



Tirol

Fotos: Agrarmarketing Tirol

Tiroler Schnapsroute Juliane Bliem



*Region: Ferienland Kufstein
Name des Brenners: Juliane Bliem
Anmeldung: Um Voranmeldung wird gebeten
(ca. 2-3 Tage vorher)
Führungen: jeden Freitag
Preis: ab € 15,-/Person*

*Kontakt: TVB Ferienland Kufstein,
info@kufstein.com oder direkt bei Juliane &
Andreas Bliem: Brennoase, Schönwörthstraße 47,
6336 Langkampfen, t +43.5332.81363,
jubli@kufnet.at, www.brennoase.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.

Juliane Bliem - die erste Edelbrand-Sommelière Westösterreichs

Das Schild „Brennoase“ lädt im Dorf Niederbreitenbach zum Stopp an der

Landstraße ein, mitten in einer beschaulichen Naturoase. Der große Bauernhof inmitten stattlicher Obstbäume mit weit ausladenden Kronen verrät: hier können Tonnen von Früchten zu edlen Tropfen verarbeitet werden – von Frauenhand! Juliane Bliem widmet sich neben Hof- und Stallarbeit seit fünf Jahren mit Feuereifer der Edelbrand-Herstellung. Die Sommelière führt das Handwerk ihrer Schwiegereltern zur Perfektion. Im Rahmen der Verkostungen in ihrem gemütlichen Brennüberl pariert sie spitzfindige Kollegen-Fragen mit einem charmanten Lächeln und Sachkenntnis. Schnapsbrennen war in vielen Regionen Tirols traditionell Frauensache, die Brenner-Elite stellen jedoch fast durchwegs Männer. „Jetzt machen immer mehr Frauen die Prüfung zum Edelbrand-Sommelier“, freut sich die tatkräftige Bäuerin.



Fotos: Agrarmarketing Tirol

Selten und saftig – Jakobsbirne, Petersbirne, Königsapfel

Die alten Hochstammbäume tragen regional-typische Sorten. Jakobsbirne, Mostbirne und Petersbirne; Königsapfel und Falchs Gulderling; Weichsel und Salvenkrische. Rote, gelbe und blaue Ringlotten reifen am Strauch bei der Tennen-Auffahrt. Vogelbeeren erntet die Familie von drei eigenen Bäumen und gibt wilde Vogelbeeren aus den Wäldern dazu. Die Früchte werden stets gewaschen und landen handverlesen in der Maischemühle. Steinobst wie Zwetschken, Marillen oder Kirschen rührt Juliane Bliem im Bottich sorgsam. „Die Kerne müssen sich absetzen, dürfen

aber auf keinen Fall zerstört werden. Einen kleinen Teil lasse ich in der Maische. Das rundet den Geschmack ab.“ Begehrt sind die aromatischen Kombinationen aus Apfel und Kelchsauer Hagebutte oder Apfel und Marille.

Tiroler Obst im erfrischenden Cocktail
Sorten Edelbrand stehen im Bauernschrank zum Verkauf, dazu kommen Liköre. Juliane wagt auch gerne den Schwenk in ihre frühere Gastronomie-Tätigkeit und serviert „Sunshine“, einen Cocktail aus selbstgemachtem Zwetschkenbrand, Amaretto und Mango-Lattella. Er mundet köstlich! Julianes Brände und Liköre sind durch

und durch nachhaltig entstanden – vom Obstanger gegenüber in die Brennstube ist es ein kurzer Weg von 200 Metern. Neben den fachspezifischen Prämierungen bieten die monatlichen Treffen im Edelbrand-Sommelierverein Kurse über internationale Spirituosen, sowie Anregung und Ansporn in der Brennerkarriere. Letztlich bereichert aber die Arbeit in Julianes Brennoase. Besucher und Mit-Genießer empfängt sie gerne. Eine ausführliche Verkostung mit Obstgarten-Besichtigung und Expertise im gemütlichen Brennoase-Stüberl wird zur harmonischen Reise der Sinne.