



Tirol

Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Hubert & Verena Strasser



Region: Hall-Wattens

Name des Brenners: Hubert & Verena Strasser

Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
(1 Tag vorher)

Führungen: auf Anfrage

Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Hall-Wattens, office@hall-wattens.at
oder direkt bei Hubert und Verena Strasser:
der Bogner, St. Marienweg 2, 6067 Absam,
t +43.676.4096.509, info@derbogner.at,
www.derbogner.at

Das Schnapsbrennen hat in Tirol eine jahrhundertlange 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.

Hubert & Verena Strasser, der Bogner

Weitläufige Obstkulturen, sanft geneigte Wiesen, stattliche Wirtschaftsgebäude und ein wunderschöner Hofladen mit Schaubrennerei – das bildet die harmonische Einheit des Bognerhofs oberhalb von Absam. Nur wenige Autominuten von der Landeshauptstadt Innsbruck entfernt, genießt man bei Bogners Hofladen die Ruhe und die Aussicht. Seit 1722 ist der Erbhof im Besitz der Familie Schindl-Strasser. Zu diesem Anwesen gehörte damals eine Wirtsbehausung mit Schießstand, eine Hofstatt mit Stadel und Stall sowie ein Früh- und ein Baumgarten mit Wasseranger. In der zehnten Generation führen Hubert und Verena Strasser den Bognerhof mit Liebe zur Natur weiter.

Edelbrand direkt vom Erdbeerfeld

Das Schnapsbrennen ist selbstverständlich Teil der Tradition. Hubert Strasser packte die Leidenschaft des Edelbrandes mit seinen ersten in Eigenregie destillierten



Fotos: Agrarmarketing Tirol



Spezialitäten. Dass er überwiegend Früchte aus den eigenen Kulturen verwendet, liegt auf der Hand. Erdbeeren zum Beispiel kommen sonnenreif vom Feld und werden mühevoll von den grünen Kronblättern befreit.

„Erdbeere liefert viel weniger Ausbeute als meist angenommen“, erklärt der Fachmann, denn die süße Tafelfrucht steuert wenig Fruchtzucker bei. Reiner Erdbeerbrand sei daher eine Herausforderung. Dank Hubert Strassers feiner Nase gelangt stets nur das Beste, das Herzstück des Brandes, zum Verkauf - gleich ob dieser aus Williamsbirne, Kirsche, der Apfelsorte Topaz, Marillen oder Himbeere destilliert wurde.

Die Königin in zartem Blau

„Wir sind Zwetschken-Liebhaber“, zeigen sich Hubert & Verena Strasser begeistert. Die promovierte Biologin steuert im Obstanbau ihr Fachwissen bei. So schafft der Bogner

den Spagat zwischen dem Erhalt alter, wertvoller Sorten und dem wirtschaftlichen Erhalt des Traditionsbetriebes. Etwa 7000 Zwetschkenbäume gedeihen in Reih und Glied an Spalieren. Damit ist der Bognerhof Tirols größter Zwetschkenbauer. „Wir lassen die Früchte bis zur höchsten Reife am Baum“, betont Hubert. Handverlesen kommen die blauen Riesenfrüchte in Kisten und stehen binnen zwei Tagen in den Obstabteilungen. Der Weg ins Maischefass ist noch viel kürzer – wenige Meter. Huberts Zwetschkenbrand verströmt ein Aroma, als stünde man mitten im Obstgarten. Besonders vom „Zwetschkenbrand im Eichenfass“ sind Fachleute angetan: darin geben sich das nussig-schokoladige Aroma der Zwetschke und ein Hauch von Vanille die Hand. Die milden Röstaromen des Holzes prägen diese edle Spezialität.

Verkostung – ein Tanz der Sinne

Ohne die feine Nase und den sensiblen Gaumen wäre der Edelbrand-Experte machtlos. Keine Technik kann sie ersetzen. Was als Sensorik in die Ausbildung eines Brenners Einzug hält, kann auch der Laie entdecken. „Beim Verkosten zählt zuerst die Freude am geselligen Beisammensein, das Herantasten an den Geschmack kommt automatisch“, versichert Hubert Strasser. Im exquisiten Ambiente seiner Schaubrennerei und im gemütlichen Gastraum nebenan serviert Familie Strasser Kostproben mit direktem Blick auf die Blaue Königin am Baum.