



Fotos: Agrarmarketing Tirol

# Tiroler Schnapsroute Karoline & Hannes Gabl



Region. Pitztal

Name des Brenners: Hannes Gabl

Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten  
(1 Tag vorher)

Führungen: auf Anfrage

Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Pitztal, [info@pitztal.com](mailto:info@pitztal.com) oder  
direkt bei Hannes Gabl: Ander's Hofbrennerei,  
Wald 52, 6471 Arzl, t +43.5412.67723,  
[anders-hofladen@aon.at](mailto:anders-hofladen@aon.at), [www.anders-hofladen.at](http://www.anders-hofladen.at)

Das Schnapsbrennen hat in Tirol eine jahrhundertelange 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.

**Hannes Gabl, Ander's Hofbrennerei**

„Das schönste Flecklein auf der Welt“ nennen Karoline und Hannes Gabl ihren Hof in der Gemeinde Arzl im Pitztal. Von Wald, so steht es auf den Ortstafeln, ist vor Ort aber nicht viel zu sehen. Stattdessen fällt der Blick auf Obstbäume, Blumenwiesen, einige Bauernhöfe und Wohnhäuser. Die 600 Seelen-Gemeinde liegt am Fuße des Leiner Kögeles auf 900 Meter Seehöhe; genau dort, wo das Pitztal ins Inntal mündet. Wie eine vorgeschobene majestätische Empore wirkt der sonnige Kögel-Platz und lädt zum Innehalten ein. Hier kann man eine herrliche Aussicht genießen.

**Füllhorn regionaler Spezialitäten**

Das Leiner Kögele schützt vor Wind und Wetter. Warme Luft streicht über die Obstkulturen und Bergmähder. Im Frühling entfaltet sich ein Blütenmeer, die Reifezeit im Herbst erstreckt sich bis in den milden Oktober. Das „italienische“ Klima wissen



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Bauern seit tausend Jahren zu nutzen. Eine facettenreiche Land-Bewirtschaftung ist Tradition in „Wald“. Daran hält auch Familie Gabl fest. Sie führt ihren Hof mit Rindern, Schweinen, Ziegen und Hühnern. Man mäht die steilen Bergwiesen, betreibt Land- und Forstwirtschaft. Neben dem Wohnhaus und den Ställen befinden sich ein eigener Hofschank und „Ander's Hofladen“. Der kleine Shop wurde zur Drehscheibe für Produkte von heimischen Herstellern. Milch, Joghurt, Frischkäse, Topfen, Eier, Speck, Most, Marmeladen, kleine Souvenirs und ausgewählte Handwerkskunst füllen die Regale.

#### Obstgarten als Augenweide

Auf Hannes Gabls Hof sind Besucher unmittelbar von der Faszination der Natur ergriffen. Eine üppige Weinrebe windet sich entlang der Hofschank-Dachbalken und wächst durch eine Luke direkt in den Gastraum hinein. Ein Zwetschkenbaum bietet Schatten für Mensch und Tier. Kräftige Birnenbäume stehen am Feldrain, ein fachmännisch gespanntes Spalier junger Obstbäume überzieht die Hänge beim Hof. Rund

um das Bauernhaus und auf etlichen Fluren beim Dorf sind Gabls fruchtige Schatzkammern verteilt. Ein reicher „Altbestand“ mit Apfel-, Birnen- und Zwetschkenbäumen auf Streuobstwiesen wird von Familie Gabl betreut. Eine Spindelobstanlage bedeckt eine Fläche von einem halben Hektar. Im Freiland gedeihen die Bergeron-Marillen, Weingartenpfirsiche, Johannis- und Himbeeren. Williamsbirnen reifen am Spalier, Gravensteiner und Berner Rose auf haushohen Apfelbäumen.

#### Ein Stelldichein der Düfte

Die Tradition des Brennens bekundet ein alter Schnapsschrank. Mit „Andres Wöhlfarter 1858“ ist das gute Stück bemalt. Das Brenner-Handwerk wurde seither stets verfeinert. Hannes Gabl und sein Vater destillieren zwanzig Sorten Edelbrand, einige Likör-Variationen und die Eigenkreation Cider – eine höchst bekömmliche Mischung aus Most und Apfelsaft. Mit ihren erstklassigen Bränden wurden sie zweimal zum Tiroler Landessieger gekürt, einmal zum österreichischen Bundessieger. Gabl: „Die

öffentlichen Verkostungen sind auch eine Aufforderung, diesen Weg weiter zu gehen.“ Ihre Passion teilen Vater und Sohn gerne mit Besuchern. Die große Hofschank bietet dazu etwa 60 Personen Platz. Von Blumen umrankte Fenster, urige Holztische und die Weinblätter am Dachpfosten zaubern Gemütlichkeit. Die Reise der Düfte beginnt mit fruchtigem Williamsbrand, führt zum samtigen und stimmigen Geschmack des Zwetschkenbrandes und gipfelt im spezifischen Aroma des „Zirm“. Auch hier ist das Ziel – den Duft der Frucht ins Glas zu bannen – voll und ganz erreicht. Die Zirbe gilt als Königin der Alpen. Ihr angenehm weicher Duft umgibt Naturfreunde beim Aufstieg durch den Zirbenwald, ihre ätherischen Öle fördern nachweislich die Gesundheit. Hannes Gabl holt Zirbenzapfen aus dem eigenen Wald und brennt in mehreren Arbeitsschritten. Auch Zirbenlikör stellt er her. Beide tragen das holzig-harzige Aroma in sich, verströmen Wärme und Kraft. Ein „Zirm“, so sagt der Volksmund, sei gut bei Erkältung, Infekten und Magenverstimmung. Hannes Gabl: „Man trinkt sich gesund!“