

TRÖPFCHENWEISE ZUM GENUSS

Das Tiroler Schnapsmuseum in Pill

von Sandra Schiestl

Ein altes Tiroler Sprichwort sagt: „Schnaps ist unter den Getränken das Nützlichste, unter den Nahrungsmitteln das Schmackhafteste und unter den Arzneimitteln das Angenehmste“.

Vom einstigen Allheilmittel zum hochwertigen Edeldestillat – Alkohol war schon den frühen Hochkulturen (z.B. Griechen, Römern, Sumerern und Ägyptern) in Form von Bier und Wein bekannt. Im Altertum kannte man bereits das Verfahren des Destillierens, allerdings wurde es damals noch nicht zur Herstellung von hochprozentigem Alkohol verwendet, sondern zur Gewinnung von ätherischen Ölen. Durch die fortschrittlichen Kenntnisse der Araber konnte im Mittelalter damit begonnen werden, konzentrierten Alkohol durch die Weiterentwicklung der Destillierteknik zu gewinnen. Daraus sollte sich Alkohol bzw. Spirituosen als Genussmittel entwickeln, wobei im 20. und 21. Jahrhundert längst von einem Massenprodukt gesprochen werden kann.

Hochprozentige Spirituosen wie Obstler oder Edelbrände sind fester Bestandteil unserer heutigen Trinkkultur. Das „Verdauungsschnapslerl“ bildet für viele GenießerInnen den Abschluss eines genussvollen Essens und steigert in Verbindung eines geselligen Rituals das menschliche Wohlbefinden. Die Vielfalt des Angebots ist schier grenzenlos und die Qualität der edlen Tropfen ist heutzutage größtenteils vom Feinsten.

Im Tiroler Schnapsmuseum in Pill stehen diese edlen und feine Tropfen sowie deren Herstellungsverfahren im Mittelpunkt. Pill ist eine kleine Gemeinde im Unterinntal mit gut 1.000 Einwohnern und nur ein paar Kilometer von der Stadt Schwaz entfernt. Das 1998 gegründete Schnapsmuseum war damals in Westösterreich das erste und ist bis heute Tirol weit das einzige seiner Art. Untergebracht ist das Museum im Jahrhundert alten Gewölbekeller des Hotels „Plankenhof“. Die ersten Wirte entstammen der Familie Plankh aus Fritzens, daher auch der Name „Plankenhof“. Er stellt ein gotisches, denkmalgeschütztes Anwesen dar, welches ca. 1460 erbaut wurde. Zu jener Zeit entwickelte sich Schwaz zur europäischen Bergbaumetropole. Vom anfänglichen wirtschaftlichen Aufschwung profitierten auch die umliegenden Ortschaften. In Pill erlangte der „Plankenhof“, damals noch als Gasthaus in Betrieb, von Bedeutung, da er einerseits strategisch gut gelegen und andererseits ausreichend Platz bot für die Unterstellung von mehreren hundert Pferden, die zum Austausch für Kutschen und Fuhrwerke für den Handel äußerst wertvoll waren.



Im 18. Jahrhundert erhielt der „Plankenhof“ das Obstbrennrecht von Maria Theresia verliehen, das besagt, dass unter Abfindung Brände hergestellt werden dürfen; es wurde damals von der Kaiserin an rechtschaffende, fleißige und ordentliche Bauern verliehen. Dieses erlaubt die Erzeugung von 300 Liter Alkohol und zudem noch den Zukauf von Obst aus Österreich - im Gegensatz zu den herkömmlichen Brennrechten. Gebunden an den Hof, kann dieses Brennrecht nur mit diesem weitergegeben werden. Seit der Verleihung des „theresianischen“ radizierten Gastgewerbes wird im „Plankenhof“ Schnaps gebrannt. Das Haus befindet sich bis heute in Besitz der Familie Enzenberg in elfter Generation.

