

DORT, WO LEIDENSCHAFT BRENNT

1. Hauszeitung

Ausgabe Frühjahr/Sommer 2021



KUKMIRN
DESTILLERIE PUCHAS



**VIEL LOS IN
DER DESTILLERIE
PUCHAS**

**TOP AUS-
ZEICHNUNGEN**

**INTERVIEW MIT
MARCEL PUCHAS**





**In den sanften Hügeln um
Kukmirn im Südburgenland
liegt die Destillerie Puchas.**

Hier werden seit Jahrzehnten hochwertige Edelbrände und feinste Köstlichkeiten wie Liköre, Gin, Rum, Vodka und Whiskey nach altem Wissen mit kreativem Innovationsgeist gebrannt. Unter der Marke „KUKMIRN“ sind diese ausgezeichneten Spezialitäten Botschafter einer der wunderschönsten Regionen Österreichs.



KUKMIRN
DESTILLERIE PUCHAS



**Gelebte Tradition mit einem ordentlichen
Schub an Innovation.
Die KUKMIRN Destillerie Puchas**

Im Besitz des Brennerei-Monopols, bereits aus Zeiten von Kaiserin Maria Theresia, wurden in der Brennerei Lagler über viele Jahre hochwertige Qualitätsbrände produziert. Die Brennerei gehörte, bis zum tödlichen Arbeitsunfall des ehemaligen Inhabers Kurt Lagler, zu den am häufigsten ausgezeichneten Brennereien in ganz Europa. Im Wissen um diese Bedeutung und im Sinne einer gelebten Tradition, schließen Josef Puchas und sein Team nun an diese großen Zeiten an. Mit der Marke „KUKMIRN Destillerie Puchas“ wurde die Brennerei neu ausgerichtet. In den letzten Monaten

wurde ein beeindruckendes Sortiment von mehr als 80 unterschiedlichen Köstlichkeiten wie Edelbrände, Liköre, Gin, Vodka, Rum und Whiskey entwickelt. Spezialitäten, wie z.B. der berühmte Golden Delicious-Apfelbrand, der originelle, burgenlandtypische Uhudlerbrand, Vogelbeerbrand & Co zeichnen sich durch frisch-würzige, vielschichtig-fruchtige, verführerisch-rauchige und dezent-grasige Aromen aus und bieten exzellente, teils opulente Geschmackserlebnisse. Mit der trendigen Vodka Produktmarke „WILD BOAR“, den Gin-Kreationen, wie z.B. Gurke-Himbeere oder Gin-Pfefferminz, dem pannonischen, mehrfach mit Gold ausgezeichneten, rauchig-ledrigen KORN MALT WHISKEY bis hin zum exklusiven Weinbrand-ZIGARRE, bietet die Marke „KUKMIRN“ dem Liebhaber edler Spirituosen ein wahres Paradies.



**ALS UNTER-
NEHMER
GAS ZU GE-
BEN, IST
EINE
LEBENS-
PHILOSOFIE**





Seien Sie uns herzlich willkommen in der Destillerie Puchas.

Am Gelände der ehemaligen Brennerei und dem Wohlfühlhotel Lagler in Kukmirn, der größten Obstbaugemeinde Österreichs, entsteht unser ehrgeiziges Projekt: das „Kukmirn Genusszentrum Puchas“.

Hier werden wir in den Jahren 2021 bis 2026 in zwei großen Bauphasen, gemeinsam mit der Landwirtschaft, dem Gewerbe, dem Tourismus und der Kultur, ein wahres Leuchtturmprojekt für die gesamte Region des südburgenländischen Thermen- und Weinlandes schaffen.

Als Tourismusexperte, Inhaber von zwei Hotelbetrieben in Loipersdorf und Stegersbach und als Investor habe ich ein Gesamtkonzept für eine zukunftsorientierte Neupositionierung des ehemaligen Bestandes Lagler entwickelt. Ich konnte mit meinen gesamtheitlichen Ideen und Perspektiven die Haupteigentümer Wirtschaft Burgenland GmbH und das Land Burgenland überzeugen. Als nunmehr 100%iger Eigentümer der ehemaligen Brennerei und des Wohlfühlhotels Lagler GmbH, als auch der Spezialitätenbrennerei Lagler GmbH, freue ich mich gemeinsam mit meinen MitarbeiterInnen auf die Umsetzung dieses herausfordernden Projektes.

