

Presseinformation

13. April 2026

Weinbauschule Krems eröffnet neue Schnapsbrennerei

LR Teschl-Hofmeister: Alte Handwerkskunst trifft auf moderne Technik

Wer hochwertige Weine sucht, kommt an der Weinbauschule Krems nicht vorbei. Dass die renommierte Bildungseinrichtung längst auch in der Welt der Edelbrände einen guten Namen trägt, belegen Auszeichnungen bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg eindrucksvoll. Nun hat die Schule einen weiteren Schritt in die Zukunft gewagt: Eine neue Schnapsbrennerei bringt modernste Technik in den Dienst einer alten bäuerlichen Tradition. „Die neue Anlage ist weit mehr als eine technische Investition. Sie ist ein klares Bekenntnis zur Qualität in der Ausbildung – denn alte Handwerkskunst trifft hier auf moderne Technik. Somit gehen Bildung und Handwerk Hand in Hand“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Ich danke den Lehrkräften und Angestellten der Fachschule Krems, dass sie mit viel Engagement und Leidenschaft die alte bäuerliche Tradition des Schnapsbrennens auf so hohem Niveau weiterführen. Die fachliche Kompetenz stärkt in erster Linie die Ausbildungsqualität der Schülerinnen und Schüler, die im praktischen Unterricht dieses alte Handwerk erlernen“, so Teschl-Hofmeister.

„Die neue Brennerei ist ein Meilenstein für die Weinbauschule Krems, denn sie verbindet das Beste aus zwei Welten: das unersetzliche Wissen erfahrener Lehrkräfte sowie Brennmeister und der Einsatz zeitgemäßer Technik“, betont Direktor Dieter Falzl. „Für die Schülerinnen und Schüler bedeutet das eine Ausbildung auf allerhöchstem Niveau“, so Falzl. Was einen echten Edelbrand ausmacht, erklärt Brennmeister Christian Engel, der an der Weinbauschule für das Schnapsbrennen verantwortlich ist: „Einem Edelbrand dürfen weder Aromen, Zucker noch sonstige Zusatzstoffe beigemischt werden – dies ist gesetzlich vorgeschrieben. Daher gilt es, das Aroma der Frucht beim Brennen möglichst intensiv zu erhalten.“ Das Handwerk beginnt dabei lange vor dem eigentlichen Brennvorgang: „Dies gelingt am besten mit ausgereiften und qualitativ hochwertigen Früchten, die zu Maische zerkleinert und vergoren werden. Beim Brennen und der Destillation ist dann die sorgfältige Kontrolle des passenden Temperaturverlaufs und langjährige Erfahrung gefragt, um hochwertige Edelbrände herzustellen“, so Engel. Die Marillen und Äpfel, die dabei in den Bottich kommen, wachsen übrigens direkt auf dem Schulgelände – regionaler und



Presseinformation

authentischer geht es kaum.

Weitere Informationen: Büro LR Christiane Teschl-Hofmeister, Mag. (FH) Dieter Kraus, Pressesprecher, Telefon 02742/9005-12655, E-Mail dieter.kraus@noel.gv.at