



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Hannes Sporer



Region: Zillertal

Name des Brenners: Hannes Sporer

Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
(1 Tag vorher)

Führungen: auf Anfrage

Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt : TVB Mayrhofen, info@mayrhofen.at
oder direkt bei Hannes Sporer: Kleinschwendberg
272, 6283 Schwendau, t +43.5285.62915,
m +43.664.9242606, info@klammsteinhof.at,
www.klammsteinhof.at

Das Schnapsbrennen hat in Tirol eine jahrhundertlange 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.

Hannes Sporer, Klammsteinhof

Wer sich dem mittleren Zillertal nähert, sieht rechts und links der Talebene Wiesen, die steil hinaufreichen bis zu den Gipfeln. Bergmähder,

vereinzelte Streuobstwiesen, Feldraine und Heuschöber ergeben mit den winzigen Siedlungen und vielen kleinen Bauernhöfen ein reizvolles Bild. Dazu gehört auch der Klammsteinhof. Das Wohnhaus der Familie Sporer scheint an den Hang geheftet wie ein Adlerhorst. Entsprechend majestätisch ist der Ausblick ins Tal, entsprechend mühselig die Feldarbeit.

Bergbauern über sieben Generationen

1796 kaufte Matthäus Sporer das „Gütl Klammstein ob Mühle“. Den Hof besitzt die Familie nun in der siebten Generation und führt vieles wie anno dazumal fort: Heuwirtschaft, Vieh, Imkerei, Gäste bewirten. Nur in Sachen Schnaps hat Hannes Sporer alles auf den Kopf gestellt. Ende der 1980er Jahre musste der Vater den Spätsommer bei den Tieren auf der Aste, einer kleinen „Voralm“, bleiben. Hannes: „Bei dieser Gelegenheit hat er mir fast zwischen Tür und Angel die Brennerei erklärt.“ Hannes hörte gut zu, ging ans Werk und stellte Obstler her.



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Qualitätspionier im Zillertal

Die überreifen Williamsbirnen eines Nachbarn öffneten Hannes Sporer Mitte der 1990er Jahre die Augen: „Den Schnaps haben mir die Leute aus den Händen gerissen!“ Bücherstudium, Sensorik-Kurse, Obstverarbeitungs-Lehrgänge und die Prüfung zum Baumwart folgten. Mehr als 60 Auszeichnungen sammelte er seit der Anschaffung der neuen Brennerei 1996. 2004 brachten ihm Golden Delicious-Apfelbrand, Mispelbrand, Marillen- und Traubenbrand den Tiroler Landessieger ein.

Mach das Beste aus dem Gegebenen

Der Klammsteinhof besitzt das Maria Theresianische Brennrecht. Die Edelbrände stammen von Quitte und Apfel, von Meisterwurz im Apfelbrand, Bergkräutern, sortenreinen Kirschen, Himbeeren, Topaz, Gravensteiner und heimischen Birnen. Früchte aus aller Welt destillieren? Dazu schüttelt Hannes Sporer den Kopf. „Ich mache nicht jede Mode mit.“ Eine große Herausforderung sei es allerdings, aus Früchten von Hochwiesen Spitzenbrände zu erzeugen, denn die Obstkulturen haben hier kurze Reifezeiten. Manche Ernten fallen wegen Kälteeinbruchs aus.

Tiroler Herzstück

Bei der Degustation im Brennraum des Klammsteinhofs schildert Hannes Sporer in stoischer Ruhe die Geschichte des „Gütlis“. Er weist beim Einschenken der edlen Brände hinüber zu den Obstbäumen um dem Hof und hinunter zu seiner Apfelbaumkultur: „Von dort stammt das Obst!“ Mit seinem klaren Weg zu höchster Qualität und dem steilen Aufstieg zum meisterhaften Brenner gab er etlichen bäuerlichen Betrieben der Umgebung Mut und Beispiel. Der Williams ist übrigens immer noch der Hit im Sortiment. Der saftige Klassiker verströmt sein vollmundiges Aroma im tulpenförmigen Edelbrandglas am besten bei 16 Grad Celsius. Und die schöne Aussicht im Zillertal lässt ihn besonders gut munden.