

➕ 28. Tiroler Schnapsprämierung

Permoser gegen Spitaler: Ein heißes Duell von Tirols erfolgreichsten Brennern



Die temperaturgesteuerte Gärung, die dieser Kessel ermöglicht, ist ein Erfolgsrezept von Markus Spitaler (l.). Otto Permoser (r.) genießt den Duft seines Edelbrandes, bevor dieser verkostet wird.

© Böhm Thomas

Von Manuel Lutz

Montag, 5.12.2022, 07:34

Otto Permoser und Markus Spitaler sammeln seit Jahren Siege bei der Tiroler Schnapsprämierung. Der Tiroler Tageszeitung zeigten die beiden Experten ihre Brennereien.

Laut Buchmachern sind Brasilien und Frankreich die Top-Favoriten für den Fußball-Weltmeistertitel bei dem derzeit stattfindenden Turnier in Katar. Für viele Fans wäre es wohl das Traumfinale am 18. Dezember: der Titelträger aus Europa gegen den Rekordweltmeister aus Südamerika.

Ein ähnliches Gigantenduell hat auch die heurige 28. Tiroler Schnapsprämierung der Landwirtschaftskammer Tirol erlebt. Bei dem jährlich stattfindenden Bewerb gibt es in zwei Kategorien Sieger: Für den Landessieg werden sechs eingereichte Brände bewertet und die drei Teilnehmer mit den meisten Punkten zu den Landessiegern gekürt. Markus Spitaler aus Hippach/Schwendberg holte sich in dieser Kategorie heuer seinen achten Titel – den siebten in Serie – und führt nun die Wertung vor dem Stubaitaler Otto Permoser, der bislang sieben Mal gewinnen konnte, an.

Die zweite Kategorie sind die Sortensiege: Williams, Zwetschke und Co. werden dabei alleine prämiert. Heuer waren in dieser Disziplin beide Brenner erfolgreich. Mit 18 Siegen hat Permoser aber aktuell einen mehr als sein Kontrahent und damit die Nase etwas vorne.



Nicht nur auf die Qualität des Inhaltes, sondern auch auf eine schöne Verpackung wird geachtet. Permoser setzt auf dunkle (l.), Spitaler auf helle Flaschen (r.).
© Böhm Thomas

Eine gute Nase haben jedenfalls beide. Dies ist auch eine der Grundvoraussetzungen, um so erfolgreich zu sein. In der Brennerei des Stiftes Wilten in Innsbruck schenkt Permoser seinen Weichselbrand in ein Schnapsglas mit langem Stiel. „Bevor verkostet wird, riechen wir“, erklärt der Haustechniker des Stiftes. Vom Kamin des Glases steigt sogleich ein intensiver, angenehmer Duft in die Nase. Schließt man die Augen, wird das Erlebnis noch besser wahrgenommen. „Vor allem die Mandel-Schoko-Töne machen den Brand besonders. Weichsel Schnaps gehört zu meinen Favoriten“, ist für den 57-Jährigen aus Telfes im Stubaital klar.

Beim Nippen entfaltet sich dann der volle fruchtige Geschmack – die hohe Erwartungshaltung des Duftes erfüllt die Spirituose auch beim Abgang. Dass Permoser mit der Sauerkirsche des Öfteren erfolgreich bei der Prämierung war, verwundert nicht. „Ich habe wohl eine ideale Sorte. Man braucht aber jedes Jahr eine gute Ernte, sonst hat man keine Chance“, erklärt er. Stolz macht ihn aber vor allem, dass er auch schon mit seinem Williams einen Sortensieg einfahren konnte. „Das ist vergleichbar, wie wenn man beim Skirennen in Kitzbühel gewinnt. Jeder macht einen Williams. Einen guten zu brennen, ist aber total schwierig“, so der Experte.

Williams ist auch die Spezialität von Spitaler. Grundvoraussetzung ist gutes Obst. „Es kommt nichts Besseres raus, als man reinschmeißt. Nur so kommt man an die Spitze“, sagt er. Dort entscheiden dann Nuancen. Nach dem Waschen und Zerkleinern des Obstes ist u. a. der Gärungsprozess wichtig. Passieren hier Fehler, leidet die Qualität darunter. „Früher habe ich



Heuer hat Markus Spitaler seinen Brennkessel ausgetauscht – eine Investition für die Ewigkeit. Frau Angelika ist maßgeblich am Erfolg beteiligt: Stolz posieren die beiden hinter der Auszeichnung.
© Böhm Thomas

dafür Plastikbehälter verwendet. Dies ist auch legitim. Später habe ich dann aber auf Edelstahlbehälter umgestellt und einen Schritt nach vorne gemacht.

Für Aroma und Geschmack ist dies noch besser. Saubere Arbeit ist das Um und Auf“, verrät Spitaler am Weg in den Gärungsraum seiner Brennerei. Stolz bleibt der 47-Jährige vor einem großen, silbernen Kessel kurz stehen, ehe er die wenigen Treppen hinaufsteigt und den Deckel öffnet.

