

Das Geheimnis der Lantenhammer Destillate: Fasslagerung in seltenen Steinzeuggefäßen

Hausham, August 2016. Handverlesene Früchte zu Feingeistigem zu destillieren – das ist die Kunst, die bei Lantenhammer seit 1928 betrieben wird. Ein Geheimnis des einzigartigen Geschmacks ist die **Lagerung**. Bereits in den Gründungsjahren der Destillerie reifte der Edelbrand nicht in irgendwelchen Fässern, sondern in Steinzeug. „Es gab sie einfach schon damals im Betrieb“, erinnert sich Siegfried Stetter, Senior-Chef bei Lantenhammer. „Diese Tongefäße waren und sind noch immer für die Spitzenqualität unserer Edelbrände mitverantwortlich.“ Eine besondere Milde zeichnet die Lantenhammer-Spirituosen aus, denn obwohl das Steinzeug nahezu dicht ist, kann das hochprozentige Gut doch atmen und diffundieren.

Steinzeug – Hightech von vor 100 Jahren

Dieses wertvolle Steinzeug gehörte vor gut 100 Jahren zum Besten was der „Hightech-Standort Deutschland“ an Lagerungsgefäßen zu bieten hatte. Damals errangen Hersteller von technischen Steinzeugartikeln internationale Auszeichnungen. Auf der Weltausstellung im Jahr 1900 in Paris waren neben einem Behälter mit 6000 Liter Fassungsvermögen auch komplette Maschinen aus Steinzeug zu sehen.

Zwei Eigenschaften des Steinzeugs gaben diesem Material seinen Namen. Zum einen das Äußere, der steinartige Bruch, zum anderen die grundsätzliche Widerstandsfähigkeit gegen chemische und mechanische Angriffe. Die Festigkeit des Steinzeugs kommt der natürlicher Gesteine wie Granit, Marmor oder Porphy sehr nahe. Aufgrund ihrer säurefesten Oberfläche wurden die Tongefäße vornehmlich in Essigbrauereien, später dann in der chemischen Industrie verwendet.

Der Beruf des Steinzeugformers war eine angesehene Ausbildung, die mit dreijähriger Lehrzeit bis in die 1970er Jahre anerkannt wurde. Das Berufsbild ist inzwischen ausgestorben, da Edelstahltanks und Kunststoffbehälter das Steinzeug verdrängten. Heute gelingt es der Industrie offenbar nicht mehr, die Tone so zu mischen, dass Gefäße dieser Größenordnung noch gebrannt werden können – sie sind nur noch in Museen zu finden. Eines der größten Steinzeuggefäße, das je hergestellt wurde, steht heute im *Deutschen Museum* in München. Es fasst 2393,5 Liter und stammt aus dem Jahre 1853. Das „Freilichtmuseum Hagen - Westfälisches Landesmuseum für Handwerk und Technik“ hütet noch solche Schätze, es hat aber längst nicht eine derartige Menge an gut erhaltenen Gefäßen wie Lantenhammer mit seinen **130** Steinzeugbehältern.

Wahre Sammel-Leidenschaft für beste Qualität

Die 1600 und 2000 Liter Gefäße sind also nicht nur wegen ihrer Größe einmalig: „Wir haben auch so manches Abenteuer auf uns genommen, um sie zu bekommen“, erzählen die Herren Stetter. Schon zu Zeiten, als Anton Stetter, der heutige Geschäftsführer, und sein Bruder Florian noch „junge Burschen“ waren, fuhren sie mit ihrem Vater übers Land, um die Gefäße an den Schliersee zu holen. „Es war oft ein Geschäft auf Zuruf. Irgendwer wusste, dass ein alter Betrieb abgerissen wurde, informierte die Familie und los ging es. Wir wussten ja nicht: Taugt das noch was oder hat es einen Sprung? Lohnt sich der ganze Einsatz oder transportieren wir einen großen Scherben heim, den keiner mehr gebrauchen kann?“

Manchmal musste ein Bauer mit seinem Traktor aushelfen, um die Gefäße überhaupt auf den Transportwagen zu bekommen. Zurück in der Destillerie ging es ans Saubermachen und Schrubben. So mancher Lehrling kann davon erzählen, welch Erlebnis es ist, mit Wurzelbürste und Dampfstrahler in dieser „Tupperware“ von vor 100 Jahren die Geschmacksreinheit wieder herzustellen. Eine einzigartige Qualitätssicherung, die den Charakter der Lantenhammer-Destillate prägt und Kunden besonders schätzen!

Über Lantenhammer:

Die LANTENHAMMER Destillerie steht seit 1928 für erstklassige Edeldestillate aus Meisterhand und überzeugt immer mehr Genießer in ganz Deutschland mit einer reichen Vielfalt an feingeistigen Produkten. Ihre Wurzeln hat die Traditionsmanufaktur im bayerischen Hausham – nur fünf Minuten vom Schliersee entfernt – von wo aus sie durch Premiumqualität, Perfektion und ihrer generationenübergreifenden Erfahrung immer wieder neue, kreative Glanzpunkte im Spirituosenmarkt setzt.

Die Leidenschaft für die Destillierkunst fördert bei LANTENHAMMER stets das Bestreben, Gutes noch besser zu machen. Mit klarem Fokus auf die Herkunft der Früchte, Qualität, sorgfältigste Verarbeitung und durch den Verzicht auf künstliche und naturidentische Zusätze, kreiert das junge, dynamische Team von Destillateurmeister Tobias Maier neben der kostbaren Auswahl an Edelbränden, Liqueuren und Fruchtcevées auch den BAVARKA Vodka und Gin sowie das neue, erfrischende Sommergetränk CinChilla.

Ihr einzigartiges Aroma und die besondere Milde erhalten die LANTENHAMMER Destillate durch die jahrelange Lagerung und Reifung in historischen Steingutbehältern, eine echte LANTENHAMMER-Besonderheit.

Im Juli 2014 kehrte LANTENHAMMER vom nahen Schliersee in die Heimat Hausham zurück: Hier befindet sich nun modernste Destillerie Europas mit Besucherzentrum und Laden – „Die LANTENHAMMER Erlebnisdestillerie“.

Mehr Informationen unter: www.lantenhammer.de

PRESSEKONTAKT
ROCCHI PR | Maximilianstr. 18 | 80539 München, Germany
lantenhammer@rocchi-pr.com | Tel +49 89 2323988-30