



Fotos: Agrarmarketing Tirol

# Tiroler Schnapsroute Werner Hackl



*Region: Ötztal*

*Name des Brenners: Werner Hackl*

*Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten  
(2 Tage vorher)*

*Führungen: auf Anfrage*

*Preis: ab € 15,-/Person*

*Kontakt: Ötztal Tourismus, [info@oetztal.com](mailto:info@oetztal.com)  
oder direkt bei Werner & Edith Hackl:*

*Abfindungsbrennerei W. Hackl, Hinterrain 5,  
6432 Sautens, t +43.5252.6850, [ewhackl@aon.at](mailto:ewhackl@aon.at),  
[www.gaestehaus-michaela.at](http://www.gaestehaus-michaela.at)*

Das Schnapsbrennen hat in Tirol eine jahrhundertlange Tradition. Fleiß, Hingabe und viel Wissen um das Kulturgut Schnaps haben die Tiroler Brenner weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht. Bei nationalen und internationalen Prämierungen sind die Tiroler Brenner immer im Spitzenfeld zu finden. Die über 4.000 Brennrechte in Tirol zeigen, wie stark das Schnapsbrennen in Tirol verbreitet ist. Die Tiroler Schnapsroute bietet die einzigartige Möglichkeit hinter die Kulissen der heimischen Brennereien zu schauen. Sie erfahren die Geheimnisse der Destillierkunst aus erster Hand und können bei einer Kostprobe dieser hochprozentigen Köstlichkeiten mit dem Brenner höchstpersönlich philosophieren.

## **Werner Hackl**

Die 1400-Seelen Gemeinde Sautens erstreckt sich als langgezogene Häuserreihe über die Hänge von zwei großen Mur-

Kegeln. Das sonnige Plateau liegt oberhalb der Öztaler Au-Ebene und grenzt bergwärts an den breiten Waldgürtel der mächtigen Dreitausender-Kette an. Auf den windgeschützten und niederschlagsarmen Hängen in 800 Metern Seehöhe gedeiht Obst ausgezeichnet. Es verwundert daher nicht, dass hier auch die Kultur des Schnapsbrennens blüht. 50 Brennereien waren in der Nachkriegszeit in Betrieb.

Früchte-Vielfalt gut gebrannt und hoch gelobt Werner Hackl zählt zu jenen passionierten Fachleuten, die dem Ruf nach Spitzenprodukten konsequent gerecht werden. Er bestellt seinen Obstgarten, pachtet Bestände aus der Familie zu und betreut Sautener Streuobstwiesen. Seine Edelbrände spiegeln die Vielfalt der seit Jahrzehnten im Ötztal gezogenen Früchte wider: Boskoop, Gloster, Krummstiel, Kaiser Wilhelm, Renette, Arlet und Elstar verarbeitet Werner Hackl zu sortenreinen Apfelbränden. Saftige und



Fotos: Agrarmarketing Tirol

aromatische Birnen wie Williams, Gute Luise, Alexander-Luca und Gräfin von Paris kommen in seine Maischefässer, auch Raritäten wie Kornellkirsche, Quitte oder Sautener Traube. Wildfrüchte und Kräuter wie Enzian, Wacholder, Zirbenzapfen oder Johanniskraut ergeben ebenfalls edle Tropfen.

#### Gräfliche Ehre

Mit dem Edelbrand aus der süß-saftigen, fein gewürzten Winterbirne „Gräfin von Paris“ erreichte Hackl 2009 eine Auszeichnung bei der Edelbrand-Verkostung „Destillata“. 2012 holte er sich dort Auszeichnungen für den Kornellkirschenbrand „Dirndl“, für Williamsbirne und Johanniskraut-Spezial. Das angesehene Fachtreffen der ab Hof-Messe für bäuerliche Direktvermarkter in Wieselburg verlieh Hackl-Edelbrand 2011 den ersten Preis für die hervorragende Qualität des Zirnbrandes. Auch die Schnapsprämierung der Tiroler Landwirtschaftskammer bedachte den Erfolgsbrenner aus Sautens mit Spitzenwerten. Hackl: „Bei den Bewerbungen bleibt stets ein Ermessensspielraum. Letztlich zählt nicht die Goldmedaille, sondern das Kollegengespräch und der Ansporn für weitere gute Brände.“ Mindestens einer seiner Gourmet-Tropfen wäre jedoch ohne die Hilfe von Hackls Gattin Edith nie ins Glas gekommen – Johanniskrautbrand. Sie sammelte die zarten, gelben Blüten von den

Öztaler Bergwiesen, die nur bei Sonnenschein geerntet werden dürfen. Edith trocknete sie und stellte 2,8 Kilogramm intensiv duftende Kräuter bereit. Mit erstklassigem Apfelbrand ergab das eine wohl-schmeckende Spezialität, die laut Werner Hackl „sehr gut ist für das Nervenkostüm“.

#### Obstkultur für Fortgeschrittene

Wer in Sachen Brenner-Handwerk hohe Perfektion erreicht, wendet sein Augenmerk auf die Zutaten – das Obst. Werner Hackl begutachtete die traditionellen Gärten im Dorf genau, absolvierte die Prüfung zum Baumwart und weitere Ausbildungen. 2006 gründete er den örtlichen Obst- und Gartenbauverein. Hackl verweist auf das spezifische Klima in seiner Heimat. Im Schatten der Bergriesen müsse Sautens im Winter zwei, in manchen Lagen drei Monate ohne Sonne auskommen. Das sei ein Segen für die Obstbäume. Hackl: „Die üblichen frühen Warmphasen bringen Bäume ins Schwitzen. Unsere jedoch können sich in Ruhe auf den ersten Austrieb vorbereiten.“ Im Herbst gestatten hochsommerliche Temperaturen tagsüber die Bildung von viel Fruchtzucker, die kalten Nächte bescheren der Frucht reiches Aroma und Säure. Werners besondere Hinwendung gilt der Erhaltung der Streuobstwiesen. Hochstamm-bäume in kluger Anordnung tragen widerstandsfähige

Sorten. Diese entstammen einer Zeit lange bevor es Pflanzenschutzmittel gab – und sie brauchen sie auch nicht. „Ein paar Läuse in der Krone, da lacht der Riese doch nur“, weiß Hackl. Somit landet eine Frucht natur-pur im Schnapsglas, wie Hackls „Rheinischer Krummstiel“, ein seit 200 Jahren bekannter Tafel- und Wirtschaftsapfel.

#### Puristischer, stilvoller Gasträum

In ihren Verkostungs-Räumen besinnen sich Werner und Edith Hackl auf das Wesentliche: Gaumengenuss und Augenschmaus. Nur die Flügeltüren eines geschnitzten Leinenschranks erinnern an alte Zeiten, alles andere ist eine feine Komposition im modernen Design: Hinterleuchtete Nischen, eine stilvolle Bar, Glasvitrinen an den Wänden. Klare Linien lassen die Sinne zur Ruhe kommen, warme Farbtupfer schaffen Geborgenheit. In hellem Licht steht nur das, was den Genuss ausmacht: die kunstvolle Brennanlage und die Glasbinde mit Edelbrand. Werner füllt in die Stielgläser seiner Besucher edle Tropfen, auch Apfelbrand aus Rheinischem Krummstiel. Das Destillat entfaltet in der Nase ein fein säuerliches bis süßliches Apfelaroma und zeigt leichtes, dezent würziges Aroma im Abgang. Man lässt sich Zeit, trinkt und spürt die Wärme der Sonne.