

Latschenlikör „Zapfenstreich“

Naturpark Karwendel / AlpPine Spirits GmbH

Maximilian Obergruber

Projektbeschreibung

Michael Mosers Vater stellte bereits seit vielen Jahren einen sogenannten Latschenlikör für den Hausgebrauch her. Als Michael einmal eine dieser Flaschen zu einer Studentenfeier mitnahm und ihn gemeinsam mit seinem Kollegen Maximilian Obergruber verkostete, wollten sie sich selbst auch diesen Likör herstellen. Das taten die beiden Studenten dann auch und als immer mehr Freunde und Bekannte gerne eine Flasche dieses einzigartigen Likörs kaufen wollten, entschlossen sie sich neben ihrer Arbeit ein Unternehmen (AlpPine Spirits) zu gründen, um den Latschenlikör mehr Menschen vorzustellen.

Doch einen kleinen Knackpunkt gab es da noch: Die Latschenkiefer steht unter Naturschutz, weshalb auch die Zapfen nicht gesammelt werden dürfen. Doch in diesem Moment schaltete sich das Schicksal ein. Auf der Umbrüggler Alm über Innsbruck trafen Michael und Maximilian zufälligerweise auf Hermann Sonntag, seines Zeichens Geschäftsführer des Naturparks Karwendel, Österreichs größtem Naturpark.

Hermann Sonntag war sofort von dem Produkt begeistert und so beschlossenen die beiden Jungunternehmer mit dem Naturpark Karwendel eine bis dato einzigartige Kooperation einzugehen. Der Naturpark ermöglicht seither Michael und Maximilian das Sammeln von Latschenkieferzapfen im Naturpark Karwendel, im Gegenzug gehen 1,928% des Bruttoumsatzes von AlpPine Spirits an den Naturpark (1928 wurde das Naturschutzgebiet „Alpenpark Karwendel“ verordnet und ist damit das älteste Schutzgebiet Tirols) für den Naturschutz des Karwendels. Damit schufen die beiden Jungs von AlpPine Spirits eine weitere Österreichische Naturpark-Spezialität und die erste Spezialität aus dem Naturpark Karwendel.

Der Latschenlikör wird also ausschließlich mit Zapfen aus dem Naturpark Karwendel hergestellt. Doch auch alle anderen Zutaten kommen aus nachhaltiger Produktion in Österreich. Darüber hinaus ist noch immer jede Flasche von dem Duo persönlich handgemacht, d.h. vom Zapfen sammeln bis zum Etikettieren der Flaschen.

Gestartet wurde die Kooperation mit einer Pressekonferenz in Innsbruck, bei der sowohl über den Latschenlikör, als auch über den Naturpark Karwendel und AlpPine Spirits im Allgemeinen informiert wurde. Das Ziel war es seitdem, den Latschenlikör bekannter zu machen, um neben dem Aufbau eines wirtschaftlich erfolgreichen Unternehmens, möglichst viel



Latschenlikör – im Hintergrund sind Latschenkiefern zu sehen, unser wichtigster Rohstoff
(Foto: © AlpPine Spirits)

Dieser Artikel entstand im Rahmen des Projekts „Österreichische Naturparke – Landschaften voller Leben“ des Verbandes der Naturparke Österreichs.

Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union

für den Naturpark zu erreichen, sei es in finanzieller Hinsicht (2017 konnten € 1.200,-- an den Naturpark überwiesen werden), in medialer Hinsicht oder durch persönliche Mithilfe bei Projekten. Deshalb sind Maximilian und Michael bei diversen Aktivitäten des „Team Karwendel“ (dem Freiwilligen-Projekt des Naturparks) anzutreffen, wie z.B. bei Almpflegemaßnahmen im ganzen Karwendel.

Das Projekt läuft nun offiziell seit März 2017 und soll so lange wie möglich fortgeführt werden. Neben Hermann Sonntag, ist vor allem Marina Hausberger eine treibende Kraft beim Naturpark betreffend dieses Projektes, das komplett ohne jegliche Förderung auskommt, sondern durch den wirtschaftlichen Erfolg von AlpPine Spirits finanziert wird.



„Zapfenstreich“ mit Latschenzapfen
(Foto: © AlpPine Spirits)

Resümee

In den knapp 1,5 Jahren ist bereits viel gelungen, insbesondere wenn man bedenkt, dass Michael und Maximilian all dies neben ihrer eigentlichen Arbeit umgesetzt haben. Der Latschenlikör hat es inzwischen im Raum Innsbruck zu einer gewissen Bekanntheit gebracht, was der unermüdlichen Arbeit der beiden Jungunternehmer und der Unterstützung des Naturparks Karwendel zu verdanken ist. Dennoch ist man hier noch lange nicht am Ziel. Der Latschenlikör wird bis dato sehr gut angenommen und soll natürlich noch von vielen weiteren Leuten verkostet werden.

Was als wirklich gelungen anzusehen ist, ist die Zusammenarbeit von AlpPine Spirits und dem Naturpark, die sich nicht nur einfach und sehr freundschaftlich gestaltet, sondern auch dementsprechend Früchte trägt. Es ist schön zu sehen, dass auch heutzutage ohne große Bürokratie, sondern mit Vertrauen und Engagement zusammengearbeitet werden kann.

Im Großen und Ganzen kann man also auf ein bisher durchaus erfolgreiches Projekt zurückblicken, wobei weiterhin das Ziel bestehen bleibt, den Latschenlikör aus dem Naturpark Karwendel über die Naturparkgrenzen hinaus bekannt zu machen. Insofern bleibt immer noch viel Arbeit.

Ausblick

Grundsätzlich ist das primäre Projektvorhaben für die Zukunft, das Projekt weiterzuführen und stetig weiterzuentwickeln, d.h. den Naturpark mit Hilfe des Latschenlikörs (bzw. allgemein über AlpPine Spirits) bestmöglich in seinen Aktivitäten zu unterstützen.

Service-Angaben

Naturpark Karwendel • Geschäftsführer: Mag. Hermann Sonntag
Unterer Stadtplatz 19 • 6060 Hall in Tirol • Tel.: +43 (0) 664 / 20 41 015
E-Mail: hermann.sonntag@karwendel.org • Web: www.karwendel.org

Kooperationspartner

AlpPine Spirits • Maximilian Obergruber
Hunoldstraße 12 • 6020 Innsbruck • Tel.: +43 (0) 660 / 942 44 02
E-Mail: office@alppinespirits.com • Web: www.alppinespirits.com