*Fotos: Agrarmarketing Tirol*

# Tiroler Schnapsroute Josef Thaler

*Region: Wildschönau*
*Name des Brenners: Josef Thaler*
*Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten*
*Führungen: auf Anfrage*
*Preis: ab € 15,-/Person*

*Kontakt: Wildschönau Tourismus, info@wildschoenau.com oder direkt bei Josef Thaler: Steinerhof, Endfelden 84/1, 6311 Oberau, t +43.5339.2117, steinerhof@utanet.at, www.steinerhof.net*

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.

**Josef Thaler, Steinerhof**
Die Wildschönau gilt als landschaftlich außergewöhnlich schöne Ecke. Das Hochtal ist in die sanfte Bergwelt der Kitzbühler Alpen eingebettet. Schon die Flurnamen weisen auf eine intakte bäuerliche Kultur hin: Zauberwinkl, Schmalzgrub oder Einöden. Die Wildschönauer halten mit Liebe an ihren Traditionen fest, viele alte Höfe sind mit hohem Einsatz renoviert und in wahre Schmuckkästen verwandelt worden, auch der Steinerhof in Oberau-Endfelden. Das herrliche Anwesen ist ins Dorf eingebettet und liegt doch großzügig frei. Neben der Terrasse und dem Kinderspielplatz breiten sich duftende Wiesen aus, am Acker beim Hof wächst die Krautingerrübe. Bauer und Gastwirt Josef Thaler begrüßt seine Gäste mit kräftigem Händedruck und oft im Arbeitsgewand. „Buggeln“, harte Feldarbeit, ist nun einmal gefordert in dem auf 950 Meter gelegenen Tal. Damit sich die Bauern ein Zubrot verdienen konnten, verlieh Kaiserin Maria Theresia im

*Fotos: Agrarmarketing Tirol*

Jahr 1740 den damals 51 Höfen das Monopol, Krautinger zu brennen. „Die Rübe gibt uns heute ein wenig Glanz!“, sagt Josef.

**Rüben, Kartoffeln, Getreide und Heu**
Bis in die fünfziger Jahre des letzten Jahrhunderts war der Acker für die Stoppelrübe eher ein Schattenplatz, erzählt Josef Thaler. Getreide und Kartoffeln nahmen die guten Flächen ein und auch Heu für die Kühe musste von sonnigen Wiesen eingebracht werden. Im Wandel der Landwirtschaft und mit dem Aufstieg zur Genussregion widmet man nun die besten Hänge dem Anbau der weißen Knolle. Josef Thaler bestellt Felder im Ortsteil Auffach und Oberau. In schnurgeraden Reihen sät er sorgsam aus. Thaler: „Die Pflanze braucht Platz und viel Sonne und es sollte am besten alle acht Tage regnen.“ Bei der Ernte helfen viele Hände: Großtante, Nichten und Neffen, Nachbarn, sie alle sitzen auf einem Melcherschemel am Feld. An den „Pflichtern“, den 20 Zentimeter langen Blättern, zieht man die Rübe aus der Erde und trennt die dünnen Wurzelfäden ab. Vorsicht heißt es beim „Abkappeln“, dem kräftigen Schnitt, um die dicken Blattstängel los zu werden. Josef meint schmunzelnd: „Das sind Riesen-Radieschen!“ Sein größtes wog 4,70 Kilogramm.

**Waschen, Mahlen, Sieden, Gären, Brennen**
Die Früchte vom Rübenfeld landen am Steinerhof in einer stählernen Wanne und werden mit Quellwasser gewaschen. Saubere weiße Rüben mit lila Stirnkranz kullern dann in eine Mühle und wandern als Brei in die Presse. Zuletzt rinnt der wertvolle Rübensaft in einen mannshohen Kessel. Der Saft muss jetzt 15 Stunden lang wallend kochen und sich auf ein Drittel reduzieren. Josef tupft bei einer Führung eine Kostprobe auf den Finger: „Da wirst du staunen!“ Der dicke Sirup glänzt wie Karamell und schmeckt fulminant – wie Honig mit ein wenig Kohlaroma. Auf die „Krautingerküche“ folgt die ein bis zwei Tage dauernde Gärung und zuletzt der Brennvorgang. Die „Krautingerstraße“ am Hof ist blitzsauber – die Voraussetzung für ein gutes Ergebnis. Aus 50 bis 70 Kilogramm Rüben gewinnt Josef Thaler einen Liter Schnaps. Die magere Ausbeute vergleicht er mit Vogelbeere. Auch diese füllt er als Edelbrand in die schönen Steinerhof-Flaschen. Außerdem wird Marillenbrand, Obstler und Williamsbrand hergestellt – mit anderen Arbeitsschritten, aber mit gleicher Perfektion wie bei der geliebten Rübe. Die Tiroler Schnapsprämierung verlieh 2012 Auszeichnungen für Steinerhof-Krautinger und für Marille.

**Wohl bekomm's!**
Der Steinerhof ist zugleich ein Gasthof – klein, regional und mit Pfiff. Man lässt sich zu einer Jause nieder, genießt ein herzhaftes Mittagsmenü, vielleicht mit Rübensuppe. Schnapsverkostungen machen Josef, seine Frau und Tochter zu unterhaltsamen Krautinger-Lehrstunden, bei denen man auch den Rübenacker und alle Verarbeitungsstationen zu sehen bekommt. Im Hofstüberl kredenzt seine Schwester die Destillate. Zuletzt wird als Krönung – weil das Aroma so dominant ist – der Krautinger aufgetischt. Der unverkennbare Geruch nach Kohl, mit lehmiger Note in der Nase, setzt sich am Gaumen völlig anders nieder. Josef: „Da gibt es entweder Liebe auf den ersten Schluck oder ein Stirnrunzeln.“ Auf die Wirkung des vergorenen Rübensaftes schwören die Wildschönauer: Er hilft bei Magenverstimmung und heilt allerlei Leiden. Niemals würde ein echter Wildschönauer eine Reise machen, ohne einen Flachmann mit Krautinger im Gepäck.