



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Alfred Legenstein



Region: Tirol West

Name des Brenners: Alfred Legenstein

Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
(1 Woche vorher)

Führungen: auf Anfrage

Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Tirol West, info@tirolwest.at
oder direkt bei Alfred Legenstein: Hnr. 70a,
6591 Grins, t +43.664.5321.957,
alfred@edelbrand.co.at, www.edelbrand.co.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 verwurzelt 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.

Alfred Legenstein

Sie gehen wohl im Verborgenen zu Werke, die Brenneister im beschaulichen Dorf Grins. Denn niemals könnte man ahnen, dass das kleine Örtchen über 120 Brennrechte verfügt. Etwa 80 Brenner stellen aktuell die köstlichen Obstdestillate her. Der Hang zum Hochgeistigen lässt sich allerdings aus den vielen Früchte tragenden Bäumen und Sträuchern schließen, die in privaten Gärten, entlang der schmalen Gassen und rund um die Bauernhöfe jedes Plätzchen mit guter Erde besetzen. Auch Alfred Legenstein arbeitet verborgen, sogar unterirdisch. Er führt Besucher über eine schmale Treppe in die Räume unterhalb seiner Terrasse.

Genuss unterm Sternenhimmel

Alfred Legensteins Verkostungsräume rauben manchem Besucher den Atem. Mitten im Stüberl gibt ein weit geschwungener Tuffsteinbogen den Raum frei für das funkelnde Prunkstück der Brennanlage, darüber



Fotos: Agrarmarketing Tirol

blitzen Sternchenlichter. Tisch, Sitzbank und Täfelung aus feinstem heimischem Holz verwandeln den Raum in eine gemütliche Stube. Ein Steinmosaik umrahmt das Schnapsregal. Das alles ergibt mit Küche, Kühlräumen und Lager eine perfekte Arbeits- und Genusswelt. Wenn Besucher staunend die vielen Details betrachten, meint Alfred nur kurz: „Alles selbst gemacht!“

Suche nach Herausforderungen

Alfred Legenstein heiratete in eine Brennerfamilie, wie kann es in Grins anders sein? Er beobachtete genau und schlug früh den eigenen Weg ein: nur handverlesene reife Früchte landen im Maischefass. Auch bei der Gärung überlässt er nichts dem Zufall. Bereits 2003 holte er mit Edelbränden von Zwetschke und Williamsbirne Prämierungen bei der Landesverkostung. Jene Nachbarn, die sein Tun damals skeptisch beäugten, kommen nun, um sich Rat zu holen oder Hefe auszuleihen. „Viel Preis und viel Ehr“ trugen ihm die feinen Spezialitäten über die Jahre ein. Der Edelbrand aus der heimischen Wildfrucht Maulbeere begeisterte mit seinem lebhaft

schokoladigen Geschmack die Verkoster der Edelbrandmeisterschaft Destillata. Trester von Südtiroler Rosenmuskateller-Trauben, einem Nebenprodukt der Weinherstellung, veredelte Legenstein zur prämierten Spezialität. „Das ist ein Brand mit feiner Süße“, erläutert er, „er muss ruhen und reifen.“ Als Meister seiner Zunft sieht er jedoch den Apfel als große Herausforderung: „Apfel ist schwierig zu brennen!“ Denn zart im Aroma sei die Frucht und dennoch unglaublich nuancenreich. Apfelbrände geben sich im Geruch fast zurückhaltend, entfalten aber am Gaumen einen bunten Fächer an Geschmacks-Empfindungen. Wer sich auf eine Aromareise begibt, dem serviert Alfred Brände von Arlet, Elstar, Topaz, Jonagold, Gala und Golden Delicious – alle aus Äpfeln und doch grundverschieden. Alfred: „Der Edelbrand ist reintönig. Ein gut erkennbarer reifer Apfel mit süßen würzigen Nuancen, fruchtig mild und angenehm anhaltend. Oder er steigt jugendlich charmant in die Nase, frisch-fruchtig-würzig, animierend mit harmonischem Druck im Finish.“

Der Schnaps zur Melodie

Schnaps gehört zu jedem Platzkonzert, in den Tiroler Dörfern und besonders in Grins. Während die Blasmusik Marsch und Polka intoniert, schenken Marketenderinnen in Tracht aus kleinen Fässern ein. „Wir spielen ordentlich, da darf der Schnaps auch nur vom Besten sein“, beschloss Klarinettist Legenstein eines Tages. Er begleitete seine Marketenderinnen zum „Zwetschken-Klauben“. Dann destillierte er allerfeinsten Brand aus den herrlichen Früchten. Auch mit diesem „Grinner Musischnaps“ gewann er Preise, vor allem aber die Herzen der Musikfreunde. Der Schwenk zur Musik ist auch im Verkoster-Stüberl schnell vollzogen: Alfred langt in eine Nische seines Verkaufsregals, holt ein hölzernes Didgeridoo hervor und lässt wohlige Klänge der Ureinwohner Australiens im Tiroler Brennerkeller schwingen: Schnaps, Didgeridoo und Geselligkeit: „Alles selbst gemacht!“