

Walcher setzt auf Bio-Spirituosen

Frangart. „Es geht nicht nur um ein perfektes Produkt, sondern auch darum, nachhaltig zu produzieren,“ erklärt Theodor Walcher, Geschäftsführer der Brennerei Alfons Walcher KG, Frangart. Die Destillerie setzt verstärkt auf ein biologisches Sortiment, das derzeit 20 Prozent des Angebots ausmacht. So sind Edeldestillate auch in der zertifizierten Bio-Linie Biostilla erhältlich. Die Qualität der Rohstoffe lässt sich bis zum Ursprungsbaum nachvollziehen. „Nachhaltigkeit bestimmt unsere Arbeit,“ so der Geschäftsführer: Tafelobst, Beeren und Kräuter stammen aus der Region, ausschließlich aus ökologisch orientiertem Anbau. „Wir müssen als Produzent eine Vorreiterrolle spielen,“ erklärt Theodor Walcher. Internationale Anerkennung haben der Grappagnac, Goldmuskateller, St. Magdalena Barrique oder Saltners Kräuterbitter bereits durch mehrfache Auszeichnungen erhalten. 2010 konnte der Umsatz im zweistelligen Bereich gesteigert werden, der Export hat einen Anteil von 40 Prozent. Besonders kräftig konnte Walcher in Skandinavien wachsen, aber auch in der Schweiz deutlich zulegen. Als ein „Experiment“ bezeichnet Theodor Walcher den für den schwedischen Markt entwickelten Biostilla Organic Gin. Das Destillat wird in einer biologisch abbaubaren PET-Flasche angeboten. Das Etikett ist mit einem CR (Corporate Responsibility) -Code versehen. Auch den hart umkämpften deutschen Markt will die Südtiroler Destillerie jetzt noch stärker bearbeiten. *ba/lz 10-11*