Anders als Miraculix, der das Geheimnis seines Zaubertrankes für Asterix und Obelix nicht preisgegeben hat, geizt Spitaler nach seinem gründlichen Blick in den Kessel nicht mit dem nächsten Tipp. „Die Vergärung kann hier temperaturgesteuert werden. Dies ist ein großer Vorteil. Denn jede Frucht hat eine andere Vergärungstemperatur. Birnen z. B. erzeugen Energie und die Temperatur steigt. Kühlt man sie nicht herunter, fangen sie zu schäumen an, und dadurch entweicht das Aroma“, teilt Spitaler sein Wissen.

Es kommt nichts Besseres raus, als man reinschmeißt. Nur so kommt man an die Spitze.

Markus Spitaler, Schnapsbrenner Schwendberg

Nach diesem Prozess geht es weiter zum Brennen. Oder besser gesagt, es fließt weiter. Denn ein Rohr leitet direkt nach dem Vergären in den Brennkessel. „Das haben wir so gemacht, damit wir uns ein bisschen körperliche Arbeit sparen“, so Spitaler. Als die Brennerei vor 17 Jahren gebaut wurde, sah sie jedoch noch etwas anders aus und war kleiner. „Ich musste immer wieder eine Wand entfernen, um größer zu werden. Jetzt ist ein Teil sogar unterirdisch.“

Aber auch die Ausstattung hat sich verbessert. Auf die temperaturgesteuerte Gärung setzt der Zillertaler seit 2013. „Und heuer habe ich die Brennerei ausgetauscht. Diese ist nun für die Ewigkeit. Wir sind aber immer noch ein kleiner bäuerlicher Betrieb. Dies ist sicher ein Merkmal für die Qualität“, ist für den 47-Jährigen klar. Eine beinahe ewige Tradition hat auch die Brennerei am Hof der Familie. „Das Brennrecht haben wir nun schon in der fünften Generation.“ Auf den „Geschmack“ kam er durch seinen Opa bereits im Alter von 14 Jahren. „Damals habe ich ihm schon bei der Arbeit geholfen.“



Otto Permoser hegt und pflegt den Garten des Stiftes Wilten. Die Arbeit lohnt sich: Auch heuer dürfen die Schnäpse wieder das Siegel „Prämierter Tiroler Edelbrand 2022“ tragen. Darauf wird angestoßen.

Zurück in Innsbruck, wo Permoser seine Passion hingegen eher zufällig entdeckt hat. Denn im Rahmen seiner Tätigkeit ist er auch für den Obstgarten im Stift verantwortlich. Obwohl dieser nun beinahe kahl ist – die letzten Früchte gehören laut Permoser den Amseln –, blickt der 57-Jährige zufrieden auf seine Bäume: „Ich liebe es, mich intensiv mit dem Obst und der Pflege das ganze Jahr über auseinanderzusetzen.“ Im Zuge dessen kam die Idee, Schnaps zu brennen. „Bruder Franz aus Stams hat mich damals auf den Plan gebracht, als er meinte, dass genug Obst da sei“, erinnert sich der Stubaier zurück.

Als der Abt davon überzeugt war, wurde 2001 angefangen zu tüfteln. „Der Nachbar hat mich dann für den Schnaps gelobt. Ich dachte, viel kann nicht fehlen.“ Doch bei der Schnapsprämierung kam das ernüchternde Ergebnis für den hochprozentigen Alkohol. „2002 und 2003 sind wir durchgeflogen. Dann kam schon Druck dazu, denn der Abt wollte den Schnaps verschenken.“ Nach Fortbildungen schaffte es 2004 erstmals ein Schnaps durch die Kommission. Zwei Jahre später wurde das „Unmögliche jedoch möglich“, Permoser wurde erstmals zum Landessieger gekürt. Dass aller Anfang schwer ist, musste auch Spitaler feststellen. „Beim ersten Antreten 2005 bin ich durchgefallen. Nach Fortbildungen schaffte ich 2007 den ersten Landessieg.“

Ich liebe es, mich intensiv mit dem Obst und der Pflege das ganze Jahr über auseinanderzusetzen.

Otto Permoser, Schnapsbrenner Stift Wilten

Trotz der vielen Auszeichnungen ist für beide klar, dass auch die heurigen Erfolge nicht selbstverständlich sind. „Es ist schwierig, denn alle Brenner haben ein sehr gutes Level und werden immer besser“, sind sich die Beiden einig. Trotz ihres Konkurrenzkampfes ist das Lob für das Gegenüber groß. „Der Permoser ist ein super Brenner und für mich ein Vorbild“, betont Spitaler. Permoser adelt: „Ich habe großen Respekt vor Markus Spitaler. Der geht wie Marcel Hirscher immer einen Schritt weiter. Diese Konkurrenz macht alle besser.“ So viel Lob wird es beim WM-Finale wohl nicht für den Gegner geben.