

## Das große Brennen - der Achhof



Viele kennen den Achhof unter diesem Namen noch nicht. Das 1953 nach einem Brand neu errichtete Bauernhaus liegt direkt in der Flussbiegung zwischen Weissachbrücke und Bahnhof Bozenau in der Parzelle Rohrhalden.



Achhof-Brennerei Rohrhalden 134

Marion und Christian Ammering erwarben die Liegenschaft 2013 und erfüllten sich bald den Traum einer eigenen Brennerei. Deshalb musste auch ein Name für den Betrieb gefunden werden. „Achhof“ sagt eigentlich alles.

2017 wurde die Verschlussbrennerei in Form eines 150 Liter Brennkessels eingerichtet und angemeldet. Dieser 35 Jahre alte Brennkessel hat übrigens eine besondere Geschichte: Er gehörte anfangs keinem geringeren als dem leider verstorbenen Karl Huber Gasser, einem legendären Wegbereiter der Edelbrände. Sein Bild hängt zum Andenken in der Brennerei.

Der Achhof wird extensiv und schonend bewirtschaftet, um eine vielfältige Flora und Fauna zu garantieren. Die Streuobstwiesen, Felder und Wälder bringen so manchen Rohstoff für die eigenen Brände und Spirituosen hervor. Aus der eigenen Hausquelle sprudelt weiches, sauberes Brennwasser.

Christian Ammering, Jahrgang 1966, hatte schon ein paar Jahre Erfahrung mit der Whiskyherstellung. Er war 2011 unter den Pionieren der Vorarlberger Malt Whisky Enthusiasten dabei und experimentierte mit heimischem Getreidemalz sowie Importen von der britischen Insel. Jetzt lagern bereits mehrere Jahrgänge in Holzfässern, um zu reifen und einen eigenen Charakter zu bilden. Mancher Whisky bekommt am Ende der Lagerzeit noch einen "Ausbau" in einem frisch geleerten Sherry-, Port- oder sonstigen Süßweinfass.

Reine Obstbrände sucht man in der Achhof Brennerei vergebens. "Edelbrände produzieren bereits sehr viele Brenner im Land, die oft jahrzehntelange Erfahrung darin haben. Meine Interessen liegen im Bereich Malt Whisky, Gin und Rum." sagt Christian. Und er machte gleich Nägel mit Köpfen: Nach mehreren Fortbildungskursen und dem Ablegen einer Prüfung vor der schottischen Whisky Association bekam er das Recht, sich "Whisky Ambassador" zu nennen. Daneben trägt er den Titel "Gin Ambassador".



**GIN  
AMBASSADOR**

Zertifikat der schottischen Whisky Ambassador Ltd

**Apropos Gin:** Das wieder in Mode gekommene Getränk wird im Achhof unter dem Markennamen Pussycat nach dem London Dry Gin Verfahren destilliert. Dazu kommen Spezialitäten wie der Sloe-Gin, der mit eigenen, handgepflückten Schlehen vom Achhof verfeinert wird und der Woodpecker, ein im Eichenfass gelagerter Gin, der sich unter Kennern einen Namen als pur zu trinkender Solodrink gemacht hat.

Zusammen mit Ehefrau Marion wurden die Rezepte erarbeitet, denn beim Gin gibt es mehr als hundert mögliche Zutaten, die "Botanicals" genannt werden. Die Bandbreite des Geschmacks ist also enorm und es will jede Zutat gut gewählt werden um ein ausgewogenes Aroma zu erreichen. So duftet es im Achhof dann oft nach Wacholder, Koriander, Ingwer und anderen exotischen Gewürzen.



Botanicals – die Zutaten für den GIN

Zum Abfüllen, Verschließen und Etikettieren der Flaschen - alles in Handarbeit - sitzt die Familie dann immer wieder mal ein paar Stunden in der gemütlichen Brennerei, dem ehemaligen Kuhstall des Hofes.

Ein spannendes Projekt ist auch der Rum, der in Zusammenarbeit mit der „Brender Brennerei“ von Walter Sinz gebrannt wurde - aus einem Container Zuckerrohrmelasse, der über Tirol und Hamburg aus Indien importiert wurde. In ein paar Jahren wird man sagen können, ob das Experiment gelungen ist, bis dahin reift der junge Spirit noch in einem Jamaika-Rumfass.

Die Produkte aus der Achhof-Brennerei gibt es in Kramers Spar, dem Spirituosenfachhandel, in der Gastronomie und auch direkt. Gerne öffnet Familie Ammering die Tore für Besichtigungen und Verkostungen – feste Öffnungszeiten gibt es jedoch nicht, es wird telefonische Voranmeldung empfohlen.

**Kontakt:**

Achhof-Brennerei Ammering Christian,  
Rohrhalden 134  
M 0664 4328153  
www.achhof.at

Um all diese Produkte erzeugen zu können, ist das normale Abfindungsbrennrecht nicht ausreichend. Dieses erlaubt nur die Verwertung von eigenem Obst und verbietet den Einsatz von Getreide und den Zukauf von Rohstoffen. Deshalb produziert man im Achhof unter "Zollverschluss", genauer gesagt in einer "Verschlussbrennerei mit eingeschränkter Anlagensicherung", wie es offiziell heißt. Das erfor-



Die Brennerei

dert, dass der Finanzbeamte vom Zollamt Wolfurt nach jeder Alkoholerzeugung in die Brennerei kommt und den Alkoholgehalt sowie die Menge feststellt.



Gin Ambassador Christian Ammering