Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Anton Nagiller

Region: Innsbruck & seine Feriendörfer
Name des Brenners: Anton Nagiller
Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten (1 Woche vorher)
Führungen: auf Anfrage
Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Innsbruck & seine Feriendörfer, office@innsbruck.info oder direkt bei Anton Nagiller: Hoferbauer, Philippine-Welser-Straße 85, 6020 Innsbruck, t +43.664.8178.755, info@hofer-bauer.at, www.hofer-bauer.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.

Anton Nagiller, Hoferbauer - der Stadt-Bauernhof
Der Weg zu erstklassigem Edelbrand führt quer durch Tirols Landeshauptstadt Innsbruck in den Stadtteil Amras. Siehe da: unweit des Schloßes Amras, eine Dorfkirche, altehrwürdige Gasthöfe und stattliche Bauernhöfe; Viehstall und Obstgärten auf Tuchfühlung mit Hochhäusern: Ist das ein kleines Gallisches Dorf? Hoferbauer Anton Nagiller kann dem Gedanken schon etwas abgewinnen. Er betreibt ungeachtet der Urbanität einen Obstgarten, hält Schweine im neu renovierten Stall und baut im nahen Feld Kartoffeln an. Schnapsbrennen ist beim Hoferbauern Tradition. Die reicht übrigens nicht zur Römerzeit, aber immerhin Jahrhunderte zurück. Der große Hof diente der Versorgung der adeligen Familie Trapp, die im angrenzenden Trappschlößl beheimatet war. Seit 1950 werden die Hoffrüchte vergoren und destilliert, seit 2007 mit neuem Brenngerät.

Fotos: Agrarmarketing Tirol

Alte Wurzeln mit Würde fortführen
In Anspielung an Asterix' Kampfwillen verweist Anton Nagiller auf die umfangreiche Renovierung von Stall und Hofgebäude und den Wirtschaftshäusern. Der Schwerpunkt liegt in der Direktvermarktung mit eigenem Hofladen. Am Hof werden mit dem Projekt „Schule am Bauernhof" durch Frau Claudia Einblicke in die Landwirtschaft und das Leben am Hof vermittelt. Im Obstgarten auf der grünen städtischen Insel weisen imposante Hochstammbäume auf alte Zeiten hin. Daneben zieht die Familie Nagiller moderne Kern- und Steinobstsorten in moderner Landtechnik. Anton destilliert Apfel mit Karotte oder Apfel mit Ingwer, verfeinert Apfel-Edelbrand mit Heu oder durch Lagern im Eichenfass. Sortenreinen Apfelbrand von Grafensteiner, Berner-Rosen und Gala-Äpfeln stellt der Hoferbauer her. Liköre und Ansatz-Schnäpse sind ebenfalls begehrt. Einige Produkte aus Tonis Brennerküche brachten ihm bei der Tiroler Schnapsprämierung schöne Auszeichnungen ein.

Geistreiche Früchte im Gewölbekeller verkosten
Wer inmitten der Stadt über den alt-adeligen Bauernhof staunt, darf mit weiteren Überraschungen rechnen. Die ehemalige Maislagerstätte hat Anton Nagiller mit Feingefühl in einen Verkoster-Keller verwandelt – uralte Ziegel sind zum seitlichen Gewölbelager vermauert, in großen Glas-ballons reift der Edelbrand. In dem angenehm kühlen Ambiente scheint die Zeit stehen zu bleiben. Da darf auch ein Schwenk die Runde machen. Vater hielt Schweine im Stall, ein „Jüngling" büxte aus, kippte nebenan ein Maischefass um und machte sich über den verlockend süßen Inhalt her. Der torkelnde und seltsam grunzende Vierbeiner konnte schnell eingefangen werden. „Das arme Schweinderl war zwei Tage lang fidel", lacht Toni.