



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Arno Pauli



Region: Hall-Wattens

Name des Brenners: Arno Pauli

Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
(1 Tag vorher)

Führungen: auf Anfrage

Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Hall-Wattens, office@hall-wattens.at
oder direkt bei Arno Pauli: Brauerei & Brennerei
Ebner, Karl-Zanger-Str. 17, 6067 Absam,
t +43.664.4502.524, office@brennereiebner.at,
www.brennereiebner.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.

Arno Pauli, Ebnerhof

„Learning by doing“ wäre ein Weg, das Handwerk des Schnapsbrennens zu erlernen. So begann auch Arno Pauli. Am Ebnerhof in Absam „brennt er mit“. Dann aber will Arno es genau wissen und tritt als erster Tiroler die Berufsausbildung zum Brenner in Offenburg an. Mit dem Meisterbrief in der Tasche erwirbt er dazu die Prüfungen und Zertifikate eines professionellen Verkosters. Schon 2008 sitzt er in der Jury der World Spirits und des IWSC London. Fünf Jahre später übernimmt Arno Pauli die Funktion als Präsident des Edelbrandsommelier-Vereins Tirol. Im Hauptberuf ist Pauli Gastwirt und Bierbrauer.

Tyrolean Whisky

„Ich habe bald bemerkt, dass man aus Getreide nicht nur Bier, sondern auch herrliche Edelbrände machen kann“, verweist Pauli auf sein Whisky-Sortiment. Nach Jahren der „aromatischen Ausflüge“ stehen



Fotos: Agrarmarketing Tirol

heute Traditionsschnäpse wie Edelobstler, Gravensteiner-Apfelbrand, Kirsch- und Zwetschkenbrand in den Regalen. Getreidebrände sind für den Bierbrauer Ehrensache: Tiroler Bierbrand, AbsWhisk, Tiroler Malz und Tiroler Dinkel.

Über die Schulter schauen

„Qualität beginnt bei der Frucht“, das sei selbstverständlich. Mit Kennerblick wird erstklassiges Obst ausgewählt. Vollreif und einwandfrei muss es sein. Dann folgen zehn Arbeitsschritte bis zur Abfüllung und richtigen Lagerung. Arno: „In Holzfässern, Edelstahlbehältern und Glasballons reifen die Destillate zur perfekten Harmonie von Frucht und Alkohol heran“.

Spannendes Terrain bei der Degustation

Wenn Pauli in seinem Brennraum die Gläser in Reih und Glied aufstellt und zur Gaumenreise einlädt, hört er oft „das kann ich nicht.“ Da legt er ausnahmsweise seine stoische Ruhe ab und kommt richtig in Fahrt. Jedermann könne riechen, das Aroma im Gaumen aufnehmen, in sich gehen! Arno und seine Gattin Helene führen humorvoll in die Welt der Degustation ein. Die Sensibilität von Auge, Nase und Zunge werden neu entdeckt, die Sinne geschärft. Das Ambiente dafür ist gemütlich und anregend – die Stube im blauen Brennerhaus. Eine chrom- und kupferblitzende Brennanlage, kleine Backsteingewölbe mit dem Schnaps-Sortiment und der Besuchertisch befinden

sind dort. Helene und Arno überraschen außerdem mit Degustationen, die aus der Reihe tanzen. Sie kombinieren Kaffee und Edelbrand, Käse und Edelbrand, sowie Schokolade und Edelbrand. In mehreren Gängen erschließt sich das Zusammenspiel der Aromen. Arno Ebner lacht: „Wir schenken euch reine Frucht ein, ihr müsst nur heraus finden, was euch schmeckt!“