

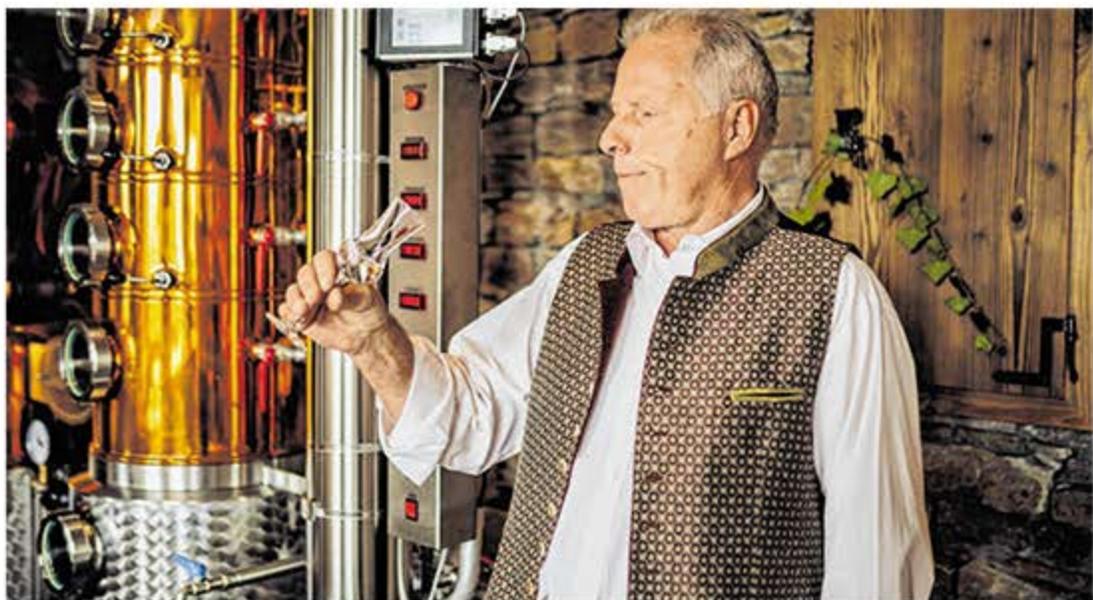
# Moonlake Gin gewinnt Gold

Im Urlaub inspiriert – im Lockdown kreierte. Der „Moonlake Gin“ der Brennerei Leidingerhof wurde in Wieselburg mit „Gold“ prämiert.

Der erste Gin der Brennerei Leidingerhof – „Moonlake Gin“ – hat bei der Prämierung „Goldenes Stamplerl“ auf der „Ab Hof“-Messe in Wieselburg Gold geholt. Eine freudige Überraschung für Edelbrenner Johann Stabauer. „Ich selbst bin 2019 beim Besuch eines Freundes in Deutschland wieder auf den Gin-Geschmack gekommen. Da wir letztes Jahr weder selbst reisen noch ganzjährig Gäste bei uns im Panoramahotel Leidingerhof begrüßen konnten, habe ich die Zeit genutzt und am eigenen Gin-Rezept getüftelt“, erzählt Johann.



Er setzt hier wie üblich auf Wacholder, aber die Botanicals (weitere Zugaben zum Rezept, die jedem Gin seine Eigenschaften geben) machen den Gin besonders. Die Kunst ist, so der Edelbrenner, die perfekte Abstimmung der Botanicals herauszufinden. Mit viel Geduld, Geschmackssinn und Tüftelei ist so der „Moonlake Gin“ mit Zugaben wie Zitronenschale, Kardamom, Rosenblättern und weiteren Bo-



Edelbrenner Johann Stabauer freut sich über „Gold“ in Wieselburg für den „Moonlake Gin“. BILD: LEIDINGERHOF

tinicals in der Edelbrennerei Leidingerhof entstanden. Dass dieser nun von der Jury des „Goldenen Stamplerls“ ausgezeichnet wird, ist natürlich eine große Freude für Johann, da er auch viel Liebe in das Produktdesign gesteckt hat. Die schwarz-matte Glasflasche mit Holzkorken und Siegel haben überzeugt.

## Nicht nur der Gin hat abgeräumt

Dem „Merlot“ und dem „Ap-



felbrand“ aus dem Holzfass, zwei neuen Kreationen von Johann, wurden von der Jury auch Gold verliehen. Die vierte Gold-Prämierung erhielt die besondere Sorte „Bärlauch“. Sein traditioneller „Brot Schnaps“, der nicht nur aus Genuss-, sondern auch aus Nachhaltigkeitsgründen bei der Brotverwertung in der Edelbrennerei gebrannt wird, hat zum Abschluss noch für „Silber“ ge-

sorgt. Ein voller Erfolg also für die Edelbrennerei. „In einem Jahr, dass für uns Gastronomen sonst eher schwierig war, waren die Auszeichnungen ein wirklich schöner Moment“, so Stabauer.

## Am Puls der Zeit – Schnapsbrennerei online

Nicht nur neue Edeltropfen-Rezepturen sind im vergangenen Jahr entstanden. Die Edelbrennerei Leidingerhof präsentiert auch eine neue Website und bald wird auch der Webshop für Schnäpse, Liköre und Geschenkboxen eröffnet. „Online verfügbar zu sein ist auch für eine Edelbrennerei mittlerweile sehr wichtig“, erklärt Johann. Die Gäste führt er natürlich lieber persönlich durch die Brennerei, lässt verkosten und kann direkt beraten und bewirten. Die neue Website mit Präsentation der fast 50 Schnaps-Sorten ist die Lösung, um dennoch für Schnaps-Kenner erreichbar zu sein. Bis zur Online-Shop-Eröffnung können alle Produkte auch ganz einfach vor Ort oder telefonisch bestellt werden.

## Vorfriede auf den Sommer

„Aber jetzt wird's dann wieder Zeit“, da ist sich Familie Stabauer einig. Johann und seine Familie freuen sich, ab 19. Mai wieder Edelbrennerei, Hotel und Restaurant zu öffnen und endlich wieder

Gäste, Schnaps-Liebhaber und Hochzeitsgesellschaften persönlich bei ihnen am Gaisberg in Mondsee willkommen zu heißen.

## Mehr Infos & Termine für Verkostungen:

edelbrennerei-leidingerhof.at | +43 (0) 6232 / 2883



## Edelbrennerei Leidingerhof

Hotel Leidingerhof  
Obergaisberg 7  
5310 Tiefgraben/Mondsee  
Tel.: 06232 / 2883  
E-Mail: info@panorama-leidingerhof.at