



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute

Elke Obkircher



Region: Osttirol

Name des Brenners: Elke Obkircher

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

Führungen: auf Anfrage

Preis: ab € 15,-/Person

*Kontakt : TVB Osttirol, info@osttirol.com
oder direkt bei Dipl. Ing. Elke Obkircher:
Edelbrennerei Obkircher, Niedermauern 5,
9972 Virgen, t +43.4874.52243,
office@brennerei-obkircher.at,
www.brennerei-obkircher.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.

Elke Obkircher, Binterhof

Das Virgental ist ein Geheimtipp für Naturliebhaber. Die Häuser der Ortschaft Virgen scheinen wie zufällig auf die weitläufigen Wiesenhänge gestreut. Es sind winzige Siedlungen angesichts der Respekt einflößenden, gewaltigen Dreitausender. Hier gedeiht auf 1200 Metern Seehöhe Obst. Agrarökonomin Elke Obkircher hat die augenscheinliche Erklärung dafür: „Die Berge im Süden sind wesentlich niedriger. Sie lassen die Sonne ins Tal!“ Im Norden bilden der 3.371 Meter hohe Eichham und seine schroffen Nachbarn der Venedigergruppe ein Schutzschild. Elke verweist auf die ideale Südneigung der Hänge und die besondere Erde: „Es gibt hier viele Schwemmkegel und Lössböden!“ In die raue und zugleich sonnenverwöhnte Alpenwelt passt der Erbhof der Familie, der Binterhof. Er zeigt sich in der typischen Virgener Bauweise – weiße massive Mauern, auf denen dunkle Holzbalken die Obergeschoße tragen. Winzige Fenster



Fotos: Agrarmarketing Tirol

reichen für den Blick nach draußen. Hier ist Elkes Heimat, hier pflegt sie mit Liebe ihren Obstgarten und macht mit Leidenschaft Schnaps: „Ich brenne fürs Brennen!“

Mit der Kraft und Ruhe der Berge

Elkes universitäre Ausbildung bildet die profunde Basis fürs Schnapsbrennen, aber: „Sensorik musste ich dennoch lernen wie alle anderen.“ Sie sei ans Anpacken gewöhnt, erzählt die naturverbundene Sommelière mit der Sonnenbräune auf den Wangen und dem verschmitzten Blick. Bei manch schwerem Bottich müsse am Wochenende aber ihr Gatte helfen, denn auf dem Binterhof gibt es wenig maschinelle Hilfe. Die Brennanlage wird mit Holz beheizt.

Köstliches Sammelsurium auf nur einem Stamm

Nicht nur den Hof, auch den Obstgarten haben Elke und ihr Mann von den Vorfahren übernommen. Eine uralte Lesesteinmauer markiert die Grenze zu Nachbars Feld. Etwa 60 Kirschen- und Vogelbeerbäume tun ihr Bestes, um reichlich Früchte zu tragen. Stattliche Apfel- und Birnen-Halbstaumbäume stehen in den Wiesen. Die laienhafte Frage „Welche Apfelsorte ist

das?“, muss selbst Elke bei manchem Baum mit einem Achselzucken beantworten. Der Schwiegervater hat auf die Bäume veredelt, was er auf seinen Reisen an Edelreisern fand. Mancher Baum trägt eine kleine botanische Arche Noah. Nicht alle Sorten lassen sich nach Lehrbuch zuordnen, eindeutig zuweisen kann Elke die alten Sorten Kronprinz Rudolf und den Berner Rosenapfel. Nördlich ihres Obstgartens wagte Elke den Versuch und pflanzte selbst eine kleine Obstkultur mit niedrigen Bäumen. „Dem machten Rehe und Hasen schnell den Garaus“, erzählt sie gelassen. Die Schutzgitter um die zarten Stämme waren viel zu kurz geraten. Auf dem meterhohen Schnee tanzten die Wildtiere an und knabberten an den süßen Trieben.

Gault Millau gratuliert

Der bauchige, purpurrote Berner-Rosenapfel ist trocken und duftig. Er ergibt sortenrein einen ganz spezifischen Edelbrand. Elke: „Er ist dezent fruchtig, etwas rustikal und sehr vielschichtig!“ Ganz anders schmecken Williamsbirne oder gar Kirsche. Mit diesen Edelbränden erwarb Elke Obkircher 2010 jeweils den Titel „Edelbrand des Jahres“ bei der Edelbrandprämierung schlechthin, der „Destillata“. Auch der Gourmetführer Gault

Millau wählte ihren Williamsbirnenbrand zum Schnaps des Jahres. Auf der langen Liste prämiierter Brände ist ebenso der Pregler zu finden. Diesen typischen Osttiroler Birnen-Apfelbrand loben die Tester für sein „birnig-apfeliges Aromenspiel mit mostig-hefigen Anklängen“. Er ist am Gaumen vollmundig und fruchtig, mit guter Balance und ansprechender Länge im Abgang.

Degustation mit Zaungästen

Höchste Qualität all ihrer Brände sei Ehrensache, sagt Elke Obkircher. Sie serviert die Spezialitäten im gemütlichen Verkosterstüberl, welches sie im ehemaligen Stall einrichtete. Die alten Viehbarren sind noch zu sehen. Finstere Gestalten – oder vielmehr deren geschnitzte Krampuslarven – beobachten das Geschehen. Auf einem Viehgatter hängen die vielen Gold- und Silbermedaillen, Elkes „Trophäen“. Einen Lieblingsbrand kann sie nicht nennen. „Man soll einen Schnaps je nach Stimmung wählen“, rät Elke. Für Feiern sind Pregler, Williams und Marille perfekt, nach einer schweren Mahlzeit oder wenn man sich schlapp fühlt, hilft Meisterwurz. In Momenten der Ruhe und Harmonie passt ein fassgelagerter Apfelbrand oder ein Gläschen Zwetschke.