



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Kathi & Hans Stix



*Region: Kufsteinerland
Name des Brenners: Hans Stix
Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
(3 Tage vorher)
Führungen: jeden Donnerstag
Preis: ab € 15,-/Person*

*Kontakt: TVB Kufsteinerland
info@kufstein.com oder direkt bei Kathi &
Hans Stix: Lechen 44, 6335 Thiersee
t +43.5376.5359
m +43.664.2206799
e ferienwohnungen-stix@thiersee.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.

Hans Stix

Obst ist aller Genüsse Anfang. In Sachen Obst macht dem Hans Stix keiner etwas vor. 45 Jahre war er Obsthändler wie schon sein Vater. Die unendliche Vielfalt der Früchte studiert Stix in seiner Heimat, der Oststeiermark, und dort liegen auch seine Obstgärten „Schnapsbrennen gehörte zum Handwerk von Jugend an und seit der Pensionierung habe ich richtig Zeit dafür“, freut sich der geprüfte Sommelier. Diese Faszination teilt übrigens auch seine Gattin Kathi. Ihre Familie stellte am Thierseer Moarhof schon vor Jahrzehnten erstklassige Schnäpse her. In Thiersee im Kufsteinerland befindet sich das Haus von Kathi und Hans Stix. Von hier aus überblickt man den idyllischen See.



Fotos: Agrarmarketing Tirol



Die Finesse der Quitte

Quitte ist nicht gleich Quitte. Es gibt Apfel- und Birnenquitten, kultivierte Sorten und wilde. Allen ist das unglaublich intensive Aroma eigen, jedoch ist sie für den Verzehr viel zu hart. Unter Brennern ist die Frucht begehrt. Von der Verarbeitung der Frucht kann Frau Stix ein Lied singen. Die Urfrucht der Quitte muss es sein, denn schon wenige Früchte füllen „den halben Himmel“ mit ihrem Aroma. Die pelzige Haut wird mit warmem Wasser gewaschen und gebürstet. Das große Kernhaus der Quitte muss zur Gänze heraus – ein anspruchsvolle Arbeit bei steinhartem Fruchtfleisch. „Mit Gute-Luise-Birnen unterlegt, ergibt die Quitte einen Brand mit intensivem Primärduft“,

kommt Hans Stix ins Schwärmen. Frucht-mäßig schöpft die Brennerei Stix tatsächlich aus dem Vollen: Marillen, Kirschen, Weichseln, Rote Williamsbirne, Kriacherl und Dirndl-kirschen landen in den Maischebottichen und als Edelbrand und Likör in den Gläsern der Feinschmecker.

Eine Zigarre und ein Brand bitteschön

Er ist zartbraun, lagerte im alten Eichenfass, mundet vorzüglich zu einer Zigarre: der Zigarrenbrand. Derart verfeinert heimste der Stix-Edelbrand aus verschiedenen Apfelsorten eine Auszeichnung bei der weltweit bekannten „Destillata“ ein, eine von vielen im Hause. Die Produkte zu Wettbewerben zu senden,

diene einer ungefähren Orientierung, weiß der Kenner. Wichtiger ist einem erfahrenen Sommelier und Produzenten wie Stix aber die Verkostung und die Weitergabe von Fachwissen. „Nehmen Sie sich Zeit!“ fordert er. Zeit für eine Zigarre, oder Zeit, um am Glas zu schnuppern. Ein leichter Schwenk bringt neue tiefe Aromen an die Oberfläche. In kleinen Schlucken genossen, wird der Edelbrand Dichte, Fülle und Satttheit entfalten. Die Trinktemperatur und der Ablauf der Schnäpse bestimmen das Genuss-Erlebnis, der unerschöpfliche Erfahrungsschatz und die Brenn- und Obstgeschichten des Hausherrn aber mindestens ebenso.