

Medieninformation

Tiroler Brennkunst hautnah erleben Brennhäusl sowie Schaubrennerei von Erber zeigen alles rund ums Thema Tiroler Edelbrand

Der Name Erber steht seit jeher für Tiroler Schnapskultur. So wurde den Vorfahren der Familie Erber das Brennrecht im Jahre 1651 verliehen, unter der Auflage, dass das Wasser der hauseigenen Quelle zuerst für die Versorgung von Mensch und Vieh und dann erst für die Brennerei herangezogen werden darf. Seit mehr als 350 Jahren werden in Brixen im Thale Tiroler Edelbrände von höchster Qualität nach altem Handwerk gebrannt. 2016 startete das Unternehmen mit dem Bau des Maische-Hauses eine Investitionsoffensive, die mit der im August 2018 erfolgten Fertigstellung des Erber Brennhäusl samt Schaubrennerei und informativem Schauraum ihren Höhepunkt erreichte. „Mit dem neuen Brennhäusl möchten wir unseren Gästen das Jahrhunderte alte Kulturgut Tiroler Schnaps näher bringen“, erklärt Geschäftsführer Christian Schmid. Neben Einheimischen und Touristen aus der Region möchte der Edelbrandsommelier verstärkt auch Bustouristen anlocken.

Tiroler Lebensart hautnah erleben

Das Brennhäusl macht die Tiroler Edelbrände und Schnäpse im wahrsten Sinne des Wortes greifbar. Bei einem Blick in die Brennerei wird dem Besucher näher gebracht, was die wichtigsten Zutaten für einen Tiroler Edelbrand aus dem Hause Erber sind. „Ein Edelbrand ist nur so gut wie das Obst, das verwendet wird. Wir verwenden nur vollreifes und gesundes Obst, das großteils aus der Europaregion Tirol kommt, und verarbeiten rund 500 Tonnen jährlich“, verrät Edelbrandsommelière Magdalena Schusterbauer, die bei Erber für Vertrieb und Marketing verantwortlich ist. Der hohe Zuckergehalt ergibt beim Brennverfahren hochwertigen Alkohol. Durch das Verarbeiten von Obst höchster Qualität und Güte kommen keine Fremdstoffe in die Gärung, was die Qualität des Endproduktes entsprechend sicherstellt.

Besonders stolz ist man in Brixen im Thale darauf, dass die Brennkessel nach wie vor aus Kupfer sind. Erber ist die älteste Tiroler Kupferbrennerei und weiss um die Vorteile dieses Materials. „Kupfer ist ein besserer Wärmeleiter, filtert zudem viel mehr Schwebestoffe als Edelstahl. Dadurch gewinnt der Edelbrand ein Mehr an Geschmack und ist von höchster Reinheit“, bringt es Brennmeister Christian Schmid auf den Punkt.

Für einen perfekten Edelbrand wird jede Sorte doppelt gebrannt. Im Anschluss daran wird das reine Destillat mit reinem Bergquellwasser aus der hauseigenen Quelle auf den richtigen Alkoholgehalt „eingestellt“. Nach mindestens 2jähriger Lagerung werden Erber's Spitzenprodukte für den Verkauf freigegeben.

Die Produktionsschritte für die hochwertigen Tiroler Edelbrände, Schnäpse und Liköre sowie die Geschichte des Unternehmens werden den Gästen vor Ort durch die Führung in die Schaubrennerei, den Erlebnisweg durch das Brennhäusl sowie einen Film im neuen Kino näher gebracht. Eine Verkostung der verschiedenen Sorten rundet das Wissen rund um die edlen Tropfen ab. Die Führungen finden immer dienstags und freitags um 9:30 Uhr sowie um 16:00 Uhr statt. Individuelle Führungen für Gruppen ab 15 Personen sind gegen Anmeldung jederzeit möglich.

Feinste Edelbrände sowie Tiroler Spezialitäten können direkt in der Jausenstube genossen oder im Brennhäusl für zu Hause gekauft werden.

Tiroler Schnaps - Jahrhunderte altes Kulturgut

Das Schnapsbrennen hat in Tirol eine jahrhundertelange Tradition und Tiroler Edelbrände sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Ein Stamperl Schnaps ist in Tirol nach wie vor ein Zeichen des besonderen Miteinanders. So werden Freundschaften besiegelt, Verträge geschlossen oder auf den Geschäftserfolg angestoßen. Nach einem Gipfelsieg am Berg gehört ein Schnapsperl ebenso dazu wie nach einer Tiroler Jause. Zu guter Letzt werden auch Unpässlichkeiten kuriert und das Seelenleiden gelindert.

Die Edelbrände von Erber sind international ausgezeichnet. 2018 wurde das Unternehmen beim World Spirits Award zur Distillery of the Year, 2facher World-Class Distillery sowie zur Master-Class Distillery ausgezeichnet. 16 qualifizierte Mitarbeiter sind täglich damit beschäftigt, das Tiroler Kulturgut Edelbrand, Schnaps und Likör nach höchsten Qualitätsstandards herzustellen.