

Pressemitteilung

Keine Schnapsidee: Prämierung als Erfolgsgeschichte

Die Tiroler Schnapsprämierung feiert heuer ihr 30-jähriges Jubiläum.

15.972 eingereichte Proben, 3.717 Betriebe, die sich beteiligt haben: Die Tiroler Schnapsprämierung ist eine Erfolgsgeschichte. Seit der ersten Auflage hat sich einiges getan, vieles hat sich weiterentwickelt und verändert. Was über drei Jahrzehnte geblieben ist: Die Begeisterung der Teilnehmerinnen und Teilnehmer!

Rund 4.000 Brennerinnen und Brenner gibt es in Tirol. Ihre Produkte sind nicht nur innerhalb der Landesgrenzen gefragt, sondern brauchen auch international längst keinen Vergleich mehr zu scheuen, wie Landwirtschaftskammerpräsident Josef Hechenberger erklärt: *„Beste Rohstoffe und höchstes handwerkliches Können sind für die Edelbrand- und Likörproduktion unabdingbar. Die Qualität, die wir heute gewohnt sind, konnte nur erreicht werden, weil bereits vor Jahrzehnten die richtigen Maßnahmen gesetzt wurden. Weiterbildung, Information und auch der Vergleich untereinander im Rahmen der Schnapsprämierung haben wesentlichen Anteil am Erfolg der Brennerinnen und Brenner, der sich auch wirtschaftlich widerspiegelt.“*

Hintergrund

Initiator der ersten Schnapsprämierung und bis heute treibende Kraft hinter der Erfolgsveranstaltung ist LK-Fachbereichsleiter Wendelin Juen. Dabei waren die Hintergründe der Idee durchaus ernster Natur: *„Entstanden ist die Prämierung zum einen aus der Not heraus. Drei Gesetzesänderungen innerhalb kürzester Zeit führten zu einem Durcheinander, wo sich kaum jemand noch auskannte – was wiederum viele Strafen nach sich zog. Zum anderen war ich von dem Wusch beseelt, die Qualität und die Wirtschaftlichkeit der bäuerlichen Schnäpse in die Höhe zu treiben und somit dem alten Brauchtum neuen Glanz zu verleihen“*, schildert Juen.

Erfolg kommt nicht von selbst

Von den 3.717 Betrieben, die sich insgesamt an der Tiroler Schnapsprämierung beteiligt haben, sind viele seit der ersten Ausgabe jedes Jahr dabei. Eine von ihnen ist Maria Pfandl, die mit ihren Likören auch schon fünfmal als Landessiegerin ausgezeichnet wurde: *„Ich kann mich noch gut daran erinnern, wie ich 1997 aus der Prämierung geflogen bin. Aber aufgeben war für mich nie eine Option, so habe ich mich immer weiterentwickelt und schrittweise verbessert. Die gemeinsamen Kurse, die Rückmeldungen*

der Jury und auch das Verkosten der ‚Konkurrenz‘ im Anschluss an die Prämierung sind für mich wichtige Bausteine, die in Summe extrem viel bringen. 2003 wurde ich schließlich Landessiegerin – dieser Titel hat eine besondere Bedeutung für mich.“

Nicht nur als Brenner erfolgreich, sondern auch als Juror tätig ist der mehrfache Landessieger Stefan Nothdurfter. Auch er unterstreicht den hohen Stellenwert der Schnapsprämierung für die Entwicklung dieses Produktes: *„Die Prämierung hat Trends gesetzt. So wurden zum Beispiel sortenreine Apfelbrände anfangs belächelt. Nachdem die Jury für die guten sortenreinen Brände entsprechend hohe Punkte vergab, probierten sich immer mehr Brennerinnen und Brenner in diesem Bereich. Die Veredelung entwickelte sich außerdem zu einem wertvollen Instrument, um dem Markt- und Preisdruck des Handels bei der Frischware entgegenzuwirken. Die Veredelung hat sich als Plan B bewährt und zu einer echten Alternative zum Frischmarkt entwickelt.“*

Die Ergebnisse 2024

Auch bei der Jubiläumsausgabe konnte ein sehr hohes Niveau der eingereichten Produkte festgestellt werden. *„Früher war die Streuung zwischen guten und schlechten Bränden viel, viel größer. Jetzt geht es vielfach um Nuancen, die entscheiden“,* erklärt Wendelin Juen.

Heuer haben 101 Betriebe 607 Proben eingereicht, davon waren 506 Brände und 101 Liköre. Das Jubiläumsjahr ist trotz strenger Bewertungen ein absolutes Rekordjahr. So erhalten 92 Prozent der Betriebe 2024 ihre wohlverdiente Auszeichnung für die sensationelle Qualität ihrer Produkte. In Summe entsprachen 79 Prozent aller eingereichten Proben den sehr hohen Anforderungen der internationalen Jury. Sensationell ist auch die Anzahl von 107 verschiedenen Sorten die heuer eingereicht wurden. Die Tiroler Klassiker wie Apfel, Birne, Obstler, Zwetschke und Vogelbeere waren mit zwei Drittel der eingereichten Proben tonangebend.

Foto Pressegespräch: LK-Präsident Josef Hechenberger, die mehrfachen Landessieger Maria Pfandl und Stefan Nothdurfter mit LK-Fachbereichsleiter Wendelin Juen

Fotonachweis: Die Fotografen

Kontakt bei Rückfragen:

Wendelin Juen, Tel. 05 92 92-1500, wendelin.juen@lk-tirol.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:

Judith Haaser, Tel. 05 92 92-1050, judith.haaser@lk-tirol.at