

LIFE&STYLE

ROYAL-DESTILLERIE



DESTILLERIE- BOTSCHAFTER

Vor acht Jahren begannen der Salzburger Robert Birnecker und seine Frau Sonat, in Chicago Hochprozentiges zu produzieren. Heute führen die beiden eine millionenschwere Unternehmung und freuen sich, Craft-Gebranntem aus Amerika weltweit ein neues Image zu verpassen.

TEXT: ELISABETH WODITSCHKA | ELISABETH.WODITSCHKA@FORBES.AT
FOTOS: BEIGESTELLT

Ausgerechnet ein Salzburger mischt die historisch von der Prohibition geplagte amerikanische Kultur für Hochprozentiges auf – und das aus dem von Gangsterstorijs umwobenen Chicago. „Wir haben 2008 relativ klein mit Craft-Distilling begonnen. Kurz danach ging der Craft-Boom los.“

Robert Birnecker hat das Brennen im Blut, hatte doch schon sein Großvater eine Brennerei in Salzburg. Birnecker lebt schon lange in den USA, verheiratet ist er mit der gebürtigen Amerikanerin Sonat. Vor rund acht Jahren haben die beiden Lehrstuhl und Karriere im diplomatischen Umfeld gegen Maische und Brennanlagen getauscht. Dabei fanden sie auf recht ungewöhnlichem Weg zueinander: „Ich hatte einen Lehrstuhl für Literaturhistorik und meinen Studenten eine Hausaufgabe zu Franz Kafka gegeben“, erzählt Sonat Birnecker. Sie betont, dass sie keine Sprachprofessorin, sondern Historikerin ist. Dennoch: Das Einzige, das verrät, dass sie Deutsch nicht als Muttersprache spricht, ist ihr amerikanischer Akzent. „Jedenfalls haben die Studenten das irgendwie mit Google Translate übersetzt – es war furchtbar. Es waren so viele Fehler darin. Ich wusste, ich brauche Hilfe, und habe mich an die österreichische Botschaft gewandt“, so die Chicagoerin weiter. „Da ist sie dann bei mir gelandet“, setzt Robert Birnecker fort. „Normalerweise kamen solche Anrufe nicht zu mir in die Presseabteilung. Ich habe dann alle Praktikanten gefragt, keiner hatte Zeit – aber Sonat tat mir so leid. Deswegen bin ich dann kurzerhand selbst eingesprungen und habe ein ganzes Wochenende lang Kafka-Hausarbeiten verbessert.“ Die gemeinsamen Korrekturarbeiten sollten sich als Wegbereiter für eine neue Existenz erweisen. Denn nur ein Jahr später hatten sich die beiden entschieden: „Die alten Jobs waren nicht

so prickelnd, wir wollten etwas Neues machen.“ Koval war gegründet. Craft-Destillerie respektive Handwerk steht bei den Birneckern im Fokus. Allerdings: „Für mich hat ‚Craft‘ nichts mit der Menge zu tun, sondern eher damit, alles selbst zu produzieren, und das mit qualitativ hochwertigen Zutaten. Wir arbeiten auch mit viel Sensorenteknik. Es ist wichtig, die Produktion genau zu überwachen und auch immer zu verkosten. Für mich ist es Handwerk, einen guten Hirse- oder Roggenwhiskey herzustellen. Die Leute sind von unserem Bourbon überrascht, weil er zu 51 Prozent aus Mais und 49 Prozent Hirse gemacht wird; normalerweise besteht Bourbon bis zu

ist dieser österreichische Sinn fürs Brennen? „Die Brenner in Österreich machen vor allem Obstbrände“, so die Amerikanerin weiter, „da muss man spezifisch destillieren.“ Robert Birnecker hat ein für Getreide atypisches Brennverfahren geprägt, das durch vergleichsweise mehr Aufwand – im Vergleich zu von der Großindustrie angewandten Brennverfahren – einen besseren Geschmack erzielen soll. „Robert hat das für Getreide umgesetzt. Wir nehmen das Herzstück – das ist eine neue Stilrichtung beim Whiskey.“ Mit dem Herzstück ist einer von drei Teilen, die im Brennprozess entstehen, gemeint.

