



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Florian Kranebitter



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

*Kontakt: TVB Innsbruck & seine Feriendörfer,
office@innsbruck.info oder direkt bei Florian
Kranebitter: Obst-Brennerei Kranebitter,
Mühlweg 6, 6401 Inzing, t +43.5238.88880,
apfelsepp@gmx.at, www.schnaps-kranebitter.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.

Florian Kranebitter

In den kleinen Dörfern des Inntals finden sich wahre Perlen der Kultur und Landwirtschaft, so zum Beispiel in Inzing. Der Hof der

Familie Kranebitter ist eine davon. Er ist unübersehbar, imposant, fast stiehlt er der Dorfkirche gegenüber die Aufmerksamkeit. Das stattliche Bauernhaus ist mit vielen Lüftmalereien versehen. Ein Obstgarten drängt sich eng an das Wirtschaftsgebäude.

Paradiesische Zustände für Früchte

Schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts war der Hof in Inzing für seinen mustergültigen Obstgarten bekannt. Das hat sich bis heute nicht geändert. Auch das Brennen von Schnaps war von Beginn an Teil der Obstbaukultur und ist es noch. Lediglich die Viehzucht stellte man 1980 ein und investierte mit Weitblick: Florian Kranebitter pflanzte Spindelkulturen. „Die Hangneigung, die Boden-Zusammensetzung und selbst das Klima sind ideal“, erzählt er. Für gutes Aroma und reiche Säure im Apfel sei die Temperaturschwankung von Tag und Nacht unerlässlich, ebenso wie eine ständig wehende leichte Brise. Auch Zwetschke, Kirsche,



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Marille, Quitte und Williamsbirne kultiviert Familie Kranebitter mit hohem Fachwissen. Der drei Hektar große Obstgarten liefert zwanzig Jahre später den gewünschten Ertrag und stellt den Haupterwerb des Traditionshofes. Der Großteil der Früchte gelangt über das Obstlager Haiming als Tafelobst in den Frischhandel. Mit den restlichen, baumreifen Früchten stellt Florian Edelbrand her. Er verfügt über das Recht der „Abfindungsbrennerei“.

The Winner is...

Florian Kranebitter stellt mit Passion erstklassige Edelbrände her. Er geht 2012 zum fünften Mal als Landessieger aus der Tiroler Schnapsprämierung hervor. Im gleichen Jahr nimmt die Destillata ihn in den Kreis der Auserwählten auf – eine hohe Ehre. Kirsch- und Hollunder sind Edelbrand

des Jahres, fünf Goldmedaillen liegen für Kranebitter ebenfalls am Siegertisch. Worin liegt das Geheimnis seines Erfolges? Der Obstbaufachmann zieht 400 Bäume ausschließlich für die Brennerei und erntet die Früchte direkt vom Baum ins Fass. Dem folgen die akribisch kontrollierte Temperatur während der Vergärung und das traditionelle Brennverfahren in zwei Durchgängen, dem Rau- und Feinbrand. Schließlich ist die Sensorik, die scharfe Wahrnehmung im Bewerten und Messen mit menschlichen Sinnen, Voraussetzung dafür, die „goldene Mitte“ zwischen Vorlauf und Nachlauf zu finden.

Zugleich verweist Florian Kranebitter stolz auf seine Familie: „Ohne den Zusammenhalt aller könnten wir niemals Obstbau, Brennerei und Direktvermarktung schaffen.“

Schule des guten Geschmacks

Den altherwürdigen Stall restaurierte Familie Kranebitter mit viel Geschmack. Die stattlichen Gewölbe zieren Lüftlmalereien – im selben Stil wie die Außenwände des Hofes. Holzbänke unterhalb der geschwungenen Fensternischen und schwere Tische aus Birnenholz laden zum Verweilen. Zum optischen Genuss gesellt sich der des Gaumens, wenn Florian und sein Vater Josef Kranebitter die feinen Erzeugnisse in gut gewählter Abfolge einschenken. „Wir führen von den Schnäpsen mit einfacheren Aromen zu den intensiven“, kündigt Josef an. Mehr verrät er nicht, denn alles andere entfaltet sich beim Besuch. Manch einer pflichtet beim Verlassen des außergewöhnlichen Hofes einem Spruch bei, der dort an die Wand gepinselt ist: „Hätt’ Adam schon den Schnaps besessen, er hätt’ den Apfel nicht gegessen!“