



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Manfred Höck



*Region: Ferienland Kufstein
Name des Brenners: Manfred Höck
Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
Führungen: auf Anfrage
Preis: ab € 15,-/Person*

*Kontakt: TVB Ferienland Kufstein,
info@kufstein.com oder direkt bei Manfred Höck:
Höhe 48, 6334 Schwoich, t +43.664.3657.565,
manfred.hoeck@chello.at,
www.edelbrandbrennerei.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.

Manfred Höck, Brennerhof wie im Bilderbuch

Ein Tiroler Bauernhof, Kühe und Kälber auf den Weiden rundum. Der Kronbühelhof ist die pure ländliche Idylle. Das Hofgebäude, Wirtschaftsgebäude, Bienenhaus und das Wohnhaus der Familie Höck beziehen Platz auf einer Waldlichtung, einer Oase der Natürlichkeit. Ein Meer aus Blumen umgibt das Haus. Ein Obstgarten schließt an, dessen Streuobstbäume von kundiger Hand gepflegt werden. Die knorrigen Obstbäume rund um den Bauernhof weisen auf die lange Tradition des Obstbaus hin. Damit ist meist auch das Brennen von Schnaps verbunden. Mit der Hofübergabe 2005 wird auch dieses Handwerk übertragen – und neu definiert! Nur makellose, sonnengereifte Früchte landen in den Gärfässern und in der modernen kupferglänzenden Brennanlage. „Der Vater hat schon schlucken müssen“, sinniert Manfred Höck. Heute freilich sei er noch akribischer als Manfred selbst.



Fotos: Agrarmarketing Tirol



Neustart mit Herzklopfen

Das hochprozentige Ergebnis seiner vielen Kurse, Expertenbesuche und Versuche wird 2007 zur Prämierung der Tiroler Landwirtschaftskammer gesandt. „Den Brief mit dem Test-Ergebnis wollte ich gar nicht aufmachen“, gibt Höck zu. Erstklassige Qualität wird ihm bescheinigt. In den Jahren darauf folgen mehr Einreichungen und weitere Spitzenergebnisse, 2009 auch für die Liköre. 2010 holt sich der Kronbühelbauer mit heiß begehrten Likören den Tiroler Landessieg. Der Gerstenbrand brachte dann letztlich noch im Jahr 2014 die Auszeichnung zum Edelbrand des Jahres bei der Destillata.

Geheime Rezeptur

Manfred Höcks Beerenlikör empfängt schon vor dem Genuss mit umwerfendem Duft,

füllt den Gaumen mit dem satten Aroma von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, die frivole Note der roten Johannisbeere bleibt bezähmt, die Süße der Himbeere thront darüber wie eine Prinzessin. Selbst wenn Kenner derart ins Schwärmen kommen – das Mischverhältnis der vier Früchte behält Manfred Höck für sich. Auch Honiglikör steht im Regal. Dazu kommen Edelbrände von Speckbirne, Bühler Hauszwetschke oder Wangenheimer. Die Früchte der Jahrhundertbäume dürfen ihr ganzes Aromaspektrum ausspielen. Der größte und wohl älteste Baum steht wie ein Monument mitten in der sonnigen Lichtung am Kronbühel – ein Walnussbaum. Seine weißgrünen Nussfrüchte werden zerkleinert und ebenfalls zu erstklassigem Likör verarbeitet.

Tannenwald im edlen Glas

Dem Zufall verdankt der Feinschmecker eine neue Kreation: Manfred Höck fällte eine Tanne, der Duft blühender Zweige schwebte schwer im Wald. Das beflügelte die Brenner-Leidenschaft. Manfred legt die Zweige in hochprozentigen Apfelbrand und destilliert daraus einen Tannenblütengeist. Die klare Spezialität duftet unvergleichlich und ruft sofort das Bild des Tannenwaldes wach. Auch ein Glas „Egaschtgeist“, das ist Apfelbrand mit dem ersten Bergheu des Sommers, umfängt die Sinne hautnah. Kostproben kredenzt der Fachmann seinen Besuchern im gemütlichen Verkostungsraum mit Weinkellerambiente und lässt gerne nochmals den Weg von der Baumpflege bis zur Ernte, Maische, dem Brennverfahren und der sortentypischen Ruhe im Fass Revue passieren.