



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Melanie Haider & Mario Huber



Region: Lechtal

Name des Brenners: Mario Huber & Melanie Haider

Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten (1 Tag vorher)

Führungen: jeden Dienstag

Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Ferienregion Tiroler Lechtal, info@lechtal.at oder direkt bei Mario Huber & Melanie Haider: Lechtaler Haussegen, Dorf 52, 6652 Ellbigenalp, t +43.676.3443.422, info@lechtaler-haussegen.at, www.lechtaler-haussegen.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.

Mario Huber und Melanie Haider, Lechtaler Haussegen

Das Lechtal ist ein Almen-Paradies. Ein weites Tal mit einer der letzten

naturbelassenen Flusslandschaften und mit grünen Hängen, die bis knapp unter die imposanten Gipfel der Bergriesen reichen. Quellen, prickelnde Luft und karge Böden lassen eine Fülle zarter Blüten sprießen, doch Obst wächst hier spärlich. „Schnapsbrennen hat bei uns keine Tradition“, erklärt Melanie Haider. Dass die charmante junge Frau und ihr Lebensgefährte Mario Huber trotzdem mitten in Elbigenalp eine Schaubrennerei errichteten, lässt sich also nur mit reiner Begeisterung erklären. Diese wurde 2004 entfach, als Mario eine Brennanlage kaufte. Melanie fing schnell Feuer. 2009 kommen die ersten Auszeichnungen und mit den Pressemeldungen auch zahlreiche Kunden aus der regionalen Gastronomie und ganz Tirol.

Glasklarer Weg zur Qualität

Der Lechtaler Haussegen ist in Elbigenalp schnell gefunden, auch im doppelten Wortsinn. Das moderne Haus verrät durch die hohe Glasfront jedem Passanten:



Fotos: Agrarmarketing Tirol

„Hier wird edler Geist hergestellt!“ Die kupferblitzende Brennanlage mit all ihren Hebeln, Schaugläsern, Messgeräten und dem großen „Kolonnenturm“ verlockt zu neugierigen Blicken. Auf der feinen Tafel im stilvollen Raum dahinter reihen sich Gedecke, Karaffen und Stielgläser zum segensreichen Genuss. Bis zu 17 Personen werden hier bewirtet. Melanie und Mario erklären bei der Verkostung die Arbeitsvorgänge. Zur entsprechenden Jahreszeit wird gleichzeitig gebrannt oder ein Blick ins Maischefass gewährt. Melanie, als geprüfte Edelbrand-Sommelière, führt ihre Gäste im Rahmen der Degustation zu hoher Sensibilität: „Mit fachlicher Unterstützung können unsere Besucher etliche Nuancen erkennen!“ Sie schenkt eine Auswahl aus zwölf Edelbränden und fünf Likören ein.

Kräftig und ursprünglich wie das Tal Tiroler Früchte aus den ertragreichen inneralpinen Obstgärten sind die Grundlage für Lechtaler Edelbrände mit Haussegen. Doch die beliebtesten Brände entstehen aus heimischen Früchten: Blutwurz, Meisterwurz und Enzian. Sie tragen die Kraft der naturbelassenen Alpenregion in sich. Die für den Brand nötige gelbe Enzianwurzel darf freilich nur auf eigenem Grund und Boden gegraben werden. Melanies Uroma, die Bäuerin Helene Huber, vererbte der Familie ihre Bergweide. Von diesem Hang in 1800 Meter Seehöhe holt Mario die Wurzel des gelben Enzians, die metertief in die Erde reicht. „Im Oktober, wenn die Kraft der Pflanze sich in die Wurzel zurück zieht.“ Wie ein knorriger Ast sieht die Wurzel aus. Nach der Ernte liegt die Wurzel drei Tage in der

Sonne. Gereinigt und gehäckselt lässt Mario Huber sie rein vergären, das heißt, ohne Zusatz von anderen Früchten. So gewonnener Enzianbrand gilt als Rarität, wird hoch gehandelt und von Eingeweihten wie ein Schatz gehütet. Geschmacklich bezieht der Enzian klar Position: Bitterstoffe bringen erdig-herbe Töne ins Aroma, kantig, moosig und lehmig meldet der Gaumen. Der Enzian ruft Gedanken an scharf duftende Stauden auf Almwegen wach. Er bringt Kenner zum Jubeln. „Für manchen Neuling ist er aber viel zu intensiv“, erklärt Melanie Haider. Dem Wunsch nach mildem Genuss kommt sie gerne mit süßer Williamsbirne oder mit einem lebhaften Kirschenbrand entgegen. Damit ist der Haussegen völlig im Lot.