



Fotos: Agrarmarketing Tirol

# Tiroler Schnapsroute Kathrin & Martin Fankhauser



Region: Zillertal

Name des Brenners: Kathrin & Martin Fankhauser

Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten (1 Tag vorher)

Führungen: Öffnungszeiten: Mo - Sa  
10:00 -12:00 & 15:00 - 18:00 Uhr

Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Mayrhofen, [info@mayrhofen.at](mailto:info@mayrhofen.at)  
oder direkt bei Martin Fankhauser: Dorf 130,  
6283 Schwendau, t +43.5285.6760.128,  
[info@stiegenhaushof.at](mailto:info@stiegenhaushof.at), [www.stiegenhaushof.at](http://www.stiegenhaushof.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.

## Martin Fankhauser, Stiegenhaushof

Das aktivste Tal der Welt, das Zillertal, hat die innigste Trachten-Verbundenheit, die meisten ausgelassenen Feste, viele Superlative! Für Martin Fankhauser, Landwirt und Schnapsbrenner am Stiegenhaushof, passen sie wie angegossen. Er repräsentiert die Heimat am liebsten in Lederhosen, ist gern bei Veranstaltungen aktiv und ständig auf der Pirsch nach neuen Kreationen. Er ist „echt Tirol“ und das mit Inbrunst. Ein kräftiges „Griaß di“ schallt dem Besucher der Schaubrennerei in Schwendau entgegen. Das Brenner-Haus gleich neben dem Stiegenhaushof ist einer stylischen Almhütte nachempfunden. Heu-Balkon, offener Kamin, Bauernwerkzeug und Holzschindeln zaubern Gemütlichkeit. Ein kristallener Kronleuchter über einem Schlossherrentisch mit pinkplüschigem Königstuhl? Das überrascht allerdings! Hausherr Martin kommentiert mit einem Augenzwinkern: „A bissl müssen wir schon aus der Reihe tanzen!“



Fotos: Agrarmarketing Tirol

### Das Hobby zum Beruf gemacht

Den Stiegenhaushof übernahmen Martin und seine Frau Kathrin in der vierten Generation. Wie es sich für einen Zillertaler Bauern gehört, führten sie den Bauernhof mit Kühen, Schafen und Schweinen, mit Alm, Obstgarten und Gästezimmern. Selbstverständlich wurde Schnaps gebrannt. Das begeisterte den jungen Landwirt derart, dass er 2011 den mutigen Schritt in eine ganz spezielle Zukunft tat: „Jetzt wird hauptberuflich Edelbrand hergestellt!“ Auf Viehbestand will Martin dennoch nicht ganz verzichten: eine Herde von 40 Bergschafen bezieht den Stall im Winter. Man blickt übrigens durch ein Fenster von der Besucherstube der Schaubrennerei direkt in den Schafstall. Glücklicherweise

ist mit dem Hof das Brennrecht von Maria Theresia verbunden. Das wurde bald um ein Kleinverschluss-Brennrecht erweitert. Neben den eigenen Früchten kommt auch handverlesenes Obst aus dem Dorf in die Gärtanks, sortenrein oder in couragierten Kombinationen. Martin entfaltet die Kreativität eines Haubenkochs.

### Bergheuschnaps wird salonfähig

Trockenes Bergheue raschelt, liegt leicht in der Hand, duftet betörend. Kein Wunder: viele Kräuterarten, Blütenblätter und zarte Halme vereinen sich darin. In einem Glas mit klarem Bergheue-Brand weckt dieses Aroma Fantasien von romantischen Bergbildern. Martin, der „Stiegenhauser“, vertiefte sich ein

Jahr lang in die Suche nach dem geeigneten Bergheue, experimentierte und testete. Dann staunte auch die Fachwelt: etliche Medaillen holte der Zillertaler mit seinem Bergheuebrand. Mit anderen Spezialitäten holen er und Kathrin bis 2013 insgesamt 160 Auszeichnungen. Martin Fankhauser gibt zu: „Die Jagd nach noch besseren Produkten wird fast zum Lebensziel.“ Martin und Kathrin stellen dreißig Edelbrände und zehn Liköre her. Eine Edelbrand-Präsentation in der Schaubrennerei bleibt stets locker, urig und fröhlich. Die „Stiegenhauser“ lassen die besten Brände und Liköre auftanzen, solo mit Wasser, oder als Begleitung eines schönen Genießermenüs: „Wir feiern das Leben!“