



Fotos: Agrarmarketing Tirol

# Tiroler Schnapsroute Markus Spitaler



Region: Zillertal

Name des Brenners: Markus Spitaler

Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten  
(1 Tag vorher)

Führungen: auf Anfrage

Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt : TVB Mayrhofen, [info@mayrhofen.at](mailto:info@mayrhofen.at)  
oder direkt bei Markus Spitaler: Schnapsbrennerei  
Spitaler, Schwendberg 268, 6283 Hippach,  
t +43.5282.4178, [info@hausspitaler.at](mailto:info@hausspitaler.at),  
[www.hausspitaler.at](http://www.hausspitaler.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.

## Markus Spitaler, Ausserummerland

Vom Zillertaler Talboden liegt der Hof Ausserummerland nur drei Kehren und 200 Höhenmeter entfernt. Die Höfe und Wohnhäuser beziehen auf dem Schwendberger Sonnenhang Platz, auch der Erbhof Ausserummerland. Er besteht aus dem Stall, dem Wohnhaus der Familie, der Gästepension und dem charmanten „Brennhüttl“ – ein Haus im Tiroler Stil mit Verkosterstube, Brennraum und Willkommenslaube. Familie Spitaler trägt in fünfter Generation das Bauernleben weiter. Die Einkünfte aus Vermietung und der Schnapsbrennerei sind ein guter Zuerwerb für die kleine Landwirtschaft. Der kleinen Hofstelle wurde im 18. Jahrhundert das Brennrecht von Kaiserin Maria Theresia gewährt.

## In Windeseile zur Brenn-Elite

Mit vierzehn Jahren schaut Markus Spitaler seinem Großvater Sepp beim Schnapsbrennen über die Schulter. Einen völlig neuen Weg



Fotos: Agrarmarketing Tirol

beschreitet er 2005 beim Umbau des Hofes. Eine neue Anlage, viele Schulungen, Besichtigungen und das Feingefühl von Markus sind der Schlüssel zum schnellen Erfolg. Landessieger Tirol 2007, Sortensieger 2008 - 2012, 2012 & 2014 Auszeichnung zum „Edelbrenner des Jahres“ bei der internationalen Edelbrandmeisterschaft „Destillata“. Markus scheint der Erfolg in den Schoß zu fallen.

#### **Gute Frucht macht die halbe Miete**

Die andere Hälfte füllen Beharrlichkeit, Genauigkeit und ein feiner Gaumen. Auch für den „Spitaler-Williams“ ist all dies unerlässlich. Ein Obstbaubetrieb, der makellose Früchte liefert, steht am Anfang.

Die Birne lässt Markus Spitaler nachreifen, entfernt von Hand die Stiele und verfolgt mit wachem Auge den Gärprozess bei 15 Grad Celsius. Zu guter Letzt liegt die Kunst im genauen Abtrennen des Nachlaufes. Mit derselben Akribie destilliert Markus seine hofeigenen Speckbirnen, Gute Luise-, Boskoop- und Gala-Äpfel; Waldholunder und Vogelbeere. Angelika Spitaler stellt Liköre her. Auch dabei kommt es auf Sauberkeit, beste Frucht und zuletzt den richtigen Alkoholgehalt an. „Dann kann das Aroma richtig aufblühen“, erklärt sie.

#### **Zillertaler Kostbarkeiten**

Vom Stubentisch des Brennerhüttls fällt der Blick auf die Brennanlage. Die prämierten

Brände und einige Spezialitäten sind im Nu vergriffen. Trotz aller Anfragen wird Markus Spitaler seine „Produktion“ aber nicht ausdehnen. Lieber bleibt er klein und fein. Markus: „Dann liegt in jedem Handgriff Qualität.“ Markus gibt gerne tiefe Einblicke in seine Erfahrung, Geheimnisse gibt es nicht. Bei einer Verkostung lassen die beiden jungen Landwirte auch manchen Zillertaler Spruch einfließen, während ein Brand nach dem anderen erklärt wird. Auf die Frage nach ihrem Lieblings-Schnapslerl antworten Markus und Angelika Spitaler spontan „Meisterwurz!“ Er erobert den Gaumen mit feinen Zitrus- und Fenchelaromen und seiner dezenten Erdigkeit.