



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Klaudia & Heinz Kofler



Region: Tiroler Oberland

Name des Brenners: Heinz & Klaudia Kofler

*Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
(1-2 Tage vorher)*

Führungen: auf Anfrage (außer Donnerstags)

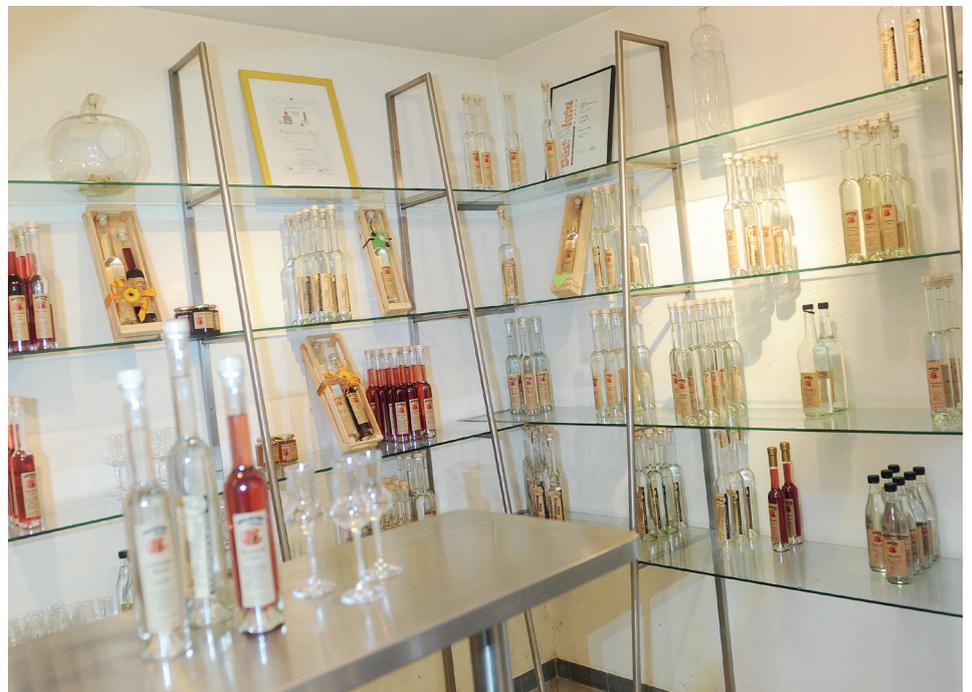
Preis: ab € 15,-/Person

*Kontakt: TVB Tiroler Oberland,
office@tiroler-oberland.com oder direkt bei Heinz
& Klaudia Kofler: Feldgasse 2, 6522 Prutz,
t +43.5472.2797, h.kofler@tsn.at oder
k.kofler@tsn.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.

Heinz & Klaudia Kofler

Das Tiroler Oberland ist ein äußerst ertragreiches Obstland. Auf 900 Metern Seehöhe reifen Früchte, die man sonst in den Alpen meist vergeblich sucht. Rund um die Ortschaft Prutz dehnen sich auf flachen Talwiesen weitläufige Obstkulturen aus, umgeben von imposanten Bergen, die nur vierzig Autominuten entfernt der Kaunertaler Gletscher krönt. Hier herrscht eitle Wonne – bis in den November genießt das Obst hunderte Sonnenstunden bei wenig Niederschlag. So gewinnt es süße Reife. Obstbau hat auch am Hof von Familie Kofler Tradition. Schon vor fünfzig Jahren steigerte der Vater von Heinz mit der damals neuen Kulturform „Drei-Ast-Hecke“ den Ertrag. Heute kultiviert die Familie auf einer Fläche von etwa zwei Hektar ihre Obstbäume Großteiles auf Spindeln.



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Der Obstkorb Tirols

Wer im Sommer und Herbst durch die Obstthaine des Hofes wandert, dem könnte der Korb mit Früchten überquellen, ganz wie in barocken Gemälden. Kirschen, Weichseln, Marillen, Pfirsiche, Nektarinen, Zwetschken, Spänling, Äpfel, Birnen und Beeren gesellen sich zum Duft- und Farbenbogen. Die simple Aufzählung berichtigt Klaudia charmant und doch energisch: Sam-, Van- und Herzkirschen seien völlig verschieden, ebenso wie Weichseln, Morellenfeuer und Cordiakirschen – jede eine Welt für sich. Die Pfirsiche heißen Suncrest und Summercrest. Die Zwetschken unterscheiden sich in Größe, Aroma, Farbe und Reifezeit – Tegera, Cacaks Schöne, Elena, Top Hit oder Hanita.

Fruchtige Schätze in Kisten und Gläsern

Heinz und Klaudia Kofler leben ganz in ihrer Welt der Früchte. Ihr Obstlager pulsiert vor Vitalität. Marmeladen, Säfte und Essig sind zum Verkauf geschichtet, Tafelobst wartet

im Kühlraum auf den Transport. Diese emsige Geschäftigkeit erklärt die große Tafel „Bauernkiste“. Hier ist die Drehscheibe für die Nahversorgung vieler Haushalte mit gesunden Vitaminen! Klaudia Kofler erledigt die Bestellungen, sorgt für die Verpackung und regelt den Transport bis zur Haustür. Nicht nur in Kisten, die Frucht kann man in der Flasche erstehen – als köstlichen Edelbrand. Die Destillata, das weltweit renommierte Expertentreffen, verlieh Koflers Edelbränden zahlreiche Auszeichnungen. Dort war Heinz Kofler auch Juror. Das sei ein erhebendes Gefühl, erklärt er – und vielleicht ein vorbestimmter Weg. „Ich bin schon in der Jugend am Brennofen gestanden“, erzählt Heinz lachend.

Der Spänling tropft vom Baum

Klaudia und Heinz Kofler starten bei einer Edelbrand-Verkostung stets mit der Besichtigung des Obstgartens. Anschließend kredenzen sie einen Edelbrand aus Zwetschke

und einen guten Spänling-Tropfen. Siehe da: was optisch verwandt erscheint, ist in Duft und vor allem im Geschmack meilenweit voneinander entfernt. Klaudia: „Den Spänling veredelt man wurzelecht, so sind keine Mutationen möglich.“ Die Wildpfleume ist länglich-oval, ihre äußere Haut violett und das Fruchtfleisch schmeckt extrem süß. Im Edelbrand verschränkt sich sauer mit süß zum Duft von Marzipan mit einer Amaretto-Note. Die Bittermandelaromen entfalten nach einer Reifezeit ihre Fülle. Das Ringen um die wertvollen Aromastoffe beginnt schon bei der Ernte. Bis sie „vom Baum tropft“ müsse die Frucht am Ast bleiben, erzählt Klaudia. „Und dann holst du sie dir im Wettstreit mit der Natur, denn Hummeln und Bienen warten schon!“ Edler Brand ist also immer die Essenz aus Können, Leidenschaft, emsiger Arbeit und einem großzügigen Geschenk der Natur. Das schmeckt man!