



Fotos: Agrarmarketing Tirol

# Tiroler Schnapsroute Lisa-Maria Holzmann



*Region: Hall-Wattens*

*Name des Brenners: Lisa-Maria Holzmann*

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

*Führungen: auf Anfrage*

*Preis: ab € 15,-/Person*

*Kontakt : TVB Hall-Wattens,*

*office@hall-wattens.at oder direkt bei*

*Lisa-Maria Holzmann: Glaserhof, Hnr. 119c,*

*6069 Gnadewald, t +43.664.1000.590,*

*office@glaserhof.at, www.glaserhof.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.

## **Lisa Maria Holzmann, Glaserhof**

Auf dem Hochplateau des Ortes Gnadewald, am Fuße des Karwendels finden Ausflügler, Radler und Wanderfreunde ihren Erholungsraum. Dort reihen sich Traditions-Gasthöfe und große Landwirtschaftliche Betriebe. Es ist eine ruhige, erhabene Idylle auf der sonnigen Empore über dem quirligen Inntal. Hier findet der Glaserhof großzügig Platz. Er zählt zu jenen Bauernhöfen, die den Spagat zwischen moderner Wirtschaftsgröße, Nachhaltigkeit und Kulinarik bewältigen. Rund 150 Muttertiere des selten gewordenen braunen Bergschafs, circa 100 Almochen Tiroler Grauvieh und eine eigene Metzgerei finden in den weitläufigen Wirtschaftsgebäuden Platz. Eine Brennerei mag hier überraschen. Und auch die junge Betriebsführerin! Lisa Maria Holzmann lenkt mit Mitte Zwanzig gemeinsam mit Ihren Eltern den Großbetrieb. Ihren Traum der eigenen Brennerei hat sie am Glaserhof stilvoll und in herrlichem Ambiente verwirklicht. Neben



Fotos: Agrarmarketing Tirol

dem großzügigen Brennraum befinden sich zwei wunderschöne Zirbenstuben. Schon der Eingang ladet in das großzügige Foyer zwischen Brennraum und den geschmackvollen Stuben ein, in denen die Besucher verweilen können.

**Plötzlich allein mit drei Tonnen Maische**

Der 2007 eröffnete moderne Glaserhof lässt die alten Wurzeln des Brennerhandwerks nicht ahnen. Tatsächlich kam aber Lisa Holzmann schon als kleines Mädchen am Hof ihres Großvaters mit Äpfeln, Maische und Schnaps in Berührung. Nach dem Besuch von diversen Brennschulungen legt sie im Herbst 2012 selbst Hand an. „Da stand ich plötzlich mit drei Tonnen Marille da“ schüttelt Lisa den

Kopf. Sie ließ sich von einem Experten der Tiroler Landwirtschaftskammer bezüglich der High-tech Brennanlage unterweisen und packte rasch an. Die ersten Edelbrände munden ausgezeichnet, die Brände im Jahr darauf ebenfalls. Etwa 20 Sorten füllt sie nun ab. Der klare edle Brand aus Boskoop, „Alter Birne“ und Quitte, aus Weichsel oder Johannisbeere, Muskattraube, ... macht sich gut in Nase und Gaumen!

**Zangenflasche aus dem Museum**

Eine grüne, bauchige und doch elegante Glasflasche mit zartem kurzen Hals steht im Verkaufsschrank der Glaserhof-Brennerei. Die Vorlage dazu, eine original „Zangenflasche“, entdeckten Lisas Eltern

im Tiroler Volkskunstmuseum. Diese Flasche anfertigen zu lassen, entpuppte sich als Odyssee. Das Glas-Objekt muss mundgeblasen werden. Mittlerweile wird die Flasche nach strengen Vorgaben in Manufaktur gefertigt. Glaserhof-Schnäpse gibt es ausschließlich in diesem edlen Gebinde. „Wenn schon Qualität, dann in allem“, gibt Lisa Holzmann die Marschrichtung vor. Naturgemäß gilt das auch für Verkostungen in der Zirbenstube: Lisa kommentiert jeden ihrer Edelbrände mit Sommelier-Expertise und zitiert die Philosophie des Glaserhofs frei nach Oskar Wilde: „Ich habe einen ganz einfachen Geschmack. Ich bin immer mit dem Besten zufrieden“.