„Die meisten lassen die Brennanlagen einfach durchlaufen: Konti-

Für mich hat Craft nichts mit der Menge zu tun, sondern damit, alles selbst und mit qualitativ hochwertigsten Zutaten zu produzieren.

70 Prozent aus Mais. Unserer schmeckt dann komplett anders. Das ist für mich Craft.“

Wer den Bourbon der Birneckers kostet, versteht, was er zu vermitteln versucht: Man kann sofort einen sehr intensiven, scharfen Geschmack als ersten Eindruck und im Abgang eine leichte Süße ausmachen. Sie bleibt. Das macht den zweiten Schluck überraschend mild. Kein Wunder, dass Robert und Sonat Birnecker sich darüber einig sind, dass Schokolade am besten zu ihrem Whiskey passt. Al Capone, unter anderem auch illegaler Alkohohländler und kein Kostverächter, hätte Birneckers Bourbon mit großer Sicherheit auch geschmeckt. Und wie erreicht man dieses Geschmackserlebnis? „Robert hat den österreichischen Sinn fürs Brennen nach Amerika gebracht“, so Sonat. Nun, was

nuierliches Brennen, das heißt, die Maische fließt in die Brennanlage, die durchgehend läuft. So muss man sie nie ausschalten. Das ist zwar ökonomischer, aber man bekommt die einzelnen Teile – Vorlauf, Herzstück, Nachlauf – nicht so gut voneinander getrennt“, so der Fachmann. Bei seiner Brennweise wird die Maische in die Kolonnen der Brennanlage geschickt, und als Erstes am niedrigsten Siedepunkt abgezapft – „das ist der Vorlauf, circa zehn Prozent des Endprodukts.“ Dann kommt eine rund 60- bis 70-prozentige Spanne des Herzstücks und danach kommen 20 bis 30 Prozent Nachlauf. Zwischen zehn und 30 115-Liter-Fässer produziert die Craft-Destillerie laut Robert Birnecker jeden Tag. Das sind bis zu 3.500 Liter Whiskey täglich oder rund 1,25 Millionen Liter im Jahr. „Für Craft ist das



Bis zu 1,25 Millionen Liter Whiskey entstehen jährlich in der Koval-Destillerie, das sind bis zu 30.115-Liter-Fässer täglich. Außerdem erzeugen die Birnecker's Gin und geben Start-up-Hilfe für Brennereien in ganz Amerika. Über 110 Destillieren haben sie allein in den USA mit aufgebaut. Die Brennanlagen kommen aus Europa, das Know-how von Robert Birnecker. Der Name Koval war einst der Spitzname von Sonat Birnecker's Urgroßvater und wird im Jiddischen auch als „schwarzes Schaf“ interpretiert.



ganz schön ordentlich.“ Zum Vergleich: Der Brown-Forman-Konzern produziert jährlich rund 90 Millionen Liter Jack Daniel's – dieser gilt als absoluter Top-Seller unter den Whiskeys.

Koval gibt es auf der ganzen Welt. Von Japan bis Kanada, überall kann man Birnecker's Whiskey und Gin trinken – vor Kurzem kam England dazu. Allein in diesem Jahr wurden acht neue Länder erobert, weitere sollen folgen. Und das gänzlich aus

Eigenfinanzierung: „Wir sind ein Familienunternehmen, haben alles selbst finanziert, keine Schulden. Wir können auch zu großen Firmen Nein sagen, wenn wir nicht mit ihnen arbeiten wollen“, ist Sonat Birnecker sichtlich stolz auf das, was die beiden aufgebaut haben. „Wir wollen weiterhin wachsen.“ Dabei kann sich der Umsatz schon jetzt sehen lassen: Rund 4,5 Mio. US-\$ jährlich machen die Birnecker's allein mit der Brennerei.

„Unser zweites Geschäft ist der Aufbau von Brennereien mit Brennanlagen“, so Birnecker weiter. 110 Brennereien hat er so in den USA bereits aufgebaut. „Uns haben viele gesagt, wir züchten unsere eigene Konkurrenz. Wir sehen das aber als Beförderung für die Craft-Industrie.“ Wären die Birnecker's in den 1930ern schon da gewesen, wer weiß, mit ihrem Verve, Gin und Whiskey hätten sie die Prohibition sicher schon früher beendet. 