

Kriecherl, Kriacherl oder Kriechen-Pflaume?

Spricht man über das Kriecherl, so ist nicht sicher, ob jeder über dieselbe Frucht spricht. Die unterschiedlichen Schreibweisen haben auch mit der geografischen Sprachlage zu tun. Die verständlichste Bezeichnung ist sicherlich Kriechen-Pflaume. Sie beschreibt, dass es sich bei diesem Steinobst um eine Pflaumenart handelt. Kenner wissen, dass der Oberbegriff „Pflaumen“ viele Arten in auch unterschiedlichen Farben umfasst.

Überwiegt im nördlichen Österreich (Waldviertel) die gelbe Form, so reift an den Bäumen und Sträuchern in der Südsteiermark die blaue Variante, deren Aroma der Schlehe ähnelt. Blaue Kriecherl findet man auch in anderen Teilen Österreichs, Deutschlands und sogar in Großbritannien.

Im Vergleich zu Zwetschken und Pflaumen hat das Kriecherl relativ wenig Zucker, dafür sehr viel Säure, bedingt durch die dicke Haut.

Es gibt auch Wildarten, deren Säureanteil besonders hoch ist. Die Frucht eignet sich gut für steinbetonte, aromatische Destillate sowie für Marmeladen und Samenöl.

Eine allgemeingültige sensorische Definition eines Kriecherl-Destillates ist schwierig, da sich gelbe und blaue Varianten unterscheiden. Der Aromabogen reicht von der Frucht-Esterigkeit einer Mirabelle über die typischen Eigenschaften einer Pflaume oder Zwetschke

bis hin zur Charakteristik der Schlehe. Also ein breites Spektrum von Frucht-Ester über intensive, warme Steintöne bis zu Schokolade und Zimt.

Ein Tipp: Aufgrund dieser aromatischen Vielfalt eignet sich die Frucht besonders gut für Zigarrenbrände: Die Harmonie aus Destillat und hochwertigem Espresso wird Genießer faszinieren.



Wirtshausbrennerei Hans Krenn:

Schnapswirt und Medaillensammler

Nach dem Motto „Wirtshauskultur pur“ verwöhnt Martina Krenn die Gäste mit Produkten aus den Genussregionen – authentischen Waldviertler Spezialitäten und scharfen Krengerichten. Apropos scharf: Hans Krenn, Destillateur und Edelbrandsommelier in Personalunion, serviert dazu seine Brände, die national und international seit 1995 höchste Auszeichnungen abräumen. Ein wahrer Medaillenregen ist sozusagen sein Markenzeichen.

Stilgerecht serviert wird im Zirbenstüberl oder im Gastzimmer mit Kachelofen, in der warmen Jahreszeit im Gastgarten. Edelbrandverkostungen und Degustationsmenüs stehen regelmäßig auf dem Programm. Gut, dass es ruhige Komfortzimmer, darunter vier Genießerzimmer mit viel Komfort, und einen Wohlbereich mit Sauna gibt, um das alles mit reinem Gewissen genießen zu können. Apropos rein: Hans Krenn erzeugt ausschließlich Qualitätsobstbrände aus naturnah und biologisch geernteten Früchten.



Diese kommen größtenteils aus dem südlichen Waldviertel, Marillen und das Edelobst meist aus der Wachau, Wildfruchtsorten vom Obsthändler und aus der Umgebung. Destilliert wird sorgfältig im Kupferkessel, ständig kontrolliert auf einer eigens konzipierten

Brennanlage, die mit Holz befeuert wird. Die World-Class Distillery 2019 erhielt Gold für Rote Williamsbirne, Kaiserholzbirnenbrand, Traubenwildkirschbrand, Kriecherlbrand, Silver für Marillenbrand, Krenn's Kren Gin, Schlehenbrand, Krampus Apfelbrand.

Hitliste bester Kriecherl-Destillate

95,3 WOB-Punkte – Kriecherlbrand 2013 - Double-Gold
Fruchtbrennerei Franz Tinnauer, Österreich-8462 Gamlitz, www.tinnauer.at
Duft: Gekonnte Frucht-Röst-Aromatik, perfekte Frucht reife, Schlehe, Marille, Pflaume, Bittermandel, Marzipan, Karamell, viel Bitterschokolade, Vanille, Zimt.
Geschmack: Sehr typisches Bittermandel-Marzipan-Profil, viel rauchig-röstige Noten, Traubenkirsche, Kriecherl, Dörrobst, stielig-grüne Würze, Minze, marzipanig-zimtige Süße, Honig, enorm dicht, langer, kraftvoller Nachhall. (World-Spirits Award 2016)

94 WOB-Punkte – Kriecherlbrand 2016 – Gold
Brennerei Krenn, Österreich-3683 Yspertal, www.wirtshausbrennerei.at
Duft: Vielseitiges, intensives Aromabild, viel Fruchtester, Zitrus, Orange, Pflaume, Traubenkirsche, elegante Stein-Röst-Noten, Zwetschken-Kompott, Schokolade, Marzipan, Vanille, Zimt, Vanille, schalige und florale Aspekte.
Geschmack: Sehr aromatisch-saftig, Röster-Stilistik, Pflaumen-Zwetschken-Mix, Rosinen, wuchtig-süße Bittermandel-Marzipan-Aromatik, viel Schokolade, Dörripflaumen, Kakao, Tonkabohne, feine Honig-Süße, grün-grasig-moosig, minzig, recht viel Gerbstoffe, feinherber Steinton, gute Dichte, leichtes Stein-Bitterl im Finale.

93 WOB-Punkte – Kriacherl 2017 – Gold
Schneebergers Destillate, Ö-8451 Heimschuh, www.schneeberger-destillate.at
Duft: Sehr facettenreich, intensiv, frische dropsige Fruchtfleisch-Stilistik viel Fruchtester, Orange, Mirabelle, schöner eleganter Steinton, Kakao, mandelig, Minze, Menthol, floraler Touch, Rosenholz.
Geschmack: Ein typisches Sorten-Beispiel, viel Frische, Fruchtester, Zwetschken, Pflaumen, Zimt, feine elegante Stein-Röst-Aromatik, Bittermandeln, Schokolade, Eukalyptus, zartes Stein-Bitterl, dezente Süße, sehr harmonisch, dicht und lang.

89 WOB-Punkte – Kriacherl 2010 – Silver
Hofbrennerei Oberkorb, Deutschland-84405 Dorfen, www.hofbrennerei.de
Duft: Elegante Sorten-Charakteristik, eher dezent fruchtfleischige Basis, konzentrierte Bittermandel-Röst-Aromen, Cantuccini-Assoziationen, Vogelbeere, Kaffee, Zitrus, Traubenkirsche, viel Bitterschokolade, florale Reflexe.
Geschmack: Röstig-Stein-Dominante Duft-Kopie, tragende Marzipan-Textur, Tonkabohne, Dörrobst, Schokolade, Schlehe, Pflaume, Kirsche, Eukalyptus, erdig-moosig, Wald-Assoziationen, mandelige Süße, gute Harmonie, Dichte und Länge.