

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Max Hiegelsberger

KommR Leo Jindrak
Konditorei Jindrak

Florian Prückl
Brennerei Dambachler

am 10. Dezember 2018

zum Thema

„Neueste Kooperation im Genussland OÖ: Die Dambachler-Gin-Praline aus dem Hause Jindrak“

Weitere Gesprächsteilnehmer:

- DI Margit **Steinmetz-Tomala**, Verein Genussland Marketing



dambachler

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

„Die neueste Kooperation im Genussland Oberösterreich verbindet genussvolles Meisterhandwerk mit brennender Innovationskraft. Leo Jindrak verknüpft edle Schokolade mit dem prämierten Mühlviertler Long Gin aus dem Hause Dambachler und vereint damit zwei Top-Produzenten des Genusslands Oberösterreich“, so Landesrat Max Hiegelsberger, Obmann des Vereins Genussland Marketing Oberösterreich.

Der Hype um Gin als Trendgetränk hält an. Bereits seit einigen Jahren hat sich der Wacholderbrand etabliert. Auch in Oberösterreich gibt es immer mehr Destillieren, die Gin in hervorragenden Qualitäten in ihr Sortiment aufgenommen haben. Allein im Genussland Oberösterreich gibt es 13 Top-Gin-Produzenten. Das Thema Craft steht im Vordergrund, wie auch der mittlerweile durchaus ausgeprägte Lokalkolorit der Spirituose. Gin ist vielseitig, lebt vom Ideenreichtum der Produzentinnen und Produzenten und lädt zum Experimentieren ein. Dies zeigt sich nun auch in Kombination mit erlesener Schokolade.

Dabei galt das heutige Trendgetränk lange Zeit als Inbegriff von Armut. Britische Soldaten lernten ein Destillat auf Wacholderbasis im 17. Jahrhundert in den Niederlanden kennen. Der Gin war dort bereits im 80jährigen Krieg weit verbreitet und brachten ihn mit in die Heimat. Gin, eine verkürzte Form von Genever, das sich vom lateinischen Namen der Wacholderbeere (Juniperus) ableitet, wurde ab 1743 dem sogenannten Gin-Act und somit strengen Qualitätskontrollen unterworfen. Britische Brenner begannen mit der Veredelung des Wacholderdestillats mit Botanicals. Während Gin, unter anderem durch Queen Mum, in Mitteleuropa primär mit Großbritannien assoziiert wird, wird beinahe die Hälfte der Weltproduktion auf den Philippinen konsumiert.

Mühlviertler Long Gin trifft Linzer Schokoladenkunst

„Mit der Dambachler-Gin-Praline ist Konditormeister Leo Jindrak etwas Besonderes gelungen – die Kooperationsfreude und Innovationskraft des Genusslands kann man sich nun einmal mehr buchstäblich auf der Zunge zergehen lassen. Für diese Kreation hat er mit Florian Prückl einen der innovativsten Brenner Oberösterreichs gefunden“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Mit der Gin-Praline setzt Leo Jindrak auf seine dritte, hochprozentige Genussland-Kooperation. Nach der Most-Trüffel mit Mostspezialitäten von Wilfried Hirschvogel und der Whisky-Trüffel in Kooperation mit Peter Affenzeller vereint Leo Jindrak seine Handwerkskunst nun mit dem Mühlviertler Dry Gin von Florian Prückl.

„Für unsere Gin-Praline werden frische Wacholderbeeren und der Mühlviertler Dry Gin aus dem Hause Dambachler mit exzellenter belgischer Vollmilchschokolade veredelt. Die Beeren werden frisch und fein säuberlich gehackt um das volle Aroma in der Praline abzubilden. Anschließend werden sie mit dem Mühlviertler Dry Gin angesetzt. Es entfalten sich die ätherischen Öle, der wunderbar harzige Duft und der unvergleichlich frisch herbe Geschmack. Am nächsten Tag wird der Ansatz gefiltert, mit Frischrahm und Edelvollmilchschokolade veredelt und mit Edelbitterkuvertüre überzogen“, erklären Leo Jindrak und Konditormeister Michael Müller. Auch das Dekor der Praline erinnert durch seine blaue Farbe an die Wacholderbeere und lehnt sich an das unter Sonneneinstrahlung teilweise blau schimmernde Trendgetränk Gin-Tonic an.

„Die Basis unseres Mühlviertler Dry Gins bildet ein Weizenbrand, der mit Wacholderbeeren und zwölf verschiedenen Botanicals, darunter

ein breites Spektrum an Mühlviertler Bergkräutern, mazeriert und im Anschluss destilliert wird. Bereits 2013 wurde der Mühlviertler Bio-Gin in der Gin-Hochburg London bei der International Wine and Spirits Competition mit Silber prämiert“, erklärt Florian Prückl seinen hochgradig aromatischen, kompakten und vielschichtigen Bio-Gin.

