leidenschaftlicher Brenner, die sich regelmäßig trifft. „Da gibt es keine Geheimnisse. Es ist kein Konkurrenzkampf. Man gönnt sich die Erfolge untereinander", so Michael Salcher. Bei gemeinsamen Verkostungen werde zudem der Gaumen trainiert. „Voneinander lernt man einfach. Es ist nicht so wie früher, wo jeder im stillen Kämmerlein vor sich hin experimentiert hat."

Eine besondere Note bekommen seine Brände, wenn sie im Eichenfass lagern, je nach Auslegung des Fasses eine Vanille- oder Karamellnote. Warum seine Brände im Keller lagern, ist auch leicht erklärt: „Ein Brand gehört bei 18 Grad gelagert. Das ist die Idealtemperatur für den Brand", erklärt Michael Salcher, der selbst am liebsten die Sorten Zitronenbirne und Zwetschge trinkt. Damit sich das Aroma perfekt entfalten kann, sollte man zudem einen Edelbrand nur in ein kaminförmiges Glas einschenken, empfiehlt der Abfindungsbrenner, der bereits 2021 Brenner des Jahres wurde.

Mit dem Gin hat Michael Salcher dagegen „aus Jux" begonnen. Das war 2021. Ein Jahr später hat er mit seinem Gin Gold gewonnen. Zwölf „Botanicals" mischt er in den Gin, welche Gewürze, Kräuter und Einlagen genau, verrät er nicht. In Zukunft will er sich auch an die Herstellung von Whiskey heranwagen.

Was die Zukunft bringt

Die Zukunft der Hobbybrenner sei ungewiss. Nachwuchs gebe es wenig. Auch die Streuobstwiesen mit Quitten, Zwetschgen, Äpfeln, Birnen usw. werden immer weniger. Besonders Quitten, Enzian und Vogelbeeren seien in der Herstellung eine Herausforderung, da die Ausbeute gering ist, aber man eine ordentliche Menge zum Maischen braucht.

Michael Salchers Wunsch ist es, in zwei Jahren eine eigene Brennerei mit Verkostungsraum zu haben. Bis jetzt brennt er mit einer mobilen Brennerei der Brennereigenossenschaft Nüziders, doch bald will er am Haus anbauen und eine eigene Brennerei betreiben. So könnte er auch vom Abfindungsbrenner zum Verschlussbrenner aufsteigen, bei dem er dann Obst zukaufen könnte. Auch möchte er bei World of Spirits den „Master of Spirits" machen, eine Masterclass, mit der er in einer Jury sitzen und selbst die eingereichten Brände verkosten und bewerten kann. **VN-JUN**

V+ EINFACH MEHR ERFAHREN
http://VN.AT/sumccV