



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Friedl Webhofer



Region: Osttirol

Name des Brenners: Friedl Webhofer

*Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
(1 Tag vorher)*

Führungen: auf Anfrage

Preis: ab € 15,-/Person

*Kontakt: TVB Osttirol, info@osttirol.com oder
direkt bei Friedrich Webhofer: Dorfstraße 27,
9905 Gaimberg, t +43.4852.69445,
webhofer.f@tirol.com, www.obsthof-webhofer.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.

Friedl Webhofer

In der Umgebung Lienz liegen hübsche kleine Dörfer wie aufgefädelt in der Landschaft. An den Hängen bilden grüne Wiesenflächen, Äcker und Maisfelder im Wechsel mit den feinen Linien der Obstspaliere einen bunten Fleckerlteppich. In dieser Kulturlandschaft auf kleinstem Raum profitieren Landwirte von der Wärme des Südens, die durch das weit geöffnete Drautal in den Alpenraum strömt. Auch rund um Gaimberg wird der Boden zum Erwerb genutzt.

Obst verlangt Leidenschaft

Ebenfalls Teil der reizvollen „Landmalerei“ sind die Gitterlinien der Baumreihen auf Obsthügeln des Mesnerhofs. Sie gehören Friedl und Magdalena Webhofer. Die beiden bauen in ihren Obstgärten hauptsächlich Äpfel und Birnen auf einer Fläche von etwa drei Hektar an und ernten etwa 75 Tonnen Obst von rund 12.000 Bäumen. Die Sortenwahl bei Äpfeln fiel auf Gala, Elstar,



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Jonagold, Golden Delicious, Boskoop und Topaz – Früchte, die sich ausgezeichnet für die Weiterverarbeitung eignen und auch als Tafelobst sehr begehrt sind. Beim Spaziergang durch die Obstanlage erzählt Friedl von der Fülle der Arbeit, die er gemeinsam mit seiner Frau hier täglich verrichtet: mit geschicktem Astschnitt „erziehen“ sie Bäume, mit der Baumschere kappt Friedl die Gipfeltriebe. Das Gras zwischen den Baumreihen wird gemäht und zwischen die Stämme gebreitet. Überzählige, daumenbreite Äpfel werden von Hand ausgeplückt, damit die Äste nicht zu viel Last tragen müssen. Friedl sinniert: „Das ist eine innige Partnerschaft. Man denkt und lebt mit dem Baum.“

Hoher Segen für hochgeistige Freuden

Die obersten Reihen der Mesnerhof-Haine reichen bis mitten ins Dorf. Die Gaimberger Kirche ist einen Steinwurf entfernt. Weil Friedls Vorfahren als Mesner Jahrzehnte in deren Diensten standen, konnten sie das 1907 erbaute Haus 1942 erwerben. Mesner blieb man weiterhin. Friedl erinnert sich: „Großvater betreute das Vieh, die Oma brannte Schnaps.“ 1994 pflanzte Friedl die erste Obstanlage mit Jonagold und Golden Delicious. 2000 wird die Milchviehwirtschaft beendet, Obstbau ist nun das Standbein der

Landwirtschaft. Mit der reichen Auswahl an Früchten erwachte auch Friedls Begeisterung für das hochgeistige Handwerk. Eine neue Brennanlage kam auf den Hof - eine kupferblitzende Schönheit, die beiderseits flankiert wird von rund gemauerten Podesten für Kolonne und Messanlagen. Osttirols Spezialität, der „Pregler“, ist bei Stammkunden beliebt. Pregler ist ein normierter Edelbrand aus Äpfeln und Birnen. „Welche Apfelsorten wir nehmen und wie wir sie mischen, bleibt jedoch uns überlassen“, erzählt Friedl Webhofer. Daraus ergeben sich interessante Aromanuancen für den Pregler. Neben sortenreinen Apfelbränden, Williamsbirnenbrand und Likören füllt Friedl auch Apfel im Holzfass ab. „Jonagold und Delicious kommen mit 46 Volumenprozent in ein Eichenfass“, schildert der Meister. Dann zählt die Erfahrung: Das Holz verändert das Aroma und den Alkoholgehalt. In einem neuen Fass darf der Edelbrand nur drei Wochen liegen, in einem älteren ein ganzes Jahr. Als zartbraune klare Schönheit mit 40 Volumenprozent Alkohol verlässt der Apfelbrand sein Lager. Er zieht sich ölig über den Glasrand und verrät bei der Verkostung die elegante holzige Note, mit Vanille durchzogen. Schmeckt wunderbar!

Genießertreffen im Brennstadel

Das Heulager war leer geworden, doch ein schönes Ambiente für Schaubrennerei und stilvolle Verkostungen fehlte. Der Gedanke, aus der alten Tenne einen ansprechenden und authentischen Raum für Genießer zu machen, beflügelte Familie Webhofer. 2011 war er dann fertig, der einzigartige Brennstadel. Grob behauene alten Balken, Sparren und Verstrebungen tragen die hölzerne Decke. Auf dem knarrenden Riemenboden sind schwere Nussholztische zur Tafel aufgestellt, die schlichten Stühle laden ein: „Komm mit Freunden!“ In die Seitenwände wurden kleine Kastenfenster eingelassen, charmante Gucklöcher in die Natur. Die Brennanlage erstrahlt im gleißenden Licht, denn die Seitenwand des Stadls ist hier durch Glas ersetzt. Passanten und Hofbesucher betrachten von außen neugierig das Prachtstück. Von den Maiskolben am Plafond bis zu den schlichten Leinenvorhängen ist jedes Detail der Dekoration bescheiden und stimmig. Kein Wunder, dass Seminarveranstalter, Hochzeiter, Firmen und Jubilare den Brennstadel so gerne mieten. Friedl und Magdalena streichen über die glänzende Tischplatte mit der marmornen Astmaserung: „Der Nussbaum stand bei der Wagenhütte!“