



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Albert Schmider



Region: Ferienland Kufstein

Name des Brenners: Albert Schmider

Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten

Führungen: auf Anfrage

Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Ferienland Kufstein,

info@kufstein.com oder direkt bei Albert

Schmider: Schmider, Kaiserbergstraße 16a,

6341 Ebbs www.wundertropfen.com,

albert.schmider@aon.at, Tel. +43.664.73481776

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.

Albert Schmider - die Brenner-Schule

Seit Jahrhunderten destillieren Tiroler Bauern aus Früchten Schnaps. Den sichtbaren Beweis

dafür findet man in Ebbs. Das 500 Jahre alte Brennerhaus der Familie Schmider duckt sich wie ein kleines Knusperhäuschen zwischen die schicken Wohnhäuser der Gegend. Die schwarzen hölzernen Balken und auch das antiquierte Schild „Messerschmied“ sind von Efeuranken überwuchert. Unter dem kleinen Balkon mit Schnitzwerk lässt sich die bescheidene Haustüre kaum aufmachen. Im Inneren öffnet sich des Brenners Paradies. Eine blitzblanke Kolonnen-Brennanlage sitzt auf dem gemauerten Podest. Kupferschmiede haben sie maßgefertigt. Jedes Detail im Raum ordnet sich der Geschichte des Hauses unter, von der geschwungenen gemauerten Treppe, den niedrigen Durchgängen bis zum spärlichen Zierrat. Albert Schmider hat mit vielen Helfern aus dem ehrwürdigen Haus des Messerschmieds in tausenden Stunden Handarbeit eine bewundernswerte Heimat für seine „Wundertropfen“ erschaffen.



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Plötzlich musste ich Schnaps brennen

Albert Schmiders Vater ging im hohen Alter noch selbst am Brennofen zu Werke, plötzlich erkrankte er. Albert wollte die fertig vergorene Maische nicht verderben lassen und beginnt seinen ersten Brand 1997. Die Leidenschaft packt ihn. Dank Kursen, dem Studium vieler Publikationen und mit neuem Gerät bringen seine Edelbrände bald Auszeichnungen bei der Tiroler Schnapsprämierung und sie gewinnen im In- und Ausland einen hervorragenden Ruf. „Hier ist, wie bei vielen Kollegen, der Wandel von der Verwertung von Fallobst-Resten zur Veredelung erstklassiger Früchte geschehen“, blickt Schmider zurück.

High-tech in alten Mauern weitergeben

Die besten Tipps und modernen Methoden, um Edelbrand erster Güte selbst zu produzieren, erhalten Interessierte in Seminaren. Dafür eignen sich die Räume im uralten Messerschmied-Haus ideal. Im offenen Schau-raum, mit freiem Blick auf den Brennkessel, drückten schon Hunderte die Schulbank. „Wir hatten Zöllner aus der Schweiz hier und Besucher aus den Niederlanden“, verrät Schmider. Sauberkeit und Reife der Früchte, Gärprozess, Heizen und das Bedienen der Anlagen, sowie das Abtrennen in Vor- und Nachlauf wird gelehrt. Um in der Spitzenliga mitzuspielen, bedarf es freilich jahrelanger Erfahrung und einer Beflissenheit „irgendwo zwischen Genie und Wahnsinn“, zitiert Schmider einen Experten.

Gourmet-Treffen im urigen Ambiente

Im Messerschmied-Haus werden Edelbrände und Liköre im feinen Stielglas gereicht, dazu gibt es stets Quellwasser. Die Verkostung wird zur Einführung in die magische Welt des Brennens. Albert Schmider gönnt seinen Produkten mitunter Jahre der Reife. Er lagert sie im Fass oder offen in Glasballons. Durch die Kombination verschiedener Früchte breitet sich eine kulinarische Spielwiese aus. Seine persönlichen Hits verrät der passionierte Brenner gerne - der Kriacherlbrand und der Galunder, eine Mischung aus Gala-Äpfel und Hollunder.