

Konditorei Lebzelterei  
Wachszieherei Brennerei Pirker  
50 Sorten Lebkuchen, Honig, Met,  
Kräuter-, Frucht-, Cremeliköre. Edelbrände:  
u. a. Stachelbeere, Mispel, Brombeere,  
Mostbirne. Essige: u. a. Bier, Apfel,  
Schwarze Johannisbeere, Schilcher

## → GÖTTLICHER GENUSS

das multitalent im schatten der basilika

Wie eine blühende Blumenwiese auf Bienen dürften Wallfahrtsorte auf Lebzelter und Wachszieher wirken. Im Mariazeller Raum ist diese ehrwürdige Zunft seit ungefähr 700 Jahren angesiedelt, die letzten 100 Jahre hat die Familie Pirker ganz entscheidend mitgeprägt. Zur Zeit steht Matthias Pirker dem Lebkuchenclan vor: ein freundlicher Herr in den besten Jahren, von ruhiger und ausgesprochen höflicher Art. Niemand würde hinter dieser gemütlichen Fassade die Energie, den innovativen Geist, die Experimentierlust eines höchst umtriebigen Unternehmers vermuten. Das Kerngeschäft mit weltweitem Absatz sind Fünfmandler,

Elisen, Champagnerzungen, Herzen ...  
Lebkuchen in köstlich vielen Varianten. Honig, Met und Mariazeller Kräuterbitter passen natürlich auch noch ins süße Geschäft, detto die sensationell guten Cremeliköre.

Zum Thema „Ansatzlikör im Eigenbau“ hat Meister Pirker übrigens ein höchst interessantes Buch verfasst. Gegensätze ziehen an – Pirker gibt's auch in saurer Gestalt. Sortenreiche Säfte und Weine vergären nach dem biologischen Verfahren zu ausdrucksstarken Essigen. Wär's das? Aber wo! 78 Gold-, 92 Silber- und 106 Bronze-medailen fuhr der Brenner Matthias Pirker in den

letzten Jahren ein und hat sich damit nachhaltig unter den Topdestillateuren Österreichs etabliert. Wer alle Bereiche des Pirker'schen Imperiums gaulnah erleben möchte, dem sei die Besichtigungstour „Alles von der Biene“ ans Herz gelegt. Zur Bekämpfung eventuell auftretenden Hungers wäre der „Goldene Löwe“ eine gute Empfehlung, im „Mariazellerhof“ wohnt man gediegen. Hinter beiden Häusern stehen schließlich Qualitätsfreaks – schon wieder die Pirkers!

