Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Heidi & Franz Hupfauf

Tirol Agrarmarketing

lk landwirtschaftskammer tirol

Region: Silberregion Karwendel
Name des Brenners: Heidi & Franz Hupfauf
Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten (1 Tag vorher)
Führungen: auf Anfrage
Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Silberregion Karwendel, info@silberregion-karwendel.at oder direkt bei Heidi & Franz Hupfauf: Purnerhof, Fischergasse 6, 6123 Terfens, t +43.676.3857.775, info@brennerei-purnerhof.at, www.brennerei-purnerhof.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.

Heidi & Franz Hupfauf, Purnerhof
Das würde die Kaiserin freuen: Das Maria Theresianische-Brennrecht aus dem 17. Jahrhundert wird am Terfner Purnerhof von der Familie Hupfauf genutzt. Das wertvolle kaiserliche Legat Schnaps brennen zu dürfen wollte die Fam. Hupfauf dazu nutzen, um ein Qualitätsprodukt herzustellen. Viele Seminare folgten, eine moderne Brennanlage kam auf den Hof. Heidi Hupfauf erzählt: „Wir wollten von Anfang an Spitzenbrände herstellen und sie in einem schönen Rahmen präsentieren.“ Dieser fiel dann auch großzügig aus. Ein architektonisch sehenswerter Neubau wurde 2008 dem Hof angegliedert. Nur das traditionelle Satteldach erinnert an die bäuerliche Vergangenheit. Schlicht und elegant wirkt der Zubau. Eine graue Fassade ist in den weißen Baukörper eingeschnitten, ein schräger Grundriss spielt mit Licht und Schatten. „Purnerhof – Qualitätsbrennerei“ steht über dem Eingang.

Fotos: Agrarmarketing Tirol

Handverlesenes Obst bringt Spitzennoten
Etwa fünfzig Obstbäume und 15 Vogelbeerbäume werden auf den nahen Grünflächen gepflanzt. Dort gedeihen Äpfel, Quitten, gelbe Williamsbirnen und Vogelbeeren. Für die Edelbrände werden auch baumreife Früchte benachbarter Obstbauern zugekauft. Hupfauf: „Jede Frucht nehmen wir in die Hand, Stück für Stück." Beim Waschen, Entstielen und Abrebeln hilft die Großfamilie zusammen.

Die Neustarter aus Terfens errangen schnell die Aufmerksamkeit von Kollegen. Erste Destillate erreichten bei der Tiroler Schnapsprämierung hohe Noten. 2009 und 2010 wurde der Purnerhof Landessieger. Die vier ausgezeichneten Edelbrände 2009 waren Zwetschke, Birne, Obstler und Vogelbeer-Apfel. 2010 führten die Brände Zwetschke, Vogelbeer-Apfel, Wacholder und Obstler zum Tiroler Landessieg. „Der Abhof-Verkauf macht Freude, wenn man selber von seinem Produkt überzeugt ist und dies auch bei Prämierungen von anderen bestätigt wird", erzählt Heidi. Heidi und Franz verharren dennoch auf ihrem Standpunkt: „Wir können und wollen die Quantität nicht erhöhen. Spitzenqualität als Familienbetrieb hat ein Limit."

Schnapsverkostung im Lifestyle-Ambiente
Jedem Brand gönnt der Schöpfer dieses kunstvollen Raums einen Logenplatz – auf einer beleuchteten Nische, die in die Wand eingelassen ist. Daneben strahlt die kupferne Kolonnen-Brennanlage. Im Verkosterraum nebenan bietet eine lange Tafel Platz für 16 Personen. Stilisierte Äste mit Früchten zieren als Holzschnitt die Wand. Sie erinnern an den Anlass der Zusammenkunft: Man darf sich hier frei und in aller Ruhe an die Fruchtaromen herantasten. Heidi und Franz servieren eine große Auswahl ihrer Brände. 12 bis 15 Sorten kann jeder kosten. Selbstverständlich reicht Heidi jeden Edelbrand in einem frischen Glas. Wasser neutralisiert zwischen den „Gängen". Im fachkundigen Erklären der einzelnen Aromen verweilt Franz gerne beim Begriff „Obstler". Welch schlimme Nachrede hat dieser traditionelle Brand aus Äpfeln, Birnen und Steinfrüchten oft erleiden müssen. Franz Hupfauf gibt ihm den guten Ruf zurück – mit erlesenem feinen Brand. Ein Genuss! Auch die Kaiserin wäre davon entzückt.