



Milch to go

Früher, also im vergangenen Jahrhundert, ging man mit der Milchkanne zum Bauern, um Milch zu holen. Heute macht man das auch wieder. Allerdings wird die Milch jetzt am Automaten gezapft.

Von Andrea Knura,
zu lesen auf Seite 3

www.bauernladen.at

Ein Prost auf das Leben!

Hand Crafted: Craft Spirits und Liköre erobern die Genuss-Szene.

Zwischen Hausbrand und Craft Spirit liegen meist Welten. Schnaps zu brennen und Likör anzusetzen, ist auf vielen heimischen Bauernhöfen seit jeher Alltag. Dagegen ist die Craft Spirit-Szene verhältnismäßig jung.

Bio Craft Liköre ohne Kompromisse

Mit der Marke Ave Vitas widmet sich Karl Kastner der gehaltvollen Veredelung von Früchten und Kräutern zu Bio Craft-Likören. So wie früher seine Großmutter schneidet auch er die Früchte und Kräuter noch per Hand ein, heute allerdings in Edelstahlbe-



© Ave Vitas

hälter. Weitere „Zutaten“ sind Geduld, genaues Beobachten und Zeit.

Für seine Ave Vitas Bio Craft-Liköre verwendet er nur natürliche Biorohstoffe. Eingelegt wird, was schmeckt

oder zumindest schmecken könnte. Da gibt es natürlich die Traditionellen wie Nuss oder Zirbe, die in keinem Sortiment fehlen dürfen. Dann wären da noch Liköre wie Fichtennadel oder



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at

Ingwer-Gewürzlikör, die gerne als „Medizin“ getrunken werden. Wenn man aber beispielsweise Heu zu Likör verarbeitet oder mit Cranberry und Chili experimentiert, erhält man feine Geschmacksnuancen. „Viele Kreationen entstehen durch Zufälle und durch's Reden, bei dem ja bekanntlich die Leute zusammenkommen. So kam es zur Kombination Kirsche, Chili und Mandel, ein unglaublich weicher, runder Geschmack“, verrät Kastner.

Sein Genusstipp: „Sich Zeit nehmen und bewusst schmecken.“ Seine Spezialität: Besondere Verpackungen.