

Edelmetall fürs Dirndltal

Prämiert | Bei der diesjährigen Ab-Hof-Messe bekam Andreas Harm wieder ein Goldenes Stamperl. Auch weitere Betriebe im Tal waren mit ihren Produkten erfolgreich.

Von Mario Kern

PIELACHTAL | Bereits zum zweiten Mal in Folge hat Andreas Harm aus Ober-Grafendorf für seinen Dirndlbrand einen Goldenen Stamperl bekommen. Sehr zur Freude des qualitätsbewussten Produzenten, der nach einer längeren Pause erst im Vorjahr wieder seine Produkte eingereicht hat. „Ein wirklich toller Erfolg, über den wir sehr froh sind“, jubelt er.

Neben dem Goldenen Stamperl hat Harm für seinen Asperlbrand eine Silbermedaille bekommen, für seinen Apfel-Selleriesaft gab es Gold, für den Apfel-Holundersaft und den Apfel-Himbeersaft sowie einen Apfelmost jeweils Bronze. Sie alle können Gäste beim ganzjährigen Heurigenbetrieb Harm in Kunning verkosten.

Bei seinen Erzeugnissen wie auch im Betrieb setzt Andreas Harm auf bekannte Stärken: „Unsere Gäste schätzen die Qualität und die Regionalität. Das wird immer mehr honoriert und hat Zukunft. Offenbar haben wir das aufs richtige Pferd gesetzt.“ Das Erfolgsrezept umreißt er so: Die Früchte der uralten Dimdisträucher reifen „unter sehr guten klimatischen Verhältnissen im Dirndltal zu her-



Höchstnote für den Harmschen Dirndlbrand: Christine, Andreas, Silvia und Sabine Harm (4. bis 7. v. l.) mit Jury-Vorsitzendem Wolfgang Lukas, Mostkönigin Sandra, Landesrat Stephan Pernkopf, Hermann Schultes und Messepräsident Uwe Scheutz.

Foto: Fotohaus Roschmann

vorragender Qualität heran“. Bei der Ernte werde genau selektiert, dass nur reife, saubere Dirndln eingesammelt werden. Nach der Gärungszeit destilliert die Familie Harm die Früchte mithilfe einer Kolonnenbrennerei „mit viel Geduld und Aufmerksamkeit“.

38 Auszeichnungen für das Dirndltal

Im Vergleich zum Vorjahr – da waren es insgesamt drei – gibt es 2017 mit dem Goldenen Stamperl für Harm nur eine Höchstnote im Tal. Auszeichnungen gibt es aber genug: Die Familie Gatterer hat einmal

Gold, zweimal Silber und einmal Bronze erreicht. Der Ober-Grafendorfer Michael Stern hat für seine Brände zwei Silber- und fünf Bronze-Auszeichnungen erhalten. Für seine Produkte hat Michael Gonaus Silber und zweimal Bronze, Josef Fuxsteiner aus Kirchberg viermal Silber und viermal Bronze bekommen.

Auch die Dirndltaler Honig-Produzenten gingen nicht leer aus: Karl Moser hat dreimal Gold und einmal Silber erreicht, Andreas Jung einmal Bronze für seinen „Jung-Honig“.

Insgesamt hat es damit sechs Gold-Medaillen, 13 Silber- und 18 Bronze-Medaillen für die Tal-Produzenten geregnet.

Auszeichnungen

○ Honig:

Andreas Jung, Kirchberg: Bronze für Jung-Honig. **Karl Moser**, Kirchberg: Gold für Waldhonig, Cremehonig, Blütenhonig, Silber für Blüten- mit Waldhonig.

○ Stamperl/Birne:

Josef und Katharina Daxböck, Kirchberg: Bronze für Dirndllikör. **Stefan und Elisa Enne**, Loich: Silber für Dirndllikör. **Josef Fuxsteiner**, Kirchberg: Silber für jeweils zwei Wilddirndl-Marmeladen und zwei Wilddirndln, Bronze für Wildkirsch-Brand. **Hofladen Gatterer**, Ober-Grafendorf: Gold für Dirndlsirup, Silber für Dirndl-Marmelade und zwei Birnencider, Bronze für einen Dirndlsirup. **Michael Gonaus**, Kirchberg: Silber für Dirndllikör, Bronze für Dirndlsirup und Apfelbrand. **Andreas Harm**, Ober-Grafendorf: Goldenes Stamperl für Dirndlbrand, Gold für Apfel-Selleriesaft und Birnensaft, Silber für Asperlbrand, Bronze für Apfel-Holundersaft, Apfel-Himbeersaft, Apfel-Rote-Rübensaft und Apfelmost. **Michael Stern**, Ober-Grafendorf: Silber für Dirndllikör und Holunderblütenbrand, Bronze für Eierlikör, Trestlerbrand, Kriecherbrand, Dirndlbrand und Aroniabrand.