



Lana verbindet.



PRESSE PRINTABLE: INTERVIEW

MÄRZ 2024

Interview mit dem Produzent eines alkoholfreien Apfel-Aperitifs aus Lana **Mut zur Experimentierfreude: wie aus einem Unfall ein neues Getränk entstand**

Ursprünglich wollte der 25-jährige Josef Holzner aus übrig gebliebenen Äpfeln, die optisch nicht ganz so ansprechend waren einen Apfelsider produzieren. Als das in die Hose ging, lies er sich von einem Gast zu einem neuen kohlenensäurehaltigen Getränk inspirieren – der Apfel-Secco aus roten Äpfeln des elterlichen Betriebs Weinsepphof in Lana Sparkling Rocco war geboren.



Josef Holzner auf seinem Weinsepphof auf ein Glas Sparkling Rocco © lanaregion.it, Maike Wittrek / www.sparklingrocco.com

Was unterscheidet Sparkling Rocco von normalem Apfelsaft?

Josef Holzner: Sparkling Rocco unterscheidet sich zum einen in der Farbe – wir verwenden rotfleischige Äpfel welche in Lana wachsen und verarbeiten diese dann zu unserem Aperitif. Diese Äpfel haben von Natur aus ein attraktiv rotes Fruchtfleisch, bei der schonenden Verarbeitung bleibt die rote Farbe im Saft enthalten. Zum anderen wird unser Rocco filtriert und dann anschließend im Drucktankverfahren ähnlich wie bei Schauweinherstellung mit Kohlensäure imprägniert. Durch das Drucktankverfahren haben wir im Produkt eine feine und langanhaltende Perlage.

Was ist für euch spannend an der Verarbeitung von Äpfeln? Gibt es etwas was sich dazu im Laufe der letzten Jahre geändert hat oder modernisiert wurde?

Josef Holzner: Spannend am Thema Verarbeitung von Äpfeln ist eigentlich alles, von der Apfelproduktion bis hin zum Verkauf. Dies bietet natürlich einen großen Mehrwert für uns als Produzenten aber auch für die Kunden, welche eine natürliche alkoholfreie Alternative serviert bekommen möchten.

Der spannendste Moment an der Verarbeitung ist, wenn die ersten Flaschen bei jedem Jahrgang abgefüllt werden, und dann anschließend gleich die erste Verkostung gemacht wird.

Wie ist der alkoholfreie Aperitif entstanden?

Josef Holzner: Dafür muss ich ein wenig ausholen: 2019 habe ich den elterlichen Betrieb Weinsepphof in Lana übernommen – hierbei waren neben herkömmlich bekannten Sorten auch 1000m² an rotfleischigen Äpfeln bepflanzt. Durch schwierige Vermarktung dieser im Frischobstsegment wurde auch bereits 2017 das erste Mal ein naturtrüber roter Apfelsaft bei uns zuhause hergestellt. Der hat sich sehr gut an die Hausgäste und Freunde verkauft. 2019/2020 entwickelte ich mit meinem Cousin Hansi einen Apfelsider – dieses Projekt ist leider nach kurzer Zeit gescheitert, weil durch die alkoholische Gärung und die dadurch entstandene starke Oxidation die Farbe im Produkt komplett verloren gegangen ist. Das hat uns dann nicht gefallen und somit haben wir dieses Projekt auch nicht mehr weiterverfolgt. 2020 im Herbst war bei uns zu Hause ein norddeutscher Gast, welcher mich über die Produktion von Apfelsider aufklärte (= Saft + Kohlensäure). Ich war gleich begeistert und wir haben sofort nach Möglichkeiten gesucht, wie wir dies bei uns hier abfüllen könnten. Anfangs wurde eine Maschine ausgeliehen, welche aber nicht funktionierte und zu über 15% Ausfall führte bei den ersten Flaschen – als es dann aber klappte, waren wir überzeugt und der Sparkling Rocco war geboren.

Worauf kommt es bei der Entwicklung des Produktes an? Wie muss der perfekte Apfel sein?

