

WILDSCHÖNAU AKTUELLE PRESSEINFORMATIONEN

**Von jungem Gemüse, alten Socken und dem richtigen Riecher
Er gehört zur Wildschönau, genau wie die Musik, der Käse und die Schmalznudeln.
Der Krautinger-Schnaps ist in aller Munde und wird nur hier im Hochtal gebrannt.**

Es ist ein bisschen wie mit Oliven, Wirsing oder auch Rosinen. Die mag man auch nicht sofort. Und ja, so viel Ehrlichkeit muss sein, er schmeckt (zumindest beim ersten Schluck) schon etwas eigen, der Wildschönauer Krautinger. Manch einer zieht den Vergleich zu Sauerkraut oder gar zu alten Socken. Letzten Endes einigt man sich aber auf irgendetwas zwischen außergewöhnlich und unvergleichlich. Das könnte auch an der unkonventionellen Zutat liegen: Die Stoppelrübe ist es nämlich, die den Krautinger zu einem echten Unikat macht. Und: Der Rübenschnaps wird – dank eines alten, exklusiven Brennrechts – ausschließlich hier im abgeschiedenen Hochtal in den Kitzbüheler Alpen gebrannt. Dank seiner Geschichte und seiner besonderen Zubereitung ist der Krautinger eng mit dem Tal und seinen Bewohnern verwoben. 16 von den insgesamt 4200 Wildschönauern besitzen die Lizenz zum Brennen und sorgen regelmäßig für Nachschub. Darunter auch Maritta Thaler vom Steinerhof in Oberau. Sie ist mit ihren 30 Jahren die jüngste Brennerin des Tals und kombiniert beim Brennen das langjährige Wissen ihrer Familie mit Probieren und Studieren.

„Egal, wo man in der Wildschönau unterwegs ist, früher oder später kommt das Gespräch immer auf den Krautinger“, erzählt Maritta Thaler. Und wirklich, er ist einfach in aller Munde. Besonders im Herbst, wenn der „frische“ Schnaps aus der weißen Stoppelrübe gebrannt ist und man die Einheimischen beim Fachsimpeln erwischt. Vor über 200 Jahren erlaubte Kaiserin Maria Theresia ihren Untertanen in der Wildschönau aus Mitleid aus der weißen Stoppelrübe, die damals das Arme-Leute-Essen der Region war, Schnaps zu brennen. Die Wildschönauer waren und sind die Einzigen, die aus dem unscheinbaren Gewächs Hochprozentiges kreieren. Und anders als so mancher Obstler, der in erster Linie als Mitbringsel gilt und mit Obst lediglich eine Silbe gemeinsam hat, wird der Krautinger von den Einheimischen gern genossen, ja sogar als Medizin „gepriesen“. Sein Geschmack: Nicht scharf, am Rachen sogar eher sanft, im Nachgang intensiv, wie eine starke Gemüsesuppe. Eben ein ganz besonderer Schnaps, ursprünglicher und keinesfalls „0815“.

16 Krautingerbrenner gibt es noch im Tiroler Hochtal, allesamt erfahren und schon seit Jahren und Jahrzehnten am Tüfteln und Produzieren. Wie kommt eine junge Frau wie Maritta dazu, da mitzumischen? „Die Krautingerbrennerei wird in der Familie weitergegeben. So auch bei mir“, erklärt Maritta. „Ich bin da einfach reingewachsen und wurde dadurch automatisch in unser ‚Geheimrezept‘ eingeweiht.“ Denn jeder hat seine Feinheiten, schwört auf Kupferkessel oder anderes Material. So wird auch beim grundsätzlich gleichen Brennvorgang ein total unterschiedlicher Geschmack erzielt. „Da kommt man gar nicht drumherum, die Schnäpse der unterschiedlichen Höfe durchzukosten“, sagt die junge Wildschönauerin. „Es gibt keine Konkurrenz untereinander. Im Gegenteil, man tauscht sich aus, diskutiert, ist gespannt auf die feinen Nuancen, die man erkostet.“ Maritta, die schon in jungen Jahren ihrem Vater über die Schultern geschaut und beim Brennen geholfen hat, ist mittlerweile selbst ausgebildete Edelbrandsommeliere. „Das Krautingerbrennen ist für mich die ideale Verbindung aus Handwerk und Sozialem“, philosophiert Maritta. Handwerk im Sinne von Rübensaft pressen, Einkochen, Einmaischen, Destillieren und neue Kreationen

Informationen bei Wildschönau Tourismus

A-6311 Wildschönau/ Tirol

Tel. +43 5339 8255. info@wildschoenau.com. www.wildschoenau.com

schaffen, wie zum Beispiel den „Rapa D’Oro, der im Akazienfass gelagert wird. Und sobald Einheimische und Gäste dran nippen, ist schon der erste Kontakt geknüpft.

Tipp: Besonders nah kommt man dem Lokalgetränk bei der traditionellen Festen. Die neue Veranstaltungsreihe „TAL Herbst“ (12.9. bis 11.10.) bündelt zahlreiche stimmungsvolle Herbst-Events, darunter zum Beispiel der Museumskirchtag. Er beginnt am 5. Oktober vormittags mit einer Erntedankprozession und lädt ab 13 Uhr zum gemeinsamen, gemütlichen Feiern zum Bergbauernmuseum z’Bach ein. Neben lokalen Produzenten und Handwerkern, geben sich hier auch die Krautingerbrenner mit ihren Hochprozentigen ein Stell-dich-ein. Probieren ausdrücklich erlaubt. Maritta wirkt natürlich auch mit und lädt Interessierte an „Tag der Offenen Destillerie“ (26.9.) auf einen Blick hinter die Kessel-Kulissen auf den Steinerhof ein. „Der Krautinger ist ganz klar ein Familienbusiness“, erzählt sie. „Mittlerweile dürfen wir die Rüben auch außerhalb der Wildschönau anbauen, weil das Tal nur begrenzt über Ackerfläche verfügt. Die Nachfrage ist groß, die Produktion begrenzt“, erklärt Maritta. So tüftelt nun auch ihr Cousin in Kirchbichl, ganz in der Nähe des Hochtals, am Anbau des weißen Gemüses. Und ist stolz, zur Erfolgsgeschichte des Rübentrunks beizutragen – sogar über die Grenzen der Wildschönau hinaus.

Finden Sie Pressetexte und Photos zum Download unter
www.wildschoenau.com/presse

Weitere Informationen:

Wildschönau Tourismus, Hauserweg, Oberau 337, A-6311 Wildschönau,
Tel. +43 (0)5339 8255-0, info@wildschoenau.com, www.wildschoenau.com