Ihr Josef Puchas





KUKMIRN

DESTILLERIE PUCHAS

Kukmirn liegt im wunderschönen südburgenländisch-oststeirischen Hügel- und Terrassenland. Sanfte Hügel wecken Erinnerungen an die Toskana. Wo die Sonne die Landschaft küsst, gedeihen naturgemäß auch die besten Zutaten für unsere Brände.

In der Destillerie KUKMIRN verwandeln wir die Schönheit und den Reichtum der Region in reinen, klaren Genuss: Einatmen. Ausatmen. Zurücklehnen. Genießen.

Die Marke „KUKMIRN Destillerie Puchas“ und der Slogan „DORT, WO LEIDENSCHAFT BRENNT“ stehen für ein einzigartiges Sortiment von mehr als 80 außergewöhnlichen, mehrfach prämierten Edelbränden und Spirituosen.



Hier wird in den Jahren 2021 bis 2026 in zwei Bauphasen ein wahres Leuchtturmprojekt für die gesamte Region des südburgenländischen Thermen- und Weinlandes geschaffen.

Anfangen von der Brennerei, dem Genussheiligen inkl. des größten südburgenländischen Regionalmarktes, bis hin zu Chalets und einem Wellnesshotel, soll in Kukmirn, der größten Obstbaugemeinde Österreichs, eine Oase des Genusses mit maximaler Ruhe und Erholung in Einklang mit der Natur geschaffen werden.

1. Edelbrand & Spirituosen-Schaubrennerei

In der Schaubrennerei können Besucher und Gäste hautnah miterleben, wie feine Edelbrände entstehen. „Von der Frucht bis ins Glas“, so das Motto. Sie erfahren, wie Aromen aus allerbestem Obst in die Brände eingebunden werden, der Brennvorgang wird dabei ausführlich erklärt. Die Produktpalette wird edle Getränke wie Gin, Whiskey, Vodka, Wermut, Edelbitter, etc. umfassen.





Südburgenländisches Genusszentrum – Eröffnung der 1. Bauphase: Anfang Oktober

2. Erlebnisheuriger inkl. Bäckerei und Selcherei

Der Erlebnis- und Genussheurige bietet regional-typische Kulinarik und Schmankerl aus der Region mit bis zu 120 Sitzplätzen. Dieser ist sowohl für die Versorgung der Gäste, der Gäste der Obstgarten-Chalets und Ferienappartements als auch für Einheimische angedacht.

3. Genussmarkt mit allen Spezialitäten

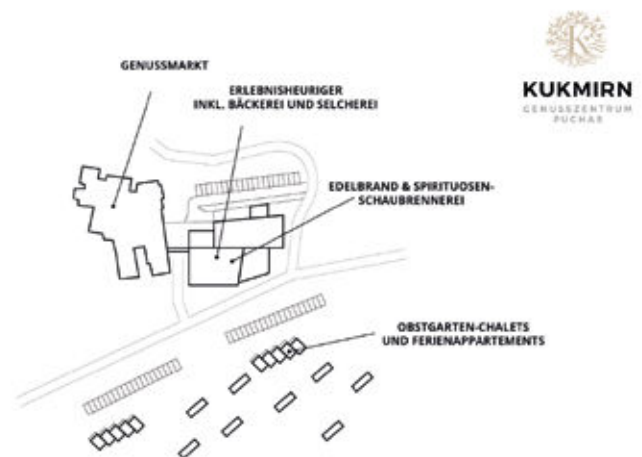
Von frischen Obst- und Gemüsesorten, regionalen Säften, Essenzen & Ölen, Honigprodukten, Weinen, Käse- und Milcherzeugnissen bis hin zu Spezialitäten, wie z.B. dem zarten Moorochsengeselchtem, wird es hier alles geben. Die besten Produkte der Region vereint an einem Ort für den verwöhnten Gaumen. Unser ehrgeiziges Ziel: Wir wollen mehr als 1.000 unterschiedliche Produkte aus dem sonnigen Süden vermarkten.