Josef Holzner: Für unseren Aperitif ist besonders der Säuregehalt wichtig, deshalb haben wir uns für eine säurebetonte Sorte entschieden. Diese frische Säure macht unseren Rocco sehr gut trinkbar und regt zum Appetit an. Durch die Zugabe von Kohlsäure wird dieser Effekt nochmal verstärkt. Wir arbeiten für unseren Aperitif eigentlich nur mit zweiter Qualität, welche im Frischmarkt nicht vermarktbar ist. Der Apfel sollte allgemein gesund sein, aber deformiert, angeschlagen, sonnenverbrannt etc. und viele ästhetische Schäden sind für die Verarbeitung trotzdem geeignet.

Kannst du verschiedene Apfelsorten am Geschmack erkennen?

Josef Holzner: Klassische Sorten wie Gala, Golden, Granny, Braeburn, Red Del, Kanzi, Pink Lady würde ich mir zutrauen, dass ich diese in einer Blindverkostung unterscheiden könnte. Bei den vielen neueren Sorten wird es dann schon schwieriger, da diese vielfach sehr ähnlich im Geschmack und auch im optischen Auftreten sind (fast alle weisen eine ähnlich rot-verwaschene Deckfarbe auf), deshalb sind die nicht mehr so leicht zu unterscheiden.

Dein liebstes Apfelrezept?

Josef Holzner: Unser liebstes Apfelrezept ist der Apfelstrudel, für mich persönlich ohne Rosinen. Diesen kann man natürlich auch super mit rotfleischigen Äpfeln machen, dann bekommt der Strudel eine schöne rote Farbe.

Dein liebstes Mocktailrezept?

Josef Holzner: Mocktailrezept ist unser Roccocò Virgin:

Roccocò Virgin (herb & fizzy)

200 ml Rocco

25 ml Lime Juice

Aufgießen mit Limestone Gingerbeer (Limestone ist auch ein Produkt aus Lana)

Servieren mit getrockneter Apfelscheibe, Minze und Limette im Kupferbecher

Weitere Informationen, Erlebnisangebote sowie den Veranstaltungskalender gibt es unter www.lanaregion.it sowie auf [Facebook](#) und [Instagram](#). Bilder zum Interview gibt es [hier](#).

Disclaimer

Aus Gründen des Leseflusses haben wir auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Gäste, Teammitglieder und Co sprechen, so meinen wir dies geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

Über die Region Lana und Umgebung

Malerisch eingebettet zwischen Meran und Bozen im Etschtal liegt die Region Lana – Südtirols größte und älteste Apfelanbaugemeinde. Doch ist der Apfel bei Weitem nicht das einzige lokale Erzeugnis, das die Region prägt. Es ist die Fülle an Produkten, die Lana einzigartig machen: Der Duft gerösteter Kastanien, geschmacksintensive Weine aus biodynamischem Anbau oder die vielen Geschäfte und Handwerksbetriebe mit ihrem individuellen Sortiment. Neben Events wie „Lana blüht“ oder „Kastanientage – Keschnriggl“, die Einwohner und Gäste zur Gemeinsamkeit einladen, ist es die Gastlichkeit und das breite kulinarische Angebot von Buschenschank-Betrieben bis hin zur Haubenküche, was die Destination ausmacht. Alpin-mediterranes Flair sowie Bewegung auf drei Ebenen beim Wandern und Biken komplettieren das ganzheitliche Urlaubsvergnügen. Ursprüngliche Natur erleben die Gäste auf dem Hausberg Vigiljoch oder beim Spazieren auf den Waalwegen. Kulturell verbindet die Region Historisches wie Castel Leberberg oder den Schnatterpeck-Altar mit modern interpretierten Orten wie dem Ansitz Kränzelhof, welcher achtsames Erlebnis mit Genuss verbindet. Zur Region gehören neben Lana auch die Ortschaften Burgstall, Gargazon, Tschermers, Völlan und Vigiljoch. www.lanaregion.it

Pressekontakt

piroth.kommunikation GmbH
Sabrina Holland
Gotthardstraße 42
D-80686 München
Tel. +49 (0) 171 9453079
sh@piroth-kommunikation.com