



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Luis Springer



Region: Innsbruck & seine Feriendörfer
Name des Brenners: Luis Springer
Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
Führungen: auf Anfrage
Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Innsbruck & seine Feriendörfer,
office@innsbruck.info oder direkt bei Luis
Springer: Springers Edelbrand Kristallklar,
Mairbachweg 10, 6402 Hatting,
t +43.5238.88866, m +43.699.10892979

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.

Luis Springer

Luis Springer ist ein Pionier. Er brannte Edelbrand höchster Qualität, als seine Kollegen von heute noch die Schulbank drückten. Der rührige Pensionist mit dem freundlichen Blick ist Schnapsbrenner und langjähriger Schützenhauptmann von Hatting. Hier kennt ihn jeder. In dem stillen Dörfchen nahe Innsbruck gibt es genug Platz und Freiheit für Tradition und Moderne, für herrliche Höfe mit Lüftmalereien, verwegene Architektur, Landwirtschaft und vor allem für schöne Natur! Luis deutet mit weit ausholenden Gesten dorthin, wo guter Edelbrand seinen Anfang nimmt: im Obstgarten. Sein privater Garten Eden befindet sich am Hang oberhalb seines Hauses. 50 Williamsbirnbäume stehen hier in Reih und Glied, 23 Quittenbäume säumen den Garten. Auch Zwetschken-, Apfel- und Kirschbäume gehören zur dicht stehenden Kultur. Der Nektarinenbaum nützt die schützende Holzwand des Gartenhauses,



Fotos: Agrarmarketing Tirol

vier Marillenbäume wurzeln nahe beim Haus. Luis betrachtet die gut fünf Meter hohen Fruchttäger mit Kennerblick. „Das ist Natur, da darf auch einmal eine Birne krumm wachsen“, lacht er.

Der Weg zum prämierten Schnapsbrenner

Luis Springer stammt vom Hattinger Berg. Ein Freund nutzte seine Kenntnis der hoch gelegenen alpinen Fluren, um die besten Ernteplätze für Heidelbeeren, Himbeeren und Hollerbeeren zu finden. Was sie zu Tal trugen, wurde zu Schnaps. „Das kann ich auch“, dachte sich Luis. Er begann mit dem Brennen, nahm an Seminaren teil und schickte das Ergebnis zur allerersten Tiroler Schnapsprämierung nach Innsbruck. Das war 1995, die Jahreszahl ist auf der vergilbten Urkunde kaum mehr zu erkennen. Springer-Edelbrand war von Beginn an erlesen, 1996 erreichte er den Landessieg mit Vogelbeerbrand. 2001 und 2011 holt er wieder den begehrten Titel. Etwa

hundert Prämierungen zählt Luis in seiner fast zwanzigjährigen Brenner-Karriere. Beim weltweit größten Kräftenessen der Obstbrand-Hersteller „Destillata“ glänzte der private Brenner aus Hatting mit drei Gold- und drei Silbermedaillen.

Die Musikkapelle als Botschafter

Wenn die Hattinger Rotjacken aufspielen, strömen die Menschen zusammen. Die seit beinahe hundert Jahren bestehende Blasmusik gehört zu den vielbeachteten Kapellen mit hohem Niveau in all ihren Formationen – Unterhaltung, Big-Band und Egerländer. Luis sagt stolz: „Zu jeder Art Musik passt ein Edelbrand, aber nur ein wirklich guter!“ Zu hunderten wird dieser auf Volksfesten ausgeschrieben, vor allem Marille und Williamsbirne. Viele Liter holen sich die Marketenderinnen, auch jene der Schützen, bei Luis Springer. Es ist ein fröhliches Kommen und Gehen im Brennerhaus.

Aus der Fülle des Lebens kosten

Luis blickt auf eine variantenreiche Brennerzeit zurück und kann stundenlang über Reife, Maische und Aromen reden. Den Verkostungsbesuch macht er zur Erlebnisreise. „Ich habe hier alles in einem Raum“, stellt er fest. Die Brennanlage nimmt den größten Platz ein, daneben lässt man sich in der gemütlichen Sitzecke nieder. Glaszylinder, Fülltrichter, Messgeräte – das Handwerkszeug steht neben dem Flaschenregal bereit. Dreißig Edelbrände und fünf Liköre füllt der erfahrene Brenner ab, u.a. seltene Feinschmecker-Tropfen wie Hagebutten- oder Schlehenbrand, Enzianschnaps, Ribisel- und Muskatellertrauben-Brand. Oft setzt Luis der Verkostung noch eine Sonderexkursion hinzu. Er zeigt nebenan den wandhohen Schrank mit Raritäten aus seiner Zeit als Mineraliensammler. Das Motiv für die Etiketten des Springer-Edelbrands holt Luis aus der Glasvitrine – einen handtellergroßen, glänzenden Bergkristall!