4. Obstgarten-Chalets und Ferienappartements

Gegenüberliegend vom Hotel, mitten im herrlichen Obstgarten, entstehen mehrere Obstgarten-Chalets, Ferienappartements und Golf- und Genussresidenzen in moderner Architektur und in verschiedenen Ausbaustufen. Einrichtungen wie das Spa und Wellnessareal, der Erlebnisheurige etc. stehen den BewohnerInnen natürlich zur Verfügung.

5. Spa und Wellnessareal

Hier genießen die Gäste die Ruhe inmitten der idyllischen Naturlandschaft. Gesundheit & Erholung mit Wellness, Sauna, Massage und Therapie stehen an erster Stelle.





UNSERE MISSION

Wir brennen für unser Produkt und wir vertrauen darauf, dass dieser Funke in jeder Berührung mit unseren Edelbränden überspringt. Mit der Tradition des Schnapsbrennens im Rücken, verfolgen wir die Mission, mittels spezieller und modernster Verfahren, die Quali-

tät soweit zu optimieren, dass wir damit buchstäblich eine neue Ära des Schnapsbrennens begründen können. Damit aus einem Funken ein gustatorischer Flächenbrand wird, setzen wir heute die Segel in Richtung Genuss-Zukunft. Gerne begrüßen wir Sie an Bord!

**DER TIPP:
24 STUNDEN AM TAG UND 365 TAGE
EDLE SPIRITUOSEN SHOPPEN.**

Mit unseren Geschenkboxen Freude bereiten und Genuss erleben, der Eindruck hinterlässt!

Onlineshop unter www.destillerie-puchas.at.





TOP AUS- ZEICHNUNG FÜR DIE KUKMIRN DESTILLERIE PUCHAS

CRAFT SPIRITS BERLIN AWARD 2021



International konnten wir überzeugen.

Beim europaweiten Bewerb „Craft Spirits Berlin“ reichten wir 8 Produkte ein.

Das ist das Ergebnis:

- **GOLD mit 96,5 Punkten Birne „Strong“**
- **SILBER mit 87 Punkten Traube Kirsch**
- Bronze mit 85,75 Punkten Korn Malt „Strong“
- Bronze mit 80 Punkten Zwetschke „Fass“
- Bronze mit 85,25 Punkten Gin Wacholder
- Bronze mit 83,25 Punkten Gin Holunder
- Bronze mit 80,5 Punkten Gin Uhudler

Wir gratulieren unserem Dreamteam Franz Simon und Marcel Puchas.



Weiters gratulieren wir unserem Brennmeister Franz Simon!

Bei der diesjährigen steirischen Landesprämierung in der Kategorie Edelbrände bestätigte unser langjähriger Brennmeister Franz Simon sein außergewöhnliches Können in der Brennkunst. Das Beste kommt aus Kukmirn - Wir freuen uns über die sensationelle Auszeichnung mit 9x Gold, 5x Silber und 1x Landessieger.

Ein grandioser Erfolg für die neue Spirituosenwelt in der steirisch-burgenländischen Thermenregion.



DORT, WO LEIDEN- SCHAFT BRENNT

Seit der Übernahme der Brennerei Lagler in Kukmirn durch Vater Josef, brennt im 25-jährigen Marcel eine neue Leidenschaft, die ihn Tag für Tag fasziniert.





Marcel Puchas ist der „Hans Dampf“ in den puchasPLUS-Häusern und überall dort, wo er gebraucht wird.

Marcel, hättest Du dir jemals gedacht, in einer Brennerei zu arbeiten?

