



Fotos: Agrarmarketing Tirol

# Tiroler Schnapsroute Gerhard Maass



*Region: Tiroler Oberland  
Name des Brenners: Gerhard Maass  
Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten  
(1 Tag vorher)  
Führungen: auf Anfrage  
Preis: ab € 15,-/Person*

*Kontakt: TVB Tiroler Oberland,  
office@tiroler-oberland.com oder direkt bei  
Gerhard Maass: maass-brand, Kaunertaler-  
straße 3, 6522 Prutz, t +43.5472.2281,  
maass@aon.at, www.maass-brand.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.

Gerhard Maass, Turabauer  
Gerhard Maass ist der Marillenkaiser. Österreichs wahrscheinlich größte Marillenkultur am Stück trug ihm diesen Beinamen und ein hohes Maß an Wertschätzung ein. Turabauer Maass pflanzte in einer Seehöhe von 900 Metern seine Marillensäulen, in Prutz, unweit des Kaunertaler Gletschers. Von 10.000 Säulen auf sechs Hektar Fläche erntet er jeweils bis zu 15 Kilo der gelben Aromafrucht. Nun, da Experten Ehr und Ruhm kundtun, sind die Bedenken vieler Skeptiker vom Winde verweht. Gerhard Maass erinnert sich: „2003 begannen wir mit einer Versuchsfläche von zwei Hektar. Damals unterstützte uns ein Südtiroler Obstbau-Fachmann in der Sortenwahl und beim Anbau. Alle anderen schüttelten den Kopf!“ Der Pionier musste trotz vieler Generationen Obstbau-Tradition von Null beginnen, denn das große Risiko in dieser Höhenlage sind Minusgrade während der Blüte. Zur Marillenernte geben sich nun

Fotos: Agrarmarketing Tirol



---

beim Prutzer Turahof Pilgerscharen von Obstfreunden ein Stelldichein. Der Mut hat sich gelohnt!

#### **Veni Vidi Vici**

Die Römer kamen, sahen, siegten. Die Geschichte mit den Prutzer Marillen kann durchaus ein Spiegel der Vergangenheit sein. Just auf diesem Boden errichteten nämlich die Römer einen Wachturm, drei Stockwerke hoch und drei Keller tief. Rund um den Turm herum entstanden Ställe, Anbauten, ein Graben. Heute ist der Turm vom Bauernhof umbaut. Allein die abgestufte Dachform verrät noch dessen Konturen und der Turm prägt den Namen „Turabauer“. Das gut temperierte historische Gemäuer dient der Familie als Trophäenraum. Bei jedem Aushub auf diesen historischen Gefilden muss zuvor das Denkmalamt befragt werden. Gerhard Maass nimmt's mit Humor: „Wir haben eine Münze mit der Prägung eines Römischen Kaisers ausgegraben. Vielleicht brachte sie uns Glück!“

---

#### **Hochgeistige Vollendung**

Bereits in den 1970er Jahren stellte der Vater von Gerhard Maass sortenreine Brände her. Seit den 1990er Jahren mischt Gerhard Maass in der Brenner-Elite mit. Regelmäßig rauschen nun Jubelnachrichten über Auszeichnungen bei der Europa-Verkostung Destillata durch den Blätterwald. Gold für Traube 2006, Gold für Spenling (Wildpflaume), Silber für Vogelbeere 2006, Orangenblütenmuskateller, Kirsch und Williams 2007 und so weiter. Der Spenling von Gerhard Maass wird bei den „Word Spirits Awards“ zum „Spirit of the Year“ gekürt. Wichtiger als der Glanz der Medaillen bleibt für Gerhard Maass aber der Anspruch, gleichbleibende Qualität zu liefern. Letztlich entscheidet darüber des Brenners Nase. Dieses feine Sinnesorgan entschlüsselt eine riesige Aromabibliothek – wenn sie Gelegenheit zu ständigem Lernen hat. Daher übernimmt Gerhard Maass gerne die Jury-Tätigkeit bei den „World Spirits Awards“. „Wir werden drei Tage geschult, jeden Abend geprüft und verkosten 60 Sorten blind.“

---

#### **Feine Aromen-Spirale**

Beim Brennen in dieser Liga sind stets Ordnung und Sauberkeit oberstes Gebot – für Gerhard eine glasklare Sache. Besucher können jederzeit einen Blick durch die Glasfront seiner Schaubrennerei werfen oder zu den Öffnungszeiten eintreten. Einen großen Teil des schlichten, in Holz und Glas gefassten Gebäudes nimmt die Brennanlage ein – Edelstahlbehälter, Kupfer-Brennanlage, Kolonnenturm und Steuergeräte. Auch der Verkaufsraum nebenan ist mit seinen großzügigen Glaswänden taghell. Mittendrin wölbt sich eine hölzerne Palisadenwand sanft zur Ellipse. Die blendende Sonne bleibt draußen, damit man sich ganz auf das Aroma des Edelbrandes besinnen kann. Besichtigungen mit Obstgartenführung, Rundgang durch Obstlager und die Brennerei, sowie Verkostung der 30 Edelbrände und 15 Liköre sind möglich. Das Aroma der Marille bleibt dabei stets in Erinnerung: Es ist feingliedrig und so schön-fruchtig wie die gelbe Steinfrucht selbst. Und die leicht-süße Würze der Bergmarille klingt elegant im Gaumen aus – eben wahrhaft kaiserlich.