



Fotos: Agrarmarketing Tirol

# Tiroler Schnapsroute Familie Kuenz



Region: Osttirol

Name des Brenners: Hermann & Martina Kuenz

Anmeldung: um Voranmeldung wird gebeten  
(2 Tage vorher)

Führungen: auf Anfrage

Preis: ab € 15,-/Person

Kontakt: TVB Osttirol, [info@osttirol.com](mailto:info@osttirol.com)

oder direkt bei Hermann & Martina Kuenz:

Kuenz Naturbrennerei, Gödnach 2, 9991 Dölsach,

t +43.4852.64307, [info@kuenz-schnaps.at](mailto:info@kuenz-schnaps.at),

[www.kuenz-schnaps.at](http://www.kuenz-schnaps.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.

## Familie Kuenz, Kuenzhof

Man verlässt den Wald und gelangt in ein Paradies: Obsthaine ziehen sich über die sanft geschwungenen Südhänge und geben erst

in der Ebene des Drautals den Platz frei für Felder. Das winzige Dorf Dölsach duckt sich hangaufwärts hinter die vielen Baumriesen. Der Kuenzhof liegt mitten in der Fülle der Natur und ist umwachsen von schmückenden Weinranken, sie geben im gemauerten Erdgeschoß nur die Fenster frei, hüllen die Laube darüber völlig ein und klettern bis zum Dach. Trotzdem ist mit einem Blick klar: Hier wird mit Liebe ein Haus gepflegt, das viele Generationen überdauerte. Der „Steffan Khuenzer zu Gödnach“ übergab 1643 seinen Hof an die Erben. Heute leiten Hermann und Martina Kuenz dessen Geschicke, Söhne und Töchter tragen schon die Verantwortung und Liebe zum Obstbau weiter. „Hätte Eva nur die Finger vom Apfel gelassen“, schmunzelt Hermann, „dann gäbe es das Paradies noch heute!“ Hermann und Martina packten die Sache mit dem Apfel dennoch richtig an. Hochprofessionell und mit Herz schufen sie paradiesische Zustände und eine weitem bekannte Edelbrand-Destillerie.



Fotos: Agrarmarketing Tirol

### Handarbeit im großen Stil

„Grundsolide und gründlich“, dieses Motto steckt hinter dem Erfolg der heutigen Osttiroler Brenner. Hermann Kuenz absolvierte ein Agrar-Studium, seine Söhne folgten seinem Beispiel. Mit fundiertem Wissen ließ sich die Familie auf den Obstbau ein. Auf etlichen Hektar gedeihen Äpfel, Birnen, Zwetschken, Kirschen, Weichseln, Marillen und Vogelbeere in naturnaher Bewirtschaftung. Hermann: „Wir helfen der Natur, sich selbst zu helfen.“ Schädlinge werden von ihren natürlichen Fressfeinden vertilgt. Nützlinge wie Marienkäfer, Schlupfwespen und Florfliegen sind daher willkommen Gäste. Wildbienen und Hummeln werden gezielt angesiedelt. Damit wird das Gleichgewicht der Natur erhalten. Kuenz: „Man braucht ein geschultes Auge, um frühzeitig zu erkennen, wo Handlungsbedarf besteht.“ An tausenden Handgriffen kommt jedoch auch ein Spezialist nicht vorbei, wenn er Spitzenqualität aus der Natur ernten will. Baumschnitt, Baumpflege und Ausdünnen, zuletzt die Ernte – zu allen Jahreszeiten

arbeiten die Familienmitglieder und Helfer an den Spalieren. Hermann weiß: „Es heißt nicht umsonst: Sag dem Apfelbaum jeden Tag Grüß Gott!“

### Martina ist Brennmeisterin

Acht Goldmedaillen bei der Destillata 2013 – das kommt einer Sensation gleich. Vor allem der „Pregler“ begeisterte die Jury. Pregler ist qualitativ hochwertiger Apfel-Birnen-Brand aus Osttiroler Obst, hergestellt in Osttirol. Freilich gibt jeder Brenner verschiedene Sorten in die Maische und damit dem Edelbrand seine persönliche Handschrift. Martina Kuenz wählte fünf Apfel- und vier Birnensorten. Die strengen Tester vermerkten: „Vielschichtig, reife Birnenaromen, aromatisch, gehaltvoll, dicht, lang ausklingend.“ Die Liste der Auszeichnungen erstreckt sich über viele Jahre, das Bündel an Medaillen wird immer dicker. Martina: „Wir tragen damit auch die Verantwortung dem Gast gegenüber.“ Etwa 40 Edelbrände und Liköre listet die Karte auf. Neben den Klassikern Pregler, Williams,

Zwetschke, stehen seltene wie Wacholder, Wahlsche Schnapsbirne oder Kartoffelbrand. Die Gebinde mit hochprozentigem Genuss können auch online gekauft werden. Martinas Tipp: „Lassen Sie den Brand nach der Lieferung einige Tage ruhen!“

### So schmeckt das Paradies

„Sie können bei uns hinter jede Türe schauen“, versichert Hermann Kuenz. Die Familie lädt zu Betriebsbesichtigungen mit Obstgartenstudien ein. „Von der Blüte bis zum Stamperl“, Edelbrand-Seminare, reine Verkostungen „Für den Gusto“ können gebucht werden. Bei den vielen Aufgaben in den Gärten und im Haus vergessen Martina und Hermann nie auf ein freundliches Wort und kleine Späße. Man spürt die Harmonie und wähnt sich im Paradies!