



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Peter Gspan



Region: Tiroler Oberland
Name des Brenners: Peter Gspan
Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
(2-3 Tage vorher)
Führungen: auf Anfrage
Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Tiroler Oberland,
office@tiroler-oberland.com oder direkt bei Peter
Gspan: Dorf 509, 6542 Pfunds, t +43.5474.5084,
p.gspan@tsn.at, www.gspan-alpen.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.

Peter Gspan

Es sprießt und blüht in Hülle und Fülle rund um das Haus Gspan in Pfunds. Mit geschickter Hand sind Blumenrabatten und Sträucher zur wahren Augenweide komponiert. Mitten im Blütenmeer ziehen ungewöhnliche Obstbäume die Blicke an. Zwischen langfingrigem dichtem Laub lugen rotbackige Früchte heraus. Peter Gspan verweist stolz auf seine Raritäten: „Nektarinen wie Balkonella oder Pfirsiche, Sirius und Redhaven reifen in unserem außergewöhnlichen Klima auf 1000 Meter Seehöhe.“ Im niederschlagsarmen Hochtal des „Ober Gricht“, bei viel Sonne und frischen Nächten, gedeihen auf fruchtbaren Schwemmböden auch Marillen und Trauben. Neben speziellen Raritäten zieht Familie Gspan etwa 200 Apfel-, Birnen- und Zwetschkenbäume. Diese reiche Ernte zum Brand zu veredeln, betrachtet Peter Gspan als perfekte Ergänzung.

Edelbrand aus Lehrerhand

Die Freude an Glanzleistungen zeigt sich nicht nur in diesem phantasievollen Garten



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Eden, sondern auch im Handwerk des Schnapsbrennens. 2008 begann Peter Gspan damit und erreichte als Newcomer schnell Bestnoten in der Tiroler Schnapsprämierung. Mit einer modernen Kolonnen-Brennanlage und dem Kleinverschluss-Brennrecht stellt er – nach vielen Exkursionen, Seminaren und der Prüfung zum Edelbrand-Sommelier – 30 feine Destillate aus eigenem Obst, Wildfrüchten und Kräutern, sowie aus Südtiroler Ernte her. Mit besonderer Liebe widmet sich Peter dem Absinth. Gspan: „Wilder Wermut, heimische Minze, Koriander, Ysop aus unserem Garten und Wacholder von den Bergen kommen hinein.“ Die Herstellung ist aufwändig. Wermutkraut wird in hochprozentigem Apfelbrand 24 Stunden eingelegt, dann nimmt man ihn heraus und legt abermals frischen Wermut ein. Dreimal wiederholt sich das, erst dann kommen die restlichen Kräuter hinzu. Der mit Aromen angereicherte Alkohol läuft ein zweites Mal durch die Destille. Minze sowie Ysop verwandeln den glasklaren Brand nach einem Farbauszug in die „grüne Fee“.

Arthurs Tafelrunde

Die fruchtigen Edel-Produkte von Peter Gspan ziehen Genießer an. Ein

Männergesangsverein aus dem Schwarzwald kam zur Verkostung. Zaungäste des Almbetriebs kehrten ein, um Tiroler Edelbrand zu erstehen. Eine Dame aus der Schweiz bedankte sich mit einem langen handgeschriebenen Brief für die feine Degustation im Hause Gspan. Sie alle wurden nicht nur von den besonderen Aromen beeindruckt, sondern auch vom Ambiente der Verkostungsräumlichkeiten. Eine edle kreisrunde Tafel nimmt dessen Mitte ein. Die Tischplatte aus fein gearbeitetem Zirbenholz lässt sich drehen. Weiche Lederstühle rundum, ein handgeschnitztes Kruzifix, ein Bauernschrank und ein Nebentisch mit Stühlen sind zu sehen. Im offenen Durchgang bleibt die glänzend polierte Brennanlage aus Kupfer im Blick. Den Plafond des Raumes zielt eine Decke aus Zirbe. Das Holz dafür wuchs auf heimischen Bergen und legt eine zarte Duftnote über den Raum. Das Ambiente ist fast königlich, passend zu Peters Edelbrand: „Willkommen zu Arthus Tafelrunde“, schmunzelt er.

Die Pflege der Trinkkultur

Edelbrand fließt mit 15 bis 18 Grad Celsius in ein Stielglas in Tulpenform. Es gibt

den Aromen Raum und bündelt sie. Vor der Degustation: Geduld! Einige Minuten Ruhe gönnt man dem Destillat und trinkt inzwischen einen Schluck Wasser. Eine Verkostung sollte nie mit trockenem Mund begonnen werden. Nach der Aromaprobe nehme man einen kräftigen Schluck, um mit Zunge und Gaumen den Geschmack zu spüren. Dieser darf die Fantasie entfachen. Der Holunderbrand erinnert vielleicht an einen Spaziergang am Feldrain: wenn ein Schwall warmer Luft vorbeistreich, umfängt der Duft der weißen Blüten den Wanderer. Ein Schluck Zigarrenbrand „alter Vernatsch“ wird zur Zeitreise. Der kräftige Brand fügt die eingelegten Rosinen, die Vanilletöne des Holzfasses und die Süße der Williams zu einem charmanten Spiel voller Wärme, als säße man im Frühwinter am Kachelofen. Gspan: „Edelbrand erzeugt Geschichten und diese wurzeln immer in unserer Alpenwelt!“ Daher zeigt er gerne den Film vom Leben im Länderdreieck am Reschenpass, von der Schafscheide, der Landarbeit und der Festung Altfinstermünz. Auch dort wurde anno dazumal ritterlich getafelt und ein edler Tropfen genossen.