

Pressemitteilung

Qualität und Regionalität prägten die 29. Tiroler Schnapsprämierung

Insgesamt 112 Betriebe haben sich mit 553 Bränden und Likören der strengen, internationalen Jury gestellt. Besonders beeindruckend waren die Apfelbrände, die zu den Highlights der diesjährigen Prämierung zählen.

Der Zuspruch bei der diesjährigen Tiroler Schnapsprämierung war groß. Die Prämierung ist der jährliche Höhepunkt, bei dem eingereichte Edelbrände und Liköre der Tiroler Brennerinnen und Brenner von der Expertenjury unter die Lupe genommen werden. Beim Galaabend im Congress Innsbruck wurden die mit Spannung erwarteten Ergebnisse bekannt gegeben.

Beim Festakt im Congress Innsbruck erhielten für ihre sensationellen Leistungen 92 Einreicherinnen und Einreicher mit ihren 396 Produkten eine Urkunde. Die Medaille in Platin errangen 33 Betriebe, welche sich durch eine überdurchschnittliche Qualität der eingereichten Produkte auszeichnen. Drei oder mehr Produkte müssen dafür mit mindestens 17 Punkten von 20 möglichen bewertet werden.

Tiroler Edelbrände und Liköre stehen für höchsten Genuss. Die Brennerinnen und Brenner haben über Jahrzehnte hinweg konsequent an der Qualität ihrer Produkte gearbeitet und diese stetig verbessert. Die Tiroler Schnapsprämierung leistet dabei einen wichtigen Beitrag, indem sie den Produzentinnen und Produzenten wertvolles Feedback zu den Stärken und Schwächen ihrer eingereichten Produkte gibt. Die eingereichten Brände und Liköre spiegeln zudem aktuelle Trends und Schwerpunkte wider. In diesem Jahr lag der Fokus eindeutig auf Apfelbränden, wie Wendelin Juen, Fachbereichsleiter der Landwirtschaftskammer Tirol, berichtet: *„Bei den Einreichungen lag der Schwerpunkt auf heimischen Apfelsorten. Die Obstsaison mit den Wetterextremen wie Spätfrost, Hagel und Trockenheit war durchaus herausfordernd. Im goldenen Herbst reiften etwas weniger, dafür aber umso aromatischere Früchte. Die Brennerinnen und Brenner haben aus diesen Früchten höchster Qualität sensationelle Destillate und Liköre kreiert. Sie beweisen damit einmal mehr, dass sie ihr Handwerk perfekt beherrschen. Liebhaber von Hochprozentigem können sich über diese hervorragenden Produkte freuen, insbesondere über viele exzellente Apfelbrände.“*

Nuancen entscheiden an der Spitze

Die kontinuierliche Beratung und Qualitätssicherung durch die LK Tirol trägt Früchte – das spiegelt sich darin wider, dass die Tiroler Brennerinnen und Brenner auch bei internationalen Wettbewerben im Spitzensport mitmischen. Wie im Spitzensport entschieden auch bei der 29. Tiroler Schnapsprämierung Nuancen darüber, wer sich über die begehrten Titel „Landessieger“ bzw. „Sortensieger“ freuen darf. *„Die Brennerinnen und Brenner bewegen uns auf sehr hohem Niveau, das bestätigt auch die Expertenjury. Heuer*



war es extrem knapp, zehn Betriebe haben sich punktemäßig ein Kopf-an-Kopf-Rennen um die Landessieger-Auszeichnung geliefert“, erklärt Obstverarbeitungsreferent Ulrich Zeni.

Für den Landessieger werden von jedem Betrieb 6 Brände oder Liköre nominiert. Die Punkte der vier besten Produkte davon werden zusammengezählt und jene Betriebe, mit den meisten Gesamtpunkten werden mit dem Titel „Landessieger“ ausgezeichnet. Bei den Bränden gibt es drei Landessieger und bei den Likören einen.

Für die Wahl zum Sortensieger werden die besten Produkte in einer Rangordnungsverkostung noch einmal von der Jury verkostet und so der beste Brand der jeweiligen Kategorie ausgewählt. Die Kategorien für die acht Sortensieger sind Apfel, Birne, Obstbrand, Zwetschke/Pflaume, Beeren, Vogelbeere, Sonstige sowie Meisterwurz/Enzian/Wacholder.

Neuer Herausforderungen

„Die Landwirtschaftskammer Tirol beschäftigt sich heuer schwerpunktmäßig mit dem großen Thema Klima. Dass es Veränderungen gibt, der Anbau anspruchsvoller wird und sich die Betriebe auf die neuen Herausforderungen einstellen müssen, betrifft letztendlich auch die Herstellung von Bränden und Likören. Es freut mich, dass die Betriebe hier mit viel Engagement dabeibleiben und sich nicht nur im Anbau, sondern auch in der Veredelung der Früchte ständig weiterentwickeln. Davon profitieren letztendlich alle - die Konsumentinnen und Konsumenten, weil sie perfekte Produkte erwerben; die Produzentinnen und Produzenten, weil sie eine höhere Wertschöpfung generieren. Ich gratuliere allen Ausgezeichneten herzlich – eine verdiente Anerkennung für ihre ausgezeichnete Arbeit übers gesamte letzte Jahr!“, gratuliert LK-Präsident Josef Hechenberger.

Tirol im Glas

Dass die Herstellung von Edelbränden und Likören in Tirol eine lange Tradition aufweist, ist kein Zufall: so konnten die Früchte der typischen Streuobstwiesen verwertet bzw. ein haltbares Produkt daraus erzeugt werden. Auch die Wertschöpfung für die kleinstrukturierten Betriebe war schon immer wichtig: *„Abfindungs- und Kleinbrennereien sind typisch für Tirol. Sie haben gerade auf unseren kleinen Betrieben für ein wichtiges Einkommensstandbein gesorgt. Über die letzten Jahrzehnte haben sich die rund 4.000 Brennerinnen und Brenner im Land kontinuierlich weiterentwickelt und stark professionalisiert. Sie erzielen mit ihren hochwertigen Destillaten und Likören jährlich eine Wertschöpfung von rund 20 Millionen Euro. Alle Prämierten können stolz auf ihre Produkte sein – herzlichen Glückwunsch!“,* unterstreicht Agrarlandesrat LH-Stv. Josef Geisler den hohen Stellenwert der Sparte.

Kontakt bei Rückfragen:

Wendelin Juen, Fachbereichsleiter Spezialkulturen und Markt, Tel. 05 92 92-1501
wendelin.juen@lk-tirol.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:

Judith Haaser, Tel. 05 92 92-1050, judith.haaser@lk-tirol.at