



Tirol

Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Petra & Erwin Hupfauf



Region: Hall-Wattens

Name des Brenners: Petra & Erwin Hupfauf

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

Führungen: jeden Samstag (Vormittag)

Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Hall-Wattens, office@hall-wattens.at

*oder direkt bei Petra & Erwin Hupfauf:
Brennerei Weindlerhof, Bundesstraße 20,
6111 Volders, t +43.664.5146.652,
Weindlerhof-hupfauf@hotmail.com*

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.

Petra & Erwin Hupfauf, Weindlerhof

Nur der Kirchturm wirft seinen Schatten auf den Weindlerhof, in der kleinen Wohn-gemeinde Volders. Mitten im Dorf steht das Anwesen. Umringt von Baumriesen ist es ein harmonischer Ort des Genusses.

Obst wie im Schlaraffenland

Wer um den Weindlerhof spaziert, begutachtet etwa zwölf verschiedene Obstsorten. Das Früchteparadies setzt sich fort im alten Bauern-Obstgarten und den weitläufigen Anlagen entlang des Inns. Nektarinen, Weingartenpfirsiche, Mirabellen, rote und gelbe Williamsbirnen und vieles mehr reifen auf den rund 7000 Obstbäumen. Landwirt Erwin Hupfauf weist zur Hofeinfahrt: „Der Birnbaum ist hundert Jahre alt.“ Die rote Williamsbirne und die Quitten sind wertvolle Raritäten. Einige Bäume sind Teil des Gen-Save-Programms zur Erhaltung alter Obstsorten: Ilzer Rosenapfel, Rheinscher Winterrambur und Gewürzluike. Die Ernte



Fotos: Agrarmarketing Tirol

am Weindlerhof füllt viele Maischefässer. Auch Brennerkollegen schätzen das qualitativ hochwertige Obst.

Tradition verpflichtet

Die beiden jungen Landwirte Petra und Erwin Hupfauf widmen all ihre Leidenschaft dem umfangreichen Hofbetrieb mit Vieh, dem Obstbau und dem Brennerhandwerk. Erwins Großeltern erwarben 1936 mit dem Hofkauf auch das Theresianische Brennrecht. Äpfel, Birnen und verschiedene Früchte des weitläufigen Obstgartens wurden fortan im alten gemauerten Kessel zu Schnaps gebrannt. Erwin ist seit seiner Kindheit mit dabei.

Spitzenschnäpse als Geheimtipp

1992 stellt Erwin Hupfauf erstmals sortenreinen Edelbrand her, was zu Beginn einig

Unverständnis auslöst. Im Jahr 2000 kommt eine moderne Kolonnen-Brennanlage auf den Weindlerhof. Auch Petra brennt mit. Sie goutiert mit feiner Nase. Erwin legt die Prüfung zum Edelbrand-Sommelier ab, Petra und Erwin besuchten zahlreiche Seminare gemeinsam. Die Ergebnisse lassen nicht lange auf sich warten. 2002 prämiert die Tiroler Landwirtschaftskammer Kirsche und Boskoop eichenfass-gelagert. 2006, 2009, 2010 und 2011 schlagen Weindlerhof-Brände viele internationale Konkurrenten beim Gault Millau. 2010 zeichnet die weltweit renommierte „Destillata“ vier Edelbrände als Edelbrände des Jahres aus und nimmt den Weindlerhof in den Kreis der „ausgewählten Destillieren“ auf. Gebrannt von Petra oder Erwin? Wer von den beiden jeweils für die Medaillen, Goldenen Stamperl und

Ehrenurkunden verantwortlich zeichnet, scheint für sie selbst nicht der Rede wert. Sie freuen sich und gehen sofort wieder an die Arbeit.

Willkommen zur Verkostung

Nach dem Spaziergang durch Obstspaliere wäre es eine Sünde, den Weindlerhof ohne Kostprobe zu verlassen. Schon die sortenreinen Apfelschnäpse sind ein Gedicht. Edelbrand aus Weingartenpfirsich oder Roter Williams erinnern an frisch aufgeschnittene Früchte, als käme der kostbare Saft direkt vom Baum. Der Zigarrenbrand Braeburn mit 50 % Volumenprozent zeigt unvergleichlichen Charakter und Tiefgang. „Bei der Verkostung wird jeder einen anderen Brand den Besten nennen, das ist auch gut so“, lächelt Erwin Hupfauf.