



G · Ö · L · L · E · S

MANUFAKTUR

FÜR EDLEN BRAND & FEINEN ESSIG



PRESSE
INFORMATION

Alois Gölles

Curriculum



1974 – 1979 Besuch der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg mit Ausbildung für Weinbau, Önologie, Obstbau und Obstverarbeitung

1979 Wiederaufnahme der Edelbranderzeugung im elterlichen Betrieb, als „Hobby“ im Rahmen einer bäuerlichen Abfindungsbrennerei

1980 Betriebspraktikum bei RAUCH Fruchtsäfte in Rankweil

1981 – 1984 Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg (Graz): Leitung der Versuche in der Obstverarbeitung und Weinbereitung, insb. Säfte, Vollfruchtnektare, Fruchtweine, Edelbrände, Liköre, u.a.

1982 Betriebspraktika in Italien (Land- und Forstwirtschaftliches Versuchszentrum Laimburg) und Schweiz (Eidgenössische Forschungsanstalt Wädenswil)

1984 Weltnovität: Erstmalige Erzeugung des Balsam Apfel Essigs, erst 15 Jahre später, also 1999, haben Mitbewerber ein ähnliches Produkt aus Äpfeln hergestellt

1984 – 1987 Produktionsleitung bei Fa. Steirerobst (Gleisdorf), damals der größte Fruchtsafthersteller Österreichs mit einer Kapazität von über 1 Mio. kg Äpfeln pro Tag

1986 Nachdem alle Kontingente für die Abfindungsbrennerei erschöpft waren, entstand aus dem Hobby ein Gewerbe, aus der bäuerlichen Erzeugung eine kleine Manufaktur für edlen Brand und feinen Essig

1986 Goldenes Händchen: Die markanten, bis heute fast unveränderten GÖLLES Etiketten wurden kreiert und erstmals verwendet

Alois Gölles

1990 Errichtung einer neuen Brennereianlage nach modernsten technologischen Standards im traditionellen Doppelten Brennverfahren (Rauh – und Feinbrand)

1990 Umgestaltung des Betriebes in eine „Gläserne Fabrik“. Durch den neuen Verkaufsraum genießt man den Einblick in die Destillerie sowie das ebenfalls neue Destillatlager im Gewölbekeller

1994 Beginn intensiver Forschungen auf dem Gebiet der Fruchtesseige

1996 Ausbau und Erweiterung der Essigmanufaktur, neben den klassischen Essigen und Balsamessigen gibt es nun auch Fruchtesseige

1997 Der Essigzerstäuber, ein Praktiker für die verbesserte Applikation von Essig aus der Taufe gehoben

1999 Neubau eines Fasskellers für die Essiglagerung, mit einer Gesamtkapazität von ca. 1400 Barriques, einer der größten in Österreich

2001 Steirischer Lucullus – erster österreichischer Kulinarikpreis für regionale Feinkostspezialitäten, Dotierung mit ATS 100.000,00 (= € 7.500), Organisation und Durchführung von 2001 – 2006

2003 Einzigartig: Erzeugung von Tomatenessig direkt aus frischen Tomaten

2004 XA (Extra Alt), erlesene und lang gereifte Privatreserven von Edelbränden und Balsam Essig (mindestens 20-jährig)

2007 Erstmalige Produktion von Essig-Gelees, Produktinnovation auf dem Geleesektor

2009 Eröffnung des Genusshotels Riegersburg, ein Refugium für Genussreisende im Steirischen Vulkanland

2014 Jubiläumsjahr: 30 Jahre Balsam Apfel Essig, Launch des neuen Edelbitter aus schwarzen Nüssen, Kräutern und Wurzeln

2015 Eröffnung der neuen Gölles Erlebniswelt für edlen Brand & feinen Essig am 27. September 2015

Familienge- schichte

Unser kleiner Betrieb (10 ha) ist seit drei Generationen im Familienbesitz. Im Zuge der gemischten Bewirtschaftung hielten wir einige Hühner, Schweine, Kühe, bearbeiteten Äcker, Wiesen sowie den Wein- und Obstgarten.

Alois Gölles Senior begann 1958 den Betrieb umzustrukturieren und allmählich den bis dahin unbedeutenden Obstbau zum Haupterwerb zu machen. In den 60er und 70er Jahren konnte eine Familie auch gut davon leben.

Auf dem sonnenreichen Südosthang, an dem sich heute die Schnapsbrennerei & Essigmanufaktur Gölles befindet, wurden die ersten Apfelmäntel bereits in den 50er-Jahren des letzten Jahrhunderts angelegt. Die Spezialisierung auf die Verfertigung edler Destillate erfolgte 1979, und seit Mitte der 80er-Jahre steht der Name Gölles auch für feine, rein aus der Frucht gewonnene Essige.

Bereits in dritter Generation betreibt Alois Gölles den Obstbau in Riegersburg. Unmittelbar nach dem Abschluss seiner fundierten Ausbildung an der Höheren Bundeslehranstalt für Wein und Obstbau in Klosterneuburg ging er an die Veredelung der Äpfel, Birnen, Zwetschken und Pfirsiche seines Vaters. So destillierte er bereits im Jahre 1979 seine ersten Edelbrände und kurz darauf, im Jahre 1984 legte er den Grundstein für seine einzigartige Manufaktur für feinen Essig.

Gleich auf Anhieb gelang ihm ein großer Wurf: Der Apfel-Balsamessig - ein weltweites Unikat (Balsamessig wurde zuvor nur aus Trauben erzeugt) welches erst 1999, also 15 Jahre später, erstmals kopiert wurde.

Heute sind es an die zwanzig verschiedene Edelbrände und ebenso viele Essige welche immer wieder höchste Anerkennung und Auszeichnungen in der Fachpresse bekommen.

Als einer der Pioniere der österreichischen Feinkostszene war er auch einer der ersten, welche die Tore ihrer Manufaktur geöffnet haben. Seine „Gläserne Manufaktur“ gibt es bereits seit 1993. Im letzten Jahr wurde diese erweitert und neu gestaltet: ein Refugium für alle, die mehr über edlen Brand und feinen Essig erfahren wollen.

