



„Tiroler Edler – geadelter Edelbrand aus Tirol“

Therese Fiegl vermittelt wieder weiter: nach bäuerlichen Produkten, die ins Haus geliefert werden, nach edlen Schokoladen und nach feinen Seifen haben nun auch ausgezeichnete Edelbrände die Begeisterung der Agrarökonomin geweckt. Seit über 15 Jahren stellt sie sich in den Dienst regionaler Produkte und bringt erfolgreich die Erzeugnisse ausgewählter Hersteller zu den Konsumenten.

Schon seit 12 Jahren kennt und schätzt die Agrarökonomin **Therese Fiegl** den Meisterbrenner Christoph Kössler und weiß, dass man sich auf ihn und die Qualität seiner Arbeit hundertprozentig verlassen kann. Daher war es für sie sehr stimmig, seine Edelbrände als neue Produktlinie in ihr Portfolio aufzunehmen und unter der Marke „Tiroler Edler“ zu lancieren. „Wie bei allen meinen Markenprodukten ist mir auch bei diesem Projekt der Bezug zu Tirol, höchste Qualität und vor allem die Ästhetik der Produkte außerordentlich wichtig“, so Therese Fiegl. Klar und reduziert ist der Auftritt von „Tiroler Edler“ in der eleganten Glasflasche, wobei die einzelnen Sorten durch ihre Farbcodes deutlich unterscheidbar sind. „Tiroler Edler“ ist dabei aber nicht nüchtern und ernst, das Logo hat sogar eine sehr charmante Pointe: die Schwingen des herabstürzenden Adlers stellen das „E“ von „Edler“ dar. Ergänzt wird die Marke durch das sympathische Wortspiel „Tiroler Edler – geadelter Edelbrand aus Tirol“, das auf die ausgezeichnete Qualität der Brände hinweisen soll.

Der Edelbrenner **Christoph Kössler** ist ein Meister seines Fachs, ihn zeichnen hohes Qualitätsbewusstsein, kompromisslose Arbeit und ein besonderes Feingefühl aus. Dabei ist ihm die Wahrung von Tradition aber auch der Einsatz modernster Technologien besonders wichtig und vor allem kein Widerspruch – und so lebt er auch. Das Haus in Stanz bei Landeck, in dem Christoph Kössler mit seiner Familie wohnt und das von ihnen liebevoll restauriert wurde, war das Geburtshaus von Jakob Prandtauer, dem wohl bekanntesten österreichischen Barockbaumeister und Erbauer von Stift Melk. „Unser Kleinod ist die ca. 300 Jahre alte Stube aus massivem Zirbenholz, in der wir gerne unsere Edelbrände verkosten lassen“, so Kössler. Den Kontrapunkt setzt seine sehenswerte Brennerei, die alle Stückln spielt: hochmoderne Technologie wird hier bis ins kleinste Detail eingesetzt. Hier, wo sich Tradition und Moderne treffen, entstehen die köstlichen Edelbrände, für die Christoph Kössler schon vielfach mit internationalen Auszeichnungen prämiert wurde, z.B. beim „World Spirits Award“ und bei der „Destillata“. Von Gault Millau erhielt er sogar dreimal hintereinander die bisher jemals vergebene Höchstnote!

Für die Entwicklung der „Tiroler Edler“-Brände fand Christoph Kössler in **Gerhard Maass**, dem „Turabauer“ aus Prutz, den idealen Partner. Die beiden stimmen gänzlich in der Philosophie des Edelbrennens überein und ergänzen sich perfekt was den Anbau der Früchte betrifft. Auch seine Edelbrände wurden schon viele Male beim „World Spirits Award“ und bei der „Destillata“ international ausgezeichnet. „Besonders stolz sind wir auch auf unsere 10.000 Bergmarillenbäume, die auf rund 5 Hektar Anbaufläche den Hof umgeben“, so Maass. Mit viel Mut, aber auch mit Fachwissen und viel Handarbeit pflegt die Familie Maass diese alpenländische Besonderheit auf 900 Meter Seehöhe.

Nur heimische Sorten

Die Herkunft der Früchte spielte bei der Sortenfestlegung von „Tiroler Edler“ eine ganz wichtige Rolle, die ist nämlich ganz klar Tirol.

- **Apfel mit Wacholder:** Die dafür verwendeten Topaz-Äpfel werden vor der Haustür der beiden Brenner geerntet und zeichnen sich durch ein säuerlich-süßes Aroma aus. Wacholder-Beeren wachsen besonders in Föhrenwäldern und müssen sehr aufwändig geerntet werden, sie geben dem Apfelbrand ihre ganz individuelle Note.
- **Spending mit Zwetschke:** Spending, eine Wildpflaume, und die Stanzer Zwetschke sind im Tiroler Oberland beheimatet und machen dieses Destillat zu einer besonderen Spezialität. Die Ernte der „Stanzer Hauszwetschke“, die viel kleiner aber deutlich aromatischer ist als handelsübliche Zwetschken, erfolgt Anfang Oktober und dauert rund eine Woche. Dabei werden die Zwetschkenbäume händisch geschüttelt und in einem Tuch aufgefangen.
- **Williamsbirne:** Sie gilt als die Königin unter den Birnen und entfaltet ihr herrliches Aroma in diesem „Tiroler Edler“-Brand zur Gänze. Die Williamsbirnen, die aus dem nahegelegenen Vinschgau stammten, werden kurz vor ihrer Vollreife von Hand geerntet und in Kisten sorgfältig ausgereift.

Für die edelsten Brände nur die besten Früchte

Sowohl Stanz bei Landeck als auch Prutz sind ideale Obstanbaugebiete: durch die sonnige Lage und die besonderen klimatischen Bedingungen können hier die Früchte optimal heranreifen. Die Früchte für „Tiroler Edler“-Brände werden nur vollreif geerntet und selektiert. Dies bedeutet, dass mehrere Ernten erforderlich sind, damit jede Frucht ausgereift gepflückt und sorgfältig ausgesucht werden kann. Dabei helfen Familienmitglieder und Freunde der beiden Edelbrenner, die speziell auf die Auswahl der Früchte eingeschult wurden.

Gleich nach der Ernte wird das Obst zerkleinert und die Maische in Edelstahl tanks gefüllt und kontrolliert vergoren. Hier werden bereits die feinen Fruchtaromen freigesetzt. Durch die sofortige Verarbeitung ist gewährleistet, dass bei den Früchten kein Fäulnisprozess beginnen kann und so der reine Fruchtgeschmack des vollreifen Obstes erhalten bleibt.

Das Destillieren selbst ist ein Spiel mit den Temperaturen und dem Gespür. Wie in Tirol schon immer üblich, wird auch für „Tiroler Edler“ zuerst die Maische in Rohbrand und in einem weiteren Schritt in Feinbrand verarbeitet. Dieser Brennvorgang erfolgt so schonend wie möglich und erfordert ganz besonderes Feingefühl bei der Temperaturführung und bei der Abtrennung des Herzstückes vom Vorlauf und Nachlauf. Anschließend wird das Destillat in Glasballons abgefüllt und unter klimatisch idealen Bedingungen 1 bis 2 Jahre gelagert, wodurch der Brand ein abgerundetes Bukett und volle Harmonie erreicht.

Erhältlich sind die feinen „Tiroler Edler“-Brände in 0,35 l-Flaschen ab sofort in ausgewählten MPREIS-Geschäften sowie direkt bei den Edelbrennern Kössler und Maass.