



Fotos: Agrarmarketing Tirol

# Tiroler Schnapsroute Hannes Dengg



Region: Zillertal

Name des Brenners: Hannes Dengg

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 Hannes Dengg: Innerummerland,  
Schwendberg 272, 6283 Hippach, t +43.5282.50949,  
[hannes.dengg@aon.at](mailto:hannes.dengg@aon.at), [www.ummerland.at](http://www.ummerland.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.

## Hannes Dengg, Innerummerland

Innerummerland befindet sich neben Ausserummerland. Beides sind Bauernhöfe im mittleren Zillertal. Woher der Name

seines Hofes, „Innerummerland“ stammt, konnte Hannes Dengg trotz Studium einiger Chroniken nicht ausfindig machen. Jedenfalls besteht der Hof seit mehr als 350 Jahren und wird seit mehr als zehn Generationen von der Familie Dengg bewirtschaftet. Heute kann Innerummerland mit einer kleinen Viehherde – zwölf Rinder in Mutterkuhhaltung – dank Vermietung und der Brennerei als Vollerwerbsbetrieb geführt werden. Das Brennrecht stammt von Kaiserin Maria Theresia, das Brennbuch des Hofes aus dem Jahr 1946 gibt Zeugnis über die Fruchtmengen, die für Schnaps aufgebracht wurden.

## Gesegnete Früchte aus des Pfarrers Garten

Längst sind passionierte Schnapsbrenner zu Landschafts-Erhaltern geworden, indem sie ihre Leidenschaft auf den Obstbau ausdehnen. Auf alte Sorten werfen sie ein Auge, pflegen eigene und fremde Anlagen mit Sachkenntnis. Hannes Dengg verweist mit Stolz auf 110 Bäume des eigenen Hofes und 50 Bäume vom



Fotos: Agrarmarketing Tirol

---

Pfarrgarten. Viele davon sind „hohe Herren“ aus Großvaters Zeiten. Ein guter Birnenbaum erreicht leicht hundert Jahre und die doppelte Höhe eines stattlichen Hofes. Für dessen Schnitt und Ernte reicht die Baumwarter-Prüfung alleine nicht. Muskelkraft, Geduld und Geschicklichkeit nötigt ein solcher Riese dem Furchtnutzer ab. Dengg erntet Speckbirnen, Mauerbirnen und Mostbirnen; Grafensteiner- und Boskoop-Äpfel, die Haus- und die italienische Zwetschke und vieles mehr. In die Maische-Bottiche kommt, „was das Jahr eben bringt“, erklärt der Landwirt. Die Natur liefert in einem Sommer üppige Moosbeeren, ein Jahr darauf vielleicht Brombeeren. Sie alle landen sortenrein und ohne Zusätze in der Destille. Duft und Aroma bleiben Natur pur.

#### **Meister im Heilen**

„Was wär das Zillertal ohne die Meisterwurz?“, fragt Hannes Dengg. Den gut daumendicken

Wurzelstrang des Doldengewächses gräbt er am Schwendberg auf über 1800 Metern Seehöhe aus, „im September, wenn ich vor dem Almbtrieb auf die Kühe schaue.“ Nur ein starker, alter Wurzelstrang sei für das Brennen interessant, weiß Hannes Dengg. Der Rest des weit verzweigten Wurzelstocks bleibt im Boden und treibt im gelockerten Erdreich noch stärker aus. Wurzelstücke im Apfelbrand ergeben den hochgerühmten „Meisterwurz“, der Heilkräfte entfalten soll. Hildegard von Bingen hielt das krautige Gewächs bereits in Ehren.

#### **Schaubrennerei am Hof**

Für die „geistreichen“ Arbeiten und für Gäste und Genießer errichtete Familie Dengg vis-a-vis des Hofes im Garten ein hölzernes Brennerhaus – klein, fein und urgemütlich. Auf dessen Terrasse setzt man sich rund um den Tisch zusammen und lässt den Blick über die Kirsch- und Birnenbäume und über

die Siedlungen zu Füßen des Schwendbergs schweifen. Im Brennerhaus lässt man sich am großen Stammtisch nieder. Eine Glastür gibt den Blick frei auf Hannes' blitzsaubere Edelbrand-Werkstadt mit Destille, auf die Besucherbank und auf Buchenholz, das zum Anfeuern bereit steht. In gut gewählter Reihenfolge kredenzt Hannes Dengg einige seiner 24 Edelbrände und Liköre. Waldbeer-Likör zum Beispiel oder einen der Schnäpse, mit denen er 2012 Tiroler Landessieger wurde: Williamsbirne, Kirsch, Obstler und Traube. Auch den Edelbrand aus Vogelbeere empfiehlt er oder den Zirbenlikör. Natürlich kredenzt Hannes aus tiefster Überzeugung den echten Zillertaler Meisterwurz. Im fulminanten Aroma sind Komponenten von Fenchel und Anis, aber auch die Frische der Zitrone. Erst im Abgang schmeckt er leicht erdig und verweilt lange am Gaumen.