Marcel Puchas: Nein, aber mein Vater hat ja jeden Tag besondere Ideen und man weiß nie, was einen erwartet. So war es auch mit den Plänen für das Genusszentrum Puchas Kukmirn. Mein Vater hat mich mit seiner Leidenschaft für dieses Projekt sprichwörtlich angesteckt. Als ich erstmals von diesen Plänen gehört habe, war ich zwar skeptisch, weil wir schon so viel Arbeit haben. Aber dann schnupperte ich eine Woche lang in Kukmirn und seitdem will ich von hier nicht mehr weg.

„Dort, wo Leidenschaft brennt“ heißt der Werbeslogan für die Destillerie Puchas – es scheint, als brennt diese Leidenschaft auch schon in Dir.

Marcel Puchas: Ja, vom ersten Tag an. Die Arbeiten in und um eine Destillerie sind absolut faszinierend, man lernt jeden Tag viele neue Dinge dazu. Und ganz ehrlich: Ich wusste gar nicht, dass es so manche Obstsorten wie Traubenkirsche oder Schlehen überhaupt gibt ...

Du arbeitest Seite an Seite mit Brennmeister Franz Simon – welche Bilanz kannst Du nach diesen ersten Wochen als quasi „Brennmeister-Lehrling“ ziehen?

Marcel Puchas: Es ist spannend, die Produktion unserer hochprozentigen Spezialitäten so hautnah mitzuerleben und das Geheimnis der Brennkunst von einem so erfahrenen Mann wie Franz vermittelt zu bekommen.

Wie schaut ein Arbeitstag von Marcel Puchas in Kukmirn aus?

Marcel Puchas: Sehr abwechslungsreich, weil in einer Destillerie viele Tätigkeiten anfallen – vom Einsammeln der Äpfel über die Abwicklung von Bestellungen, Etikettieren und Befüllen der Flaschen, das Einmischen bis hin zum Brennvorgang und noch viele mehr. Und all das immer in der herrlichen Natur rund um die Destillerie, hier in Kukmirn.

Stichwort „herrliche Natur“ rund um die Destillerie – Dein Vater hat hier ja sehr viel vor.

Marcel Puchas: Ja, bis 2026 wird hier in Kukmirn der größte und vielfältigste Regionalmarkt des Südburgenlandes entstehen. Zusätzlich sind noch viele weitere touristische Dinge geplant, die der gesamten Region viel bringen werden und perfekt zu Kukmirn, der größten Obstbaugemeinde Österreichs, passen.

Man spürt Deine Begeisterung für Kukmirn, Du selbst sagst, dass Du voll dafür brennst.

Worauf freust Du Dich schon jetzt ganz besonders?

Marcel Puchas: Ich freue mich, dass hier etwas wirklich Großes entsteht. Persönlich kann ich es kaum erwarten, einmal eigene Produkte zu erzeugen.

Hast Du schon Deine persönlichen Lieblingsprodukte?

Marcel Puchas: Ja, da gibt es zwei davon. Der Uhdler Vodka, bei dem Uhdlerlikör vereint mit feinstem Vodka ein fruchtig beeriges Geschmackserlebnis ergibt, und der Uhdler Gin, welcher schon viele Fans gefunden hat.

Man sieht, dass auch Du am Uhdler nicht vorbei kommst ...

Marcel Puchas: Das schafft man in dieser Region auch nicht – und Hand auf´s Herz: aus Uhdler lassen sich viele gute Sachen machen!

Sind weitere neue Produkte vorgesehen?

Marcel Puchas: Ja, mein Vater möchte unbedingt Wermut ins Programm aufnehmen, dazu wird sicherlich noch die eine oder andere Spezialität kommen.





KUKMIRN
DESTILLERIE PUCHAS

DORT, WO LEIDENSCHAFT BRENNT

Destillerie Puchas GmbH
Hotelgasse 2, A-7543 Kukmirn
Mo. – Sa. 9:00 – 15:00 Uhr

+43-3328-32003 11
info@destillerie-puchas.at

www.destillerie-puchas.at

Die Hauszeitung Destillerie Puchas Kukmirn
ist auch elektronisch nachzulesen!