

Ist Schnaps vorm Aussterben bedroht?

**Ein genauer Blick auf die Premiumprodukte
und deren Zukunft in Westösterreich**



Zusammenfassung

Diplomarbeit Dominik Obermaier

Motivation:

Völlig wertfrei betrachtet, komme ich als Tiroler teilweise früher mit Schnaps in Berührung als mit Wein. Über das berühmte „Schnapserl“ nach dem Essen stolpert man vom ländlichen Gasthaus, Skihütte bis hin zur gehobenen Gastronomie. Beim Digestif herrscht mittlerweile ein Überangebot, da muss der heimische Edelbrand gegen Kapazunder wie Whisky, Rum und vielen mehr ankämpfen. Ich will in dieser Arbeit die Frage beantworten, ob die hochwertigen Edelbrände in diesem Spirituosen - Dschungel noch mithalten können.

Fragestellung/ Zielsetzung:

Die veränderte Konsumkultur stellt ein zentrales Problem dar. Besonders bei jungen Menschen ist das Interesse an hochprozentigen Spirituosen deutlich gesunken, was die Nachfrage langfristig verringern könnte. Zudem beeinflussen Trends wie das gestiegene Gesundheitsbewusstsein den Alkoholkonsum negativ, da immer mehr auf alkoholfreie oder alkoholreduzierte Alternativen setzen. Gleichzeitig steigen die Produktionskosten, und international agierende Marken dominieren den Markt, was die wirtschaftliche Lage der Produzenten erschwert.

Vor diesem Hintergrund lautet die zentrale Frage: Ist die Zukunft der Premium-Schnäpse in Westösterreich durch diese Herausforderungen gefährdet? Welche Strategien können helfen, Produktion und Konsum langfristig zu sichern und die Marktposition zu stärken? Ziel ist es, zu prüfen, ob Schnaps sich auch künftig neben anderen Digestifs behaupten kann und welche Rolle er in Gastronomie und Konsumentenverhalten spielen wird.

Methodik

Für die Erstellung dieser Diplomarbeit wurden verschiedene Quellen und Methoden herangezogen, um ein umfassendes Bild der aktuellen Situation und Zukunftsaussichten der Premium-Schnapsprodukte in Westösterreich zu erhalten.

Zu den wichtigsten Quellen zählten wissenschaftliche Bücher zum Thema Schnapsbrennen sowie Fachartikel und Sonderberichte des Magazins Falstaff, die detaillierte Einblicke in die Branche und Markttrends bieten.

Ein zentraler Bestandteil der Methodik waren zudem persönlich geführte Interviews mit mehreren Schnapsbrennern aus Westösterreich. Diese Gespräche ermöglichten einen direkten Einblick in die praktischen Herausforderungen, Innovationen und Zukunftsperspektiven der Brennereien vor Ort. Durch den Austausch mit den Experten konnte ich wertvolle, praxisnahe Informationen sammeln, die die theoretischen Erkenntnisse ergänzen und vertiefen.

Darüber hinaus wurden Podcasts genutzt, in denen bekannte österreichische Schnapsbrenner aus erster Hand von ihren Erfahrungen, Entwicklungen und Einschätzungen berichten. Diese multimediale Herangehensweise trug dazu bei, aktuelle Meinungen und Trends aus erster Hand zu erfassen.

Durch die Kombination dieser vielfältigen Quellen konnte die Arbeit sowohl inhaltlich fundiert als auch praxisnah gestaltet werden, was eine differenzierte Betrachtung des Themas ermöglichte.

Inhalt:

Die Tradition des Schnapsbrennens in Westösterreich ist tief in der bäuerlichen Kultur verwurzelt und hat sich über Jahrhunderte entwickelt. Früher diente das Brennen vor allem der Konservierung der Ernte und war eine wichtige Einkommensquelle. Mit der Zeit wurde die Herstellung hochwertiger, sortenreiner Edelbrände immer bedeutender, wobei Qualität und Aroma im Fokus standen. Technische Innovationen verbesserten die Produktion, doch die Branche steht heute vor wirtschaftlichen Herausforderungen: Hohe Steuern, komplexe gesetzliche Vorgaben und starker internationaler Wettbewerb erschweren die Arbeit vor allem für kleine Familienbetriebe. Regionale Unterschiede zwischen Tirol, Vorarlberg, Salzburg und Oberösterreich spiegeln die Vielfalt der Brenntraditionen wider.

Fazit:

Trotz rückläufiger Nachfrage nach Edelbränden bleibt der Markt relevant. Hersteller reagieren mit Innovationen wie alkoholfreien Produkten, kleineren Portionen und Nischenangeboten, um neue Zielgruppen zu erreichen. Für den Erfolg ist eine klare Markenpositionierung entscheidend: Authentizität, regionale Verbundenheit und Qualität helfen, Kunden langfristig zu binden.

Die Zukunft der Edelbrände ist nicht zwangsläufig bedroht, aber nur durch gezielte Maßnahmen und Anpassungen an aktuelle Trends kann sie gesichert werden. Neben hochwertigen Spirituosen sind auch preisgünstigere Schnäpse gefragt, da sie in geselligen Anlässen und der Alltagskultur weiterhin eine Rolle spielen. Zudem gewinnt die Nutzung von Spirituosen als Cocktailzutat an Bedeutung.

Insgesamt zeigt sich, dass Schnaps in Westösterreich trotz Herausforderungen eine Chance hat, wenn Produzenten auf Qualität, Innovation und eine gezielte Vermarktung setzen und die Tradition mit modernen Strategien verbinden.