Jindrak Confiserie – Pralinengenuss aus Meisterhand

In der Linzer Herrenstraße, dem Stammhaus der Konditorei Jindrak vereint Leo Jindrak oberösterreichische Handwerkskunst, hochwertigste Rohstoffe und erlesene Zutaten. Drei bis vier Confiserie-Spezialistinnen und Spezialisten erzeugen im Jahr rund eine Million Frischrahm-Trüffel und Pralinen in mehr als 36 Sorten. *„Wir legen seit jeher großen Wert auf regionale Zutaten und suchen gezielt die Zusammenarbeit mit Produzentinnen und Produzenten aus der Region. Als oberösterreichischer Meisterbetrieb und Mitglied des Genusslands Oberösterreich ist uns die nachhaltige Wertschöpfung in der Region ein besonderes Anliegen“,* erklärt Leo Jindrak, der die regionale Handwerkskunst hoch hält und auch das AMA-Handwerkssiegel führt. Regionale Rohstoffe, traditionelle Rezepte und innovative Kreationen zählen zur Philosophie des Hauses und auch 2018 wurden seine Trüffel-Kreationen, die diese Philosophie spiegeln, erneut beim Internationalen Konditorenwettbewerb ausgezeichnet. Das Hause Jindrak erhielt in diesem Jahr 14 Mal Gold.

Dambachler – brennende Innovationskraft

Bereits mit 14 Jahren beschloss Florian Prückl Brenner zu werden, heute lenkt er gemeinsam mit seiner Partnerin Birgit Stutz die Geschicke der Bannerei Dambachler in Gutau. Dabei treffen

brandneuen Ideen auf Mühlviertler Tradition und führen zu internationalen Erfolgen und innovativen Produkten, wie dem alljährlich mit Gold prämierten Karottenbrand, dem ersten Mühlviertler Bio-Gin oder dem ersten Mühlviertler Bio-Whisky. In den mehr als 25 verschiedenen Spirituosen-Sorten finden sich auch österreichische Klassiker wie Mostbirnenbrand, Vogelbeerbrand oder Muskateller Trester, den Falstaff mit 97 von insgesamt 100 Punkten bewertet. 2014 wurde die Brennerei Dambachler bei Europas führender Edelbrand-Meisterschaft Destillata erstmals in den internationalen Elitekreis der zwölf „Auserwählten Destillieren“ aufgenommen und bereits 2016 zählte der Falstaff Florian Prückl zur Elite der österreichischen Schnapsproduzenten. Für die Brennerei Dambachler, Mitglied im Genussland Oberösterreich und der BioRegion Mühlviertel, stehen die regionaler Wertschöpfung, die ökologische Produktion und möglichst kurze Transportwege im Fokus: *„Für uns zählt die Freude an der Arbeit ebenso wie die regionale Qualität unserer Waren“*, erklärt Florian Prückl.

Das Genussland Oberösterreich – Eine Erfolgsmarke vernetzt Produzenten

Das Genussland Oberösterreich steht für Regionalität, Genuss, Nachhaltigkeit, Transparenz und Kultur. Unter dem Dach des Genusslands arbeiten Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Wirtschaft, Lebensmittelhandel, Hotellerie, Gastronomie und Tourismus gemeinsam am Lebensmittel-Image für Oberösterreich. *„Die Vernetzung steht im Mittelpunkt. Dabei werden Kooperationen nicht nur zwischen Produzent und Handel bzw. Produzent und Gastronomie, sondern auch zwischen den Produzentinnen und Produzenten untereinander forciert. So entstehen in unserem*

Genussland ganz besondere, einmalige und innovative Produkte in höchster Qualität“, erklärt Landesrat Max Hiegelsberger.

Ein verstärktes Qualitätsbewusstsein für regionale Produkte zu schaffen, die Position der oberösterreichischen Lebensmittelerzeuger im Wettbewerb zu stärken und das Image des Lebensmittellandes Oberösterreich mit seinen erstklassigen Schmankerln und kulinarischen Spezialitäten zu heben, sind die Ziele des Genusslands Oberösterreich. Die Genussland Partnerinnen und Partner offerieren aber nicht nur Lebensmittel, Speisen und Getränke, es werden auch Emotionen und Erlebnisse geboten. *„Die Identität eines Lebensmittels ist wieder verstärkt ins Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten getreten. Die Suche nach dem regionalen Genuss und Lebensmitteln aus der Heimat stiftet Identität, steht für Qualität und sichert die Wertschöpfung in unserem Oberösterreich, es ist bei weitem mehr als ein schnelllebiger Food-Trend“,* so der Obmann des Vereins Genussland OÖ Marketing.

Rückfrage-Kontakte

- **Leo Jindrak**, Tel.: 0732 779258, jindrak@linzertorte.at
- **Florian Prückl**, Tel.: 0664 3330506, office@dambachler.at