



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Gidi Treffer

Tirol Agrarmarketing

lk landwirtschaftskammer tirol

Region: Pillerseetal
Name des Brenners: Gidi Treffer
Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
Führungen: auf Anfrage
Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB PillerseeTal, info@pillerseetal.at oder direkt bei Gidi Treffer: Gidi's Genusswerkstatt, Enterpfarr 16, 6391 Fieberbrunn
t +43.664.7359.7074, gidis@g-schnaps.at, www.g-schnaps.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.

Gidi Treffer, Gaßoidhof
Fieberbrunn liegt in den Kitzbüheler Alpen. Diese wiederum stehen für Berge voller Alpenblumen, liebliche Landschaft und lauschig-romantische Plätze. All das vereint der Gaßoidhof. Die drei Häuser des urtypischen Tiroler Hofes liegen malerisch in Enterpfarr, weit abseits jeder Geschäftigkeit. Sie gäben die perfekte Filmkulisse ab. Der Hof ist restauriert, namentlich wird aber in diesem Haus alles beim Alten bleiben: Die Hofbezeichnung „Gaßoid" stammt nämlich aus dem 17. Jahrhundert und bedeutet „alte Gasse". Der Flurname „Enterpfarr" rührt aus der kirchlichen Zugehörigkeit zur „enteren" Pfarre Erpfendorf, obwohl sich das Anwesen in Fieberbrunn befindet. Viehhaltung war Teil des Hofbetriebs bis 1990. Heute steht der Gaßoidhof für Edelbrand, Genusswerkstatt, Obstbau, Imkerei und Gastlichkeit. Gidi verweist stolz auf sein Vier-Mäderl-Haus: „nur mit der Hilfe meiner Frau Christl und meiner Töchter Magdalena, Melanie und Stefanie ist das alles möglich!"







Fotos: Agrarmarketing Tirol

Mythen und alte Wurzeln

Von den Großeltern und deren Bäumen ist viel die Rede auf Gidis Genießer-Hof. Sie waren es, die vor hundert Jahren den Grundstock für die heutigen Spezialitäten legten. Sie pflanzten die Rote Bichlbirne, auch Kletzenbirne genannt, nah am Bauerngartl. Außerdem setzten sie Mostbirnbäume und die Eigelsbacher Birne. Einige „Lederäpfel" der Sorte Boskoop kamen hinzu. Nah am Waldrand steht die Juni-Birne, ein fast hundert Jahre alter Baum. Die Familie nennt ihn entsprechend seiner Süße „Honigbirne". Die Weiße Klar- und auch die Rote Bichlbirne – sie alle sind Raritäten. „In Tirol sind einige meiner Bäume die letzten ihrer Art", bestätigt Gidi Treffer. Entsprechend stolz ist er auf die einzigartigen Zeitzeugen, er hegt und pflegt sie mit Herzblut. Der geprüfte Baumwart und Obmann des Obst- und Gartenbauvereins Pillerseetal legt auch bei benachbarten Streuobstwiesen Hand an. Er rät stets dazu, kostbare Bestände zu bewahren und neue Kulturen mit resistenten Sorten zu bepflanzen.

Von der Hobelbank zur Genuss-Werkstatt

Warum sollte ein viel beschäftigter Landwirt und Facharbeiter selbst mit dem Brennen beginnen? Schließlich kann man seine Ernte in anderen Betrieben abliefern und zu Schnaps verarbeiten lassen. „Unsere Bäume lieferten derart viel Obst, dass ich es kaum unterbringen konnte", erzählt Gidi. Die Maischefässer aller Brenner rundum waren randvoll. Gidi Treffer holte deshalb 2004 eine alte Destillieranlage aus Tarrenz. Seminare und die Prüfung zum Edelbrandsommelier folgten. Treffers Edelbrand wurde im Nu zum begehrten Spitzenprodukt, die Kunden gaben sich die Türe in die Hand. 2010 räumte der Hausherr seine große Holzwerkstatt aus und eröffnete darin eine schöne Stube mit Bar und einer Schaubrennerei, damit die Besucher auch ein entsprechendes Ambiente vorfinden. „Hier entsteht ab sofort Genuss", sagte Gidi Treffer schmunzelnd. Er lehrt seine Gäste die Kunst, Aromen zu benennen, Fruchtiges am Gaumen zu behalten und sich auf ein kulinarisches Abenteuer einzulassen.

Die Quelle des edlen Genusses

„Verheiraten" nennt der Brenner liebevoll die Aufbereitung seiner hochprozentigen Destillate auf Trinkstärke. Dazu wird Wasser in kleinen Mengen so lange zugefügt, bis der Alkoholgehalt bei etwa 42 Volumenprozent liegt. Nicht irgendein Wasser – es muss ein besonderes sein. Gidi Treffer trägt die Krüge, wie wohl seit hundert Jahren üblich, vom 300 Meter entfernt fließenden Wildbach im Endtal zum Gaßoidhof. Das weiche „Bründlwasser" entspringt einem Felsen. Es gibt der Genusskrone der Brände Raum. Zwanzig Edelbrände und etliche Edel-Liköre können am Gaßoidhof bestellt und naturgemäß auch gleich gekostet werden. Kenner loben die im Holzfass gelagerte Eigelsbacher Birne für ihren leicht bananigen Geschmack, den Hauch Zitrone und das vanillige Holzaroma. Die Bichlbirne wiederum verrät sofort ihre bäuerliche Verwendung als gedörrte Fruchtzugabe für das Tiroler Kletzenbrot. Genauso duftet auch der Edelbrand! Die Schnapsverkostung am Hof spiegelt das Spektrum der Fruchtsorten so farbenfroh, als sei sie ein lieblicher Blick auf die unberührte Natur in Gaßoid.