

## Presse-Info Wildschönau

Sommer 2018

### **Schnaps-Ideen: Die Wildschönauer und ihr Krautinger**

**Als Klarer, Krapfen, Carpaccio oder Kuchen – die weiße Stoppelrübe ist der Star der Tiroler Genussregion und wird in der Krautingerwoche gebührend gefeiert**

Sie waren wirklich arm – die Bauern der Wildschönau, die in dem abgeschiedenen Hochtal der Kitzbüheler Alpen ihr karges Dasein fristeten. Sogar Kaiserin Maria Theresia empfand Mitleid und erlaubte ihnen Mitte des 18. Jahrhunderts als einzigen Untertanen im Reich, aus der weißen Stoppelrübe Schnaps zu brennen. Von da an kam die Krautingerrübe nicht mehr nur als typisches Arme-Leute-Essen auf den Tisch, sondern erwärmte zunehmend die Gemüter. Längst ist der Krautinger, der bis heute ausschließlich in der Wildschönau gebrannt werden darf, ein Star: Er ließ das urige Hochtal zur Tiroler Genussregion avancieren und konsequenterweise ist ihm inzwischen eine eigene Festwoche gewidmet, bei der auch die lange Zeit verkannte weiße Rübe an sich für überraschende Gaumenfreuden sorgt.

Josef Thaler vom Steinerhof ist Koch und zugleich der größte der 15 Krautingerbrenner. Rund 40 Tonnen Rüben zieht er pro Jahr aus dem Boden. „Wir bauen auf drei bis vier Hektar Land an und ernten zweimal – im Frühjahr und im Herbst“, sagt er. Was für ihn vor gut 20 Jahren als Spielerei anfang, ist heute sein zweites Standbein. Denn auf dem rund 480 Jahre alten Steinerhof wurde schon seit Jahrzehnten nicht mehr gebrannt und das Recht drohte zu verfallen. Begonnen hat Thaler mit einem 48-prozentigen Schnaps, inzwischen hat er die Umdrehungen auf 43 Prozent runtergeschraubt. „Die ganz harten Sachen sind nicht mehr so gefragt“, weiß er und bezeichnet seinen Krautinger selbst als „milde Touristenausgabe“.

Dass bei Zeltfesten heute Cola-Krautinger wie anderswo Cola-Cognac getrunken wird, davon hält Thaler wenig. Denn eigentlich ist der Krautinger mehr als Alkohol, er ist Medizin, von der die Wildschönauer früher pro Haushalt nicht mehr als einen Liter brauchten, um durchs Jahr zu kommen. Bei der Verdauung soll der Krautinger helfen – wie jeder Schnaps, der nach einem schweren Essen ein gutes Gefühl vermittelt. „Aber auch Leute mit ernsten Erkrankungen schwören drauf – und kommen jedes Jahr wieder, um ein paar Flaschen zu kaufen“, so Thaler.

Wie auch immer: Der Krautinger gehört zur Wildschönau wie das Kreuz zum Gipfel. Wer sich durch die unterschiedlichen Geschmacksnuancen testen und zugleich einen Blick hinter die Kulissen werfen möchte, hat bei der Krautingerwoche vom 30. September bis 7. Oktober die beste Gelegenheit. Zahlreiche Höfe laden Gäste zu Führungen und Verköstigungen ein, bei denen man sich auch über unterschiedliche Brennmethoden einen Überblick verschaffen kann. „Jeder kocht den Rübensaft anders ein und auch die Gärtemperatur wirkt sich auf den Geschmack aus“, so Thaler.

Die ganze Woche über bieten rund zehn Wildschönauer Wirte kulinarische Köstlichkeiten rund um die Krautingerrübe an und lassen sich dabei auch gerne in die Töpfe gucken. Von Rübenvavioli und Rübennödel über Ruab'nstrudel bis hin zu Rübenschlutzkrapferl reicht das kreative Angebot auf den Speisekarten der Region. Zum Comeback der Krautingerrübe beigetragen hat übrigens auch Hans Haas. Der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Spitzenkoch aus der Wildschönau, der das Münchner Szene-Restaurant „Tantris“ betreibt, hat die Krautingerrübe unter wahren Gourmets bekannt gemacht.

Die Krautingerwoche endet am Erntedanksonntag mit feierlicher Messe und Prozession, an der auch die „Sturmlöda“ teilnehmen, eine historische Wehrtruppe, die nur in der Wildschönau überlebt hat. Und die in der gleichen Montur, mit Rechen und Mistgabeln bewaffnet, ausrückt wie vor 200 Jahren, als der Tiroler Freiheitskämpfer Andreas Hofer das letzte Aufgebot im Kampf gegen Napoleon und die Bayern zusammentrommeln ließ. Dazu spielt die Bundesmusikkapelle auf und vor dem Bergbauernmuseum z'Bach können Gäste über den Handwerker- und Bauernmarkt schlendern.

**Besonderer Tipp:**

Die Wildschönau Card gibt es für jeden Übernachtungsgast gleich bei der Anmeldung, und zwar umsonst. In der Karte sind Gratisleistungen wie die Nutzung der Bergbahnen in der Wildschönau sowie im benachbarten Alpbachtal, geführte Wanderungen, Eintritte für Museen, Schwimmbad und Tennisplatz ebenso inbegriffen sowie die kostenlose Teilnahme am Kinderprogramm. Darüber hinaus erhalten Urlauber zahlreiche Vergünstigungen bei Freizeitaktivitäten.

**Weitere Informationen:**

Wildschönau Tourismus, Hauserweg, Oberau 337, A-6311 Wildschönau,  
Tel. 0043/(0)5339 8255-0, Fax 0043/(0)5339 8255 50,  
[info@wildschoenau.com](mailto:info@wildschoenau.com), [www.wildschoenau.com](http://www.wildschoenau.com)