



tirol

Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Lambert Draxl



Region: Innsbruck & seine Feriendörfer
Name des Brenners: Lambert Draxl
Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
(1 Tag vorher)
Führungen: auf Anfrage
Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Innsbruck & seine Feriendörfer,
office@innsbruck.info oder direkt bei Lambert
Draxl: Weidach 1, 6401 Inzing, t +43.5238.88716,
edelbraende-draxl@aon.at, www.draxl-schnaps.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.

Lambert Draxl – der Schnaps-Philosoph
Wer wirklich guten Edelbrand herstellen will, sollte über besondere Charakter-Eigenschaften verfügen, davon ist Lambert

Draxl überzeugt. „Man muss mit Liebe an die Sache herangehen, man darf es nicht eilig haben und man darf niemals geizig sein.“ Lambert Draxl stellt diese drei Leitsätze über all seine Tätigkeiten. Dabei hatte das Schicksal dem großen Traditionshof im Innental mehrfach eine Richtungsänderung abgefordert. In den frühen achtziger Jahren wurde das Vieh verkauft und auf Obstbau umgestellt.

Glück im Unglück

Schnurgerade ziehen sich die Apfelspalierse vom breiten Flussbett des Inns über die sanft geneigten Hänge bis zum Hof. Die Ernte wird über das Obstlager Haiming als erstklassiges Tafelobst verkauft. Aufgrund von starker Niederschläge maischt Lambert Draxl einmal saftig reife Früchte ein. Dieser Apfelbrand wird ein Renner. „Da habe ich erkannt, wie viel Potential in der neuen Art des Brennens steckt.“ Draxl stellte bereits in den 1980er Jahren – kritisch beäugt von Kollegen –



Fotos: Agrarmarketing Tirol

das Brennerhandwerk auf den Kopf. Das Ergebnis lässt sich sehen – und trinken! Die in den 1990er Jahren eingeführte Tiroler Schnapsprämierung spricht den eingereichten Draxl-Destillaten Höchstnoten zu. Am Hof werden viele Tonnen Äpfel, aber auch Vogelbeere, Zwetschke und mit besonderer Hingabe der exquisite Meisterwurz gebrannt.

Edelbrand geht um die Welt

Pioniere und Tüftler machen von sich reden, auch ohne viel Aufhebens. Bald kommen Feinschmecker aus Innsbruck zur Verkostung an den Hof. „Bekannte Physiker von der Uni brachten berühmte

Kollegen aus Amerika mit“, schmunzelt Draxl. Namen nennt er keine und auch „Promifotos“ sind nicht zu sehen in der gemütlichen Brennerstube am Hof. Jedem Gast, ob Nachbar oder Nobelpreisträger, begegnet er mit derselben Hinwendung. Er schildert den zeitaufwändigen Anbau von über 12.000 Obstbäumen, die Tricks für guten Kirschenbrand und erklärt, warum natürliche Aromen so viel Körper haben. Beim Physiker-Kongress wird Draxl zum Ausschank nach Innsbruck gerufen. „300 Schnapsgläser hatten wir mit“, schmunzelt Draxl, „sie waren im Nu gefüllt und mit Genuss geleert.“

Philosophie und Humor am Lande

Lambert Draxl könnte stundenlang darüber dozieren, wie bekömmlich Meisterwurz ist. Er schildert die Vorzüge der Apfel-Holunder-Kombination. Selbst in der Verkostung ist alles durchdacht. Lambert Draxl rät: „Edelbrand trinkt man langsam in kleinen Schlucken, niemals schnell über den Kopf“. Wasser gehört zwischen die Gänge und trockenes Brot. „Ich nehme mir für jede Gruppe Zeit zum gemeinsamen Philosophieren“.