Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Stefan Nothdurfter

Tirol Agrarmarketing

lk landwirtschaftskammer tirol

Region: Tirol West
Name des Brenners: Stefan Nothdurfter
Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
Führungen: täglich von 08:00 – 12:00 & 13:00 – 18:00 Uhr (außer sonntags)
Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt : TVB Tirol West, info@tirolwest.at oder direkt bei Stefan Nothdurfter: Giggusbrennerei Nothdurfter, Hnr. 16, 6500 Stanz bei Landeck, t +43.5442.66963, m +43.664.9209412, giggus@msn.com, www.giggus.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.

Stefan Nothdurfter, Giggus
Das Glück des Natur-Genießers liegt manchmal eine Etage höher. So fährt man von Landeck zum Brennereidorf Stanz über einige Serpentinen hinauf und befindet sich in einer Landschaft voller Harmonie. Die Trockenrasen entlang der sanften Hänge sind mit Baum- und Strauchinseln bewachsen. Kurze Bänder aus Lesesteinmauern durchziehen die Grünflächen und formen schmale Terrassen für knorrige Obstbäume und zierliche Obstspaliere. Äste mächtiger Eschen spielen im Wind, Strauchbänder zeichnen als dichter Wall ein lebhaftes Muster auf Wiesenhänge – in deren Mitte ein winziger Heuschober. Der berühmteste Sohn von Stanz ist der Barockbaumeister Jakob Prandtauer, der hier geboren wurde. Beinahe an jedem Tor ein Schild mit der Aufschrift „Brennerei“. Am Hof von Stefan Nothdurfter steht „Giggus“. Wie Stefan mit freundlichem Lachen erklärt, sei das die rätische Bezeichnung für Schnaps und

Fotos: Agrarmarketing Tirol

bedeutet „scharfes Wasser“. Stolz verweist er auf das besondere Flair der Gegend und die historischen Wurzeln der Landwirtschaft. Sein Hof stammt aus dem 16. Jahrhundert. Vier Generationen leben unter einem Dach: „Wir geben traditionelles Wissen und unsere Werte weiter!“

Zwetschken-Paradies im Klimawunder
Die tausend Meter hoch gelegenen Gemeinden Stanz, Grins und Pians eint die Liebe zur Zwetschke. Auf dem exponierten Sattel des Stanzertals reift die saftige Frucht in langer Vegetationszeit. Die Anzahl der Sonnenstunden ist hier überdurchschnittlich hoch, die Nächte sind kalt. Das ergibt bis zu 30 Grad Celsius Differenz. Daher rührt der hohe Fruchtzuckergehalt, der sich in den letzten sechs Wochen der Reifung bildet. Die besondere mineralische Würze liefert die seltene Bodenformation – Urgestein, das von Kalk überrollt wurde. Die begehrte blaue Frucht liefern die Obstbauern in ihr SALT-Haus (rätoromanisch für „selbst“). Die Dorfgemeinschaft organisiert deren Vertrieb als Tafelobst, der Rest der Früchte wird zu Edelbrand. Auch Stefans Obstkulturen sind in der näheren Umgebung von Stanz verteilt.

Süß, zart und verletzlich
Zwetschken sind Rosengewächse. Daher vergleicht Stefan Nothdurfter gerne deren Aroma mit jenem der Königin der Blumen: „Die Duft-Komponenten sind empfindlich und zart.“ Im Edelbrand erinnern Bittermandeltöne an Marzipan. Die Süße der Zwetschke entfaltet ihren vollen, starken Charakter schon vor dem ersten Schluck. Stefan Nothdurfter: „Die Herausforderung besteht darin, das Bild der sonnenreifen Zwetschke im Glas einzufangen.“ Und mit seinem „Giggus“ gelingt das ausgezeichnet. Zahlreiche Prämierungen der Tiroler Landwirtschaftskammer und der international bekannten „Destillata“ heben ihn mit seinem Zwetschkenschnaps in die Höhen der besten Brennmeister. Der Genuss dieser Spezialität und das Gustieren von 15 Bränden anderer heimischer Früchte im Verkostungskeller ist wie ein Spaziergang durch die Stanzer Obsthaine. Und die Harmonie der Natur wirkt nach: Die Aromen der sonnenreifen Zwetschken halten sich sanft und lang am Gaumen.