



Fotos: Agrarmarketing Tirol

# Tiroler Schnapsroute Angelika & Josef Schimpfössl



*Region: Tirol West*

*Name des Brenners: Angelika & Josef Schimpfössl*

*Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten*

*Führungen: auf Anfrage*

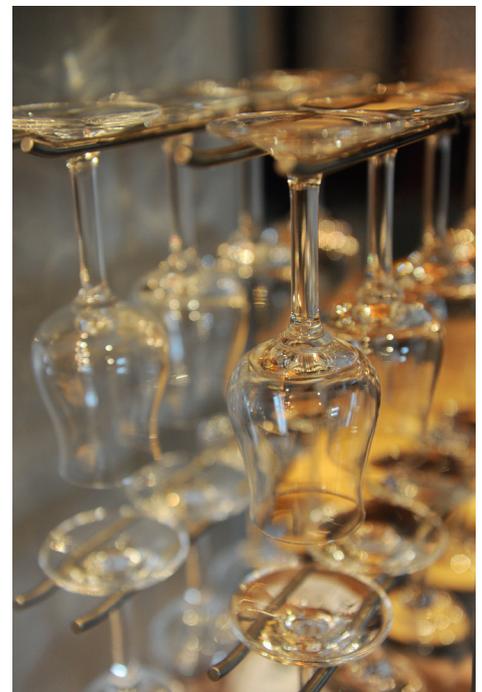
*Preis: ab € 15,-/Person*

*Kontakt: TVB Tirol West, [info@tirolwest.at](mailto:info@tirolwest.at)  
oder direkt bei Angelika & Josef Schimpfössl:  
Brennerei Schimpfössl, Hnr. 36, 6500 Stanz bei  
Landeck, t +43.5442.66960, m +43.650.6696022  
[pepegeli@tele2.at](mailto:pepegeli@tele2.at), [www.schnapsbrenner-stanz.at](http://www.schnapsbrenner-stanz.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.

## **Angelika & Josef Schimpfössl**

Das bekannte Brennereidorf Stanz birgt viele Schätze. Jene zum Beispiel, die Familie Schimpfössl jedes Jahr herstellt. Deren Wohnhaus befindet sich direkt an der Dorfstraße, neben dem Dorfwirt. Wie in dem malerischen Dorf üblich, sind das Wohnhaus und das angefügte Wirtschaftsgebäude eng in die Häuserreihen eingebettet. Das Schild „Brennerei“ auf der Bretterwand neben der Holztür ist leicht zu übersehen und doch versteckt sich dahinter eine der besten Edelbrand-Adressen der Gegend. Eine Theke lädt im hell getäfelten Raum zur Verkostung, nebenan befindet sich die kleine Brennwerkstatt. Hier wechseln sich Josef und Angelika Schimpfössl sowie Josefs Bruder Herbert bei der Arbeit ab. Josef und Herbert sind Obstbauern im Nebenerwerb. Nach der Erntezeit wird fast rund um die Uhr destilliert - im Schichtbetrieb! „Wir sind eine echte Familienbrennerei“, verweist Angelika auf die besondere Konstellation, in der zwei Familien



Fotos: Agrarmarketing Tirol

mit zwei Brennrechten an einer Destille ihre köstlichen Tropfen herstellen.

### Spaziergang durch die Stille

Der urbanen Hektik sind Gäste bereits entflohen, wenn sie in der Region Tirol West Urlaub machen. Die Geschäftigkeit des Inntales bleibt ebenfalls zurück, sobald man die Dörfer des Stanzertales besucht. Der beste Weg zum Genuss sei es, empfiehlt Josef Schimpfössl, sich Schritt für Schritt von Grins aus nach Stanz zu begeben. Über den Obstgärten auf dieser tausend Meter hohen Sonnenterrasse liegt das ganze Jahr eine wunderbare Stille. Im Frühling weht Wanderern der Duft von Kräutern entgegen, im Sommer das Aroma von frisch gemähtem Gras, Lavendel und Wildrosen, im Herbst jenes von Zwetschken und Birnen. Familie Schimpfössl zieht auf den dorfnahe Hängen 600 Bäume mit Zwetschken in modernen Kulturformen und 30 Birnbäume. Dazu kommen Bestände mit Elstar-Apfelbäumen, der Naturpflaume Spänling, Vogelbeerbäume und Himbeersträucher.

### Im besten Moment der Reife

„Die Williams sind unsere Spezialität“, erklärt Angelika Schimpfössl. Williams-Edelbrand trug der Familie oft den Titel „Sortensieger“ ein und dreimal die Goldmedaille beim internationalen Wettbewerb in Wieselburg. Josef Schimpfössl: „Du musst die Frucht genau dann vom Baum nehmen, wenn die Haut weich-ledrig ist, das Fruchtfleisch aber fest, wenn der Stängel nur noch leicht an der Birne hält.“ Dann folgen hunderte Handgriffe. Jede Birne wird gewaschen und entstielt. Letztlich liegt es an der Kunst des Brenners, das zart-süße Aroma der Birne in aller Fülle durch zwei Brände in die Flasche zu bannen.

### Fulminantes Alpen-Aroma im Gramatler

Mit Augenmaß und viel Spürsinn in Nase und Gaumen lässt sich auch der Wohlgeschmack eines anderen Brandes erklären: Wacholder in Apfel. Wacholder, auch „Gramatler“ genannt, ist die pfefferkorngroße Beere des stacheligen Wildstrauches. Sie würzt Geräuchertes und Wildbraten. In Josefs Wacholder-Apfelbrand nimmt jedoch der Gaumen den Wacholder elegant und mild wahr. Ein Hauch von

Orangenschalen schwingt mit, der Geschmack von Limetten und Zitronen, sowie leicht harziger Waldtannenduft. Die Süße des Apfels bleibt im Edelbrand erhalten und tritt nach einem Jahr der Ruhe vorsichtig in den Vordergrund. Josef Schimpfössl's Tipp: „Ein Gläschen beruhigt den Magen nach einer ausgiebigen Mahlzeit.“ Der wohlschmeckende „Gramatler“ wurde 2007 Tiroler Sortensieger bei der landesweiten Schnapsprämierung. Ihr Rezept dafür geben Josef und Angelika Schimpfössl ohne Zögern preis: Schön gereifte Beeren in der Gewürzmühle zerkleinern und mit entstielten Elstar Äpfeln einmischen. Der Ertrag ist allerdings hart verdient. Josef meint schmunzelnd: „Versucht einmal, zehn Kilo Gramatler zu sammeln!“ Die vielen Stunden in der Mittagssonne auf den Almen müssen ebenfalls in den Tank geschlüpft sein. Ein einziger Schluck verströmt wohlthuende Wärme. Warmherzig und fröhlich ist auch das Genießer-Treffen hinter der unscheinbaren Stanzer Brennereitüre.