



Fotos: Agrarmarketing Tirol

# Tiroler Schnapsroute Simon & Fabian Koller



*Region: Wilder Kaiser*

*Name des Brenners: Simon & Fabian Koller*

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

*Führungen: auf Anfrage*

*Preis: ab € 15,-/Person*

*Kontakt : TVB Wilder Kaiser, office@  
wilderkaiser.info oder direkt bei Simon & Fabian  
Koller: Brennerei Oberkoller, Pirschmoos 16,  
6306 Söll, t +43.5333.5460, , s.i.koller@gmx.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.

## **Simon & Fabian Koller**

Wer zwischen dem altherwürdigen Haus und der Brennerei des Oberkollerhofes steht, glaubt sich in einer anderen Zeit zu befinden. Die Wände aus grob behauenen Balken tragen den schmalen Balkon und geben wenige Handbreit für Sprossenfenster frei. Im Firstbalken des Hofhauses ist 1492 eingekerbt. Gegenüber, im Brennhaus mit Viehstall verrät ein Trägerbalken das Baujahr 1655. Im Inneren blitzt eine moderne Kupfer-Brennanlage, im Stockwerk darüber nehmen Besucher Platz für Verkostungen und Feiern. „Das urige ist schon echt bei uns“, lacht Simon Koller. Der große Bewirtungsraum ist die behagliche Fortführung des uralten Heu-Lagers; Boden, Wände und Decke sind aus groben Balken. Ein Ofen sorgt für Wärme, durch kleine Fenster kommt Licht. Es ist verlockend, sich hier nieder zu lassen.



Fotos: Agrarmarketing Tirol



### Traditionshandwerk wurde verfeinert

Schnapsbrennen gehört seit jeher zum Hofbetrieb, das Brennrecht erhielten die Vorfahren Kollers als einer von zwanzig Söller Höfen aus der Hand Kaiserin Maria Theresias. „Das 300-Liter-Brennrecht und sogar ein Zukaufsrecht ist verbüchert“, bestätigt Koller. Schon als junger Spross wich er seinem Vater bei der Brennarbeit nicht von der Seite. Nur das Herzstück darf im Brand bleiben, dann landet in den Gläsern ein milder, aromatischer Edelbrand. Einer mit Meisterwurz zum Beispiel, der 1992 bei der Destillata Gold und „Schnaps des Jahres“ einheimst. Die Euphorie des Schnapsbrennens erfasst nun auch Sohn Fabian Koller.

### Russische Kirschen auf Tiroler Alm

Die knorrigen Hochstammbäume des kleinen Anwesens tragen immer noch Früchte – vor allem alte Apfelsorten wie Goldparmäne, Bohnapfel, Boskoop. Kollers „Salvenkirsche“ gedeiht auf der 1200 Meter hohen Alm beim Söller Hexenwasser. Simon erinnert sich: „1918 ist der Vater unseres Nachbarn, der Georg Laihartinger, vom Kriegsdienst in Russland zurückgekommen. Im Rucksack hatte er ein paar Kirschen-Edelreiser.“ Vater Koller trug einige auf die Alm, pflanzte sie auf und vermehrte die Kirsche. Heute liefern 30 Bäume reichen Ertrag. Die gefiederten Feinschmecker verschonen die Ernte, denn wohlweislich hatte Vater Koller einige prächtige Wildkirschen als „Vogelbäume“ zwischen Obstgarten und Wald gepflanzt. Die Ernte reicht für viele Liter von Kollers Edelbrand „Salvenkirsche“.

### Frucht in Schnaps und Eis

Der Oberkollerhof platzte nie aus seinen Nähten – ein kleiner Hof mit elf Kühen. Doch kreativ ist die Familie! Die feine Almmilch wird mit handgepflückten Beeren zu Speiseeis verarbeitet – ein Hit am Hexenwasser. In der winzigen Eis-Hütte auf der Alm richtete Koller auch eine kleine Schaubrennerei ein, die Wanderern Gusto macht. Für die Schnapsverkostung am Hof im Tal nehmen sich Besucher dann gerne Zeit. Vater und Sohn schildern den weiten Weg zum Qualitätsprodukt und lassen ihre Gäste gerne auch raten. Viele Gerüche unterscheidet die Nase, benennen kann man sie jedoch schwer – höchste Zeit, damit zu beginnen.