

Pressemitteilung:

Der Inhalt dieser Presseausendung darf frühestens am 30.08.2018 veröffentlicht werden.

„Ostarrichi“ Die erste Zigarre mit 100% Tabak aus Österreich.

Ein Weinbauer aus der Steiermark, namens RAUCH, macht seinem Namen alle Ehre!

Ich bin als Weinbauer ein Genussmensch und Brauchtum sowie alte Traditionen liegen mir sehr am Herzen. Deshalb lasse ich eine alte Tradition wiederaufleben - ein neues Genussmittel aus eigener Urproduktion ist entstanden.

Mein Opa Alois Rauch hat bis 1980 bei uns am Weinhof Tabak angebaut und mein Vater Günther durfte in seinen jungen Jahren dabei auch fleißig mithelfen. Dieser bei uns am Hof angebaute Tabak wurde dann vom damaligen Österreichischen Tabakregie, welches zu Habsburgerzeiten eingerichtet wurde, gekauft und zur Produktion der Großglockner Zigarre verwendet.

Bis jetzt ist diese Sonderstellung Österreichisches Tabakregie, heute das Tabakmonopol, aufrecht. Es war den Bauern immer nur erlaubt Tabak anzubauen und dieser musste dann zur Gänze, und zwar zu vorgegebenen Preisen an die Tabakregie abgeliefert werden. Eine eigene Veredelung war nicht erlaubt.

Im Zuge der Globalisierung und Industrialisierung ist der Tabakanbau und auch die Herstellung von Tabakwaren zur Gänze aus Österreich verschwunden.

Und nun, nach mehr als 30 Jahren, haben wir als erster Betrieb in der österreichischen Geschichte, und worauf ich besonders Stolz bin, auch als erster Bauer, alle Genehmigungen erhalten, dass wir vom Anbau über die Veredelung bis hin zur fertigen Zigarre alles bei uns am Weinhof Rauch machen können.

Seit 6 Jahren arbeiten wir nun dabei, damit aus der jungen, frisch angebauten Tabakpflanze eine edle Zigarre entsteht. Gleich im ersten Jahr waren wir von der Qualität des Tabaks begeistert und deshalb haben wir unser Ziel auch weiterverfolgt. Nach 3 Jahren im Kleinversuch konnten wir die Verarbeitungsabläufe soweit optimieren und haben uns die Fingerfertigkeit für das Handwerk des Zigarrenrollens angeeignet, dass wir 2016 erstmalig eine größere Fläche mit Tabakpflanzen anbauen konnten.

Für unsere Zigarre verwenden wir zwei Tabaksorten, Korso und Havanna.

Korso ist eine traditionelle, alt österreichische Tabaksorte, welche früher für die Großglockner Zigarre angebaut wurde. Havanna ist eine der verbreitetsten Tabaksorten der Welt. Sie ist nach der Hauptstadt von Kuba benannt und findet ihre Verwendung in den edelsten und exklusivsten Zigarren weltweit.

Somit sind wir der erste und einzige Betrieb österreichweit, welcher Zigarren, die zu 100% aus einheimischen Tabak bestehen, herstellt.

Es werden jedes Jahr 1000 Tabakpflanzen von Hand gesetzt, das Unkraut von Hand entfernt und der Boden ebenfalls von Hand gelockert. Während der Vegetation werden die Pflanzen liebevoll umsorgt und im Spätsommer beginnt die händische Ernte der unbehandelten Pflanzen. Es ist eine fortlaufende Ernte. Die Blätter reifen von unten nach oben und werden bei passendem Reifegrad geerntet.

Die Tabakblätter werden dann zum Trocknen aufgehängt. Dies ist die erste Fermentation. Blatteigene Enzyme beginnen dabei Eiweißverbindungen abzubauen und das typische Tabakaroma beginnt sich zu entfalten.

Ende Dezember werden bei feuchter Witterung die Blätter abgenommen und es beginnt die Veredelung zum Zigarrentabak. Dazu werden die Tabakblätter fermentiert. Bei der Fermentation kommen die Tabakblätter für ca. 2 Monate in eine feuchte Wärmekammer. Hier findet die zweite Fermentation statt. Die blatteigenen Enzyme werden wieder aktiviert und es entsteht der für Zigarren übliche, besonders milde Tabakgeschmack.

Nach der Fermentation werden die Blätter nach Einlageblatt, Umblatt und Deckblatt sortiert und die starke Mittelrippe entfernt. Dann erst ist der Tabak fertig zum Rollen der Zigarre.

Es wird eine sogenannte Longfiller Zigarre gerollt. Dies ist die edelste Form, wie man eine Zigarre herstellen kann. Es werden nur ganze Blätter von Hand gerollt. Dabei entsteht eine etwas dickere Doppelcorona mit einem Ringmaß von 56 (22mm Durchmesser) und einer Länge von 15 cm. Eine Zigarre aus 100% natürlichen Tabak ohne Zusatzstoffe, mit einer Rauchdauer von 1,5 Stunden.

Wenn die Zigarren fertig gerollt sind, findet noch eine Reifung von ca. einem Jahr statt. Dies ist die dritte Fermentation und rundet den edlen Geschmack ab.

So entsteht mit 100% Handarbeit ein einzigartiges Genussmittel: Die Zigarre namens „Ostarrichi“ – welche zu 100% aus Österreich kommt.

Jede Zigarre ist in einem separaten Glasrohr verpackt (ausgeführt wie ein mini Humidor mit kleinen Lüftungslöchern und einem Puffer) und zu je 5 Stück in einer edlen Holzkiste verpackt. In Österreichs Trafiken kann die Zigarre „Ostarrichi“ ab sofort einzeln oder auch in der 5er Holzkiste gekauft werden.

Um den Genuss abzurunden empfehlen wir vom Weinhof Rauch den Landessieger Rotweincuvée IL Unico (Zweigelt x Blauburger) oder den Kerschbuacher Wildkirsch Edelbrand, welchen wir mit der Unterstützung der Schwiegereltern (Familie Leismüller aus Innsbruck) brennen.

Hiermit bitte ich um eine gute Berichterstattung.

Herzlichen Dank!

Mit freundlichen Grüßen
Johannes Rauch

Bei Fragen stehe ich Ihnen jederzeit unter 0664 2808437 oder per e-mail rauch@weinhof-rauch.at zur Verfügung.