Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Franz Hörtnagl

Region: Wipptal
Name des Brenners: Franz Hörtnagl
Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten (1-2 Tage vorher)
Führungen: auf Anfrage
Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Wipptal, tourismus@wipptal.at oder direkt bei Franz & Maria Hörtnagl: Unterweg 78, 6145 Navis, t +43.5278.6261, hoertnagl.maria@gmx.at, www.haushoertnagl.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.

Franz Hörtnagl
Das Navistal in der Nähe des Alpenübergangs Brenner ist bekannt für seine idyllischen Skitourenhänge, die Gipfelruhe und weitläufige Almen. Obstbäume sieht man im 1300 Meter hoch gelegenen Dorf Navis wenige. Was jedoch nicht heißt, dass es hier keinen exquisiten Edelbrand gäbe. Franz Hörtnagl liefert dafür den flüssigen Beweis. 2010 verblüffte er als „Newcomer" mit einem himmlischen Vogelbeerbrand die Fachwelt.

Hobby mit geistreichen Segnungen
In seinem Privathaus, in dem Familie Hörtnagl auch einige Zimmer vermietet, stellte der selbständige Holzfäller 2006 einen Brennkessel auf. Zuvor war Franz nur „Stoffbesitzer". Das heißt, er brachte fertige Obstmaische zu einem Schnapsbrenner. In etlichen Kursen und Besuchen bei Fachleuten erwarb er das nötige Rüstzeug für die Herstellung von Edelbrand. Tochter Victoria teilte bald die Begeisterung mit ihrem Vater.

Fotos: Agrarmarketing Tirol

Sie begleitete ihn zu Seminaren und legte die Prüfung zur Edelbrandsommeliere ab. Damit der Hausherr bei den Präsentationen in keinster Weise hintanstehen muss, absolvierte auch er die Ausbildung zum Edelbrandsommelier. In der „Brennküche des Hauses" läuft nun feiner Edelbrand in bereitstehende Glasballons, allerdings noch nicht trinkfertig. Der aromatische Feinbrand hat einen Alkoholgehalt von nahe 70 Prozent. Nach einigen Wochen der Reife gibt Franz so lange tröpfchenweise Wasser zu, bis der Brand auf einen Alkoholgehalt von 42 Volumenprozent eingestellt ist. Selbst beim Wasser ist der Experte wählerisch: Nur von der Sonnenseite des Navistales darf es stammen, denn dort ist das Quellwasser kalkarm und perfekt.

Marzipan im Glas

„Seit drei Wochen hat die Glaskaraffe keinen Tropfen Schnaps mehr gesehen", erzählt Victoria Hörtnagl und lässt ihre Besucher gerne schnuppern. Dieses Aroma! Purer Marzipanduft umwebt die Nase - intensiv, wohlschmeckend und verführerisch. Vogelbeerschnaps war in der Karaffe. Dass sich sein Bouquet so lange hält, sei ein Zeichen des fulminanten Aromaspektrums aus mehreren hundert natürlichen Komponenten. Ein künstliches Aroma hätte nur etwa 50 Duftlinien und würde sofort verfliegen, weiß Franz Hörtnagl. Aus hundert Litern Vogelbeermaische kann er etwa eineinhalb Liter hochprozentigen Brand gewinnen. Woher der Name Vogelbeere stammt? An den leuchtend roten Beeren der Eberesche berauschen sich nicht nur Menschen, sondern auch Vögel mit Vorliebe, sagt der Volksmund. Die süßesten und aromareichsten Früchte wachsen in großer Höhe und auf kargen Böden. Schon die Ernte der wilden Vogelbeere entscheidet über die Qualität des Brandes. Sogar wenn Franz auf hohen Leitern am Waldrand die Früchte pflückt, hält er das Refraktometer stets griffbereit. Ein Tropfen des Fruchtsaftes auf das kleine Prisma geträufelt, verrät den Fruchtzuckergehalt. So kommt es, dass Franz Hörtnagl von ein und demselben Baum oft nur die südseitig hängenden Früchte nimmt. Händisch rebelt die Familie die festen Beeren von der Dolde, sortiert die Schrumpeligen aus und zupft die kleinen Stängel ab. Franz: „Genauigkeit und Sauberkeit ziehen sich beim Schnapsbrennen von Anfang bis Ende durch."

The Winner is...

Nicht nur die Vogelbeere brachte Anerkennung von höchster Stelle. Mit einer Goldmedaillie für den Williams und Silbermedaillen für mehrere andere Brände zeichnete die Fachjury der Verkostung in Wieselburg die hohe Qualität der Produkte aus. Zahlreiche weitere Prämierungen bestätigen die hohe Qualität aus dem hoch gelegenen Navis. Das Angebot der Brennerei Hörtnagl ist vielfältig: Die alte Sorte Bohnapfel wird hier verarbeitet, ebenso der Winterapfel Rewena, die Apfelsorte Cox Orange, die Rubinette, die Gute Luisebirne oder Cacaks Schöne Pflaume. Sie stammen aus Obstgärten im Oberinntal oder Franz Hörtnagls eigener Obstkultur in Matrei im Wipptal.

Trink, aber richtig!

Franz, seine Gattin Maria und auch Tochter Victoria weihen gern die Stammkunden, die Gäste im Privathaus und alle anderen Interessierten in die Geheimnisse des hochgeistigen Hobbys ein. Mit der Welt der Frucht – auch in Navis, auf 1300 Metern Seehöhe – beginnt man im eigenen Garten. Dann werden der Maischevorgang und all die Messinstrumente, Rohre und Hebel am Brenngerät erläutert. Erst dann schwenkt man zum Genuss über. Im Gastraum lernen Besucher höchste Qualität zu erkennen. Sie lernen langsam zu trinken und das Destillat lange am Gaumen zu behalten. Nach einigen Duftdurchgängen erkennen sie das Glas mit Marzipanaroma, selbst ohne einen Tropfen in den Gaumen zu nehmen.