Aber nun zurück zum Schnapsmuseum. Alles begann mit sieben oder acht Kessel für die Schnapsherstellung, die bereits im Haus waren. Dem damaligen „Hausherrn“ und Gründer des Museums, Herrn Michael Khuen-Belasi, packte die Sammelleidenschaft und so entstand im Laufe der Jahrzehnte eine umfangreiche Sammlung an historischer Schnaps-Destilliererei (Brenn- und Maischgeräten). Heute zählt die Sammlung 36 Objekte, wobei nur ein Teil davon als Exponate ausgestellt wird. Führungen für angemeldete Gruppen mit einer Mindestteilnehmerzahl von 12 Personen fanden hauptsächlich im Sommer statt und wurden mehrsprachig angeboten.

Die klassische Tour für interessierte BesucherInnen dauerte ca. 90 Minuten und erfolgte in mehreren Etappen. Im Festsaal des Hotels





hielt Herr Khuen-Belasi für Gruppen bis zu 50 Personen ein Schnapsseminar ab, in dem Wissenswertes über die Herstellung, Geschichte, Brenntechnik und Brennrechte vermittelt wurde. Anschließend bewegte sich die Gruppe in Richtung Untergeschoss und nahm im hauseigenen Weinkellerlokal namens „Michlkeller“ Platz. Dieser Keller ist eine Sehenswürdigkeit an sich. Hier sind die Steinmauern des „Plankenhofs“ noch 1,30 Meter dick, man sitzt an Tischen aus dunklem Holz oder lässt sich in den 250 Jahre alten Riesenweingärfässern nieder. In dieser urigen Atmosphäre fand der zweite Teil der Führung, die sogenannte sensorische Prüfung statt.



Die Sensorik in der Lebensmitteltechnik, auch Lebensmittelsensorik beschäftigt sich mit der Bewertung von Eigenschaften, wobei der Mensch mit seinen Sinnesorganen das wichtigste Messinstrument darstellt. Bei der sensorischen Prüfung im „Michlkeller“ wurden also die eigenen, sinnlichen Fähigkeiten (hauptsächlich Geschmacks- und Geruchssinn) tröpfchenweise überprüft und geschärft. Nachdem die Gruppe unter anderem lernte den Vorlauf vom Nachlauf zu unterscheiden, ging die Tour weiter zur hauseigenen, „neuen“ Schnapsbrennerei inkl. Verkostung und abschließend zur „alten Brennerei“, dem Schnapsmuseum.



Die soeben beschriebene Tour kann in dieser Form seit Ausbruch von COVID-19 nicht mehr angeboten werden. Die negativen, wirtschaftlichen Auswirkungen der Corona-Krise sind bis heute für die Gast- und Hotelleriebetriebe spürbar. So auch für den „Plankenhof“, der sich gezwungen sah, nicht nur den Gastbetrieb, sondern auch den Museumsbetrieb vorübergehend einzustellen. Dennoch zeigte sich Herr Khuen-Belsai bereit die Türen zu seinem Schnapsmuseum zu öffnen.

Ein bemerkenswertes Exponat in seiner Sammlung ist die über 300 Jahre alte Brennerei aus Kupfer. Anhand dieser Brennerei erklärt der Schnapsexperte kurz den damaligen Brennvorgang. Das Gefäß wird mit gegorenem Obst befüllt und mit dem Hut zugedeckt. Der Inhalt wird erhitzt und dabei steigen die alkoholischen Dämpfe auf, die mittels Röhren im kalten Wasser eintauchen und somit kondensieren. Am Ende stellt das gewonnene Kondensat den Schnaps dar. Dazu passt die Begriffserklärung des Wortes „destillieren“. Der Begriff „destillieren“ beschreibt schon den eigentlichen Brennvorgang, denn durch Erhitzung entstehen alkoholische Dämpfe, die sich als Destillat nach Abkühlung gewinnen lassen (destillare, lateinisch für „abtropfen“).



Weitere historische Geräte zur Herstellung von Schnaps, also Brenn- und Maischgeräte sind vor und in den Räumlichkeiten des Schnapsmuseums im Keller ausgestellt. Zum Beispiel ist eine Kartoffelschnapsbrennerei aus den 1930er Jahren neben Brennereien aus dem Jahr 1880 zu sehen; dahinter ist ein altes Holzfass ausgestellt, in dem die Maische vergoren wurde. Ein Blick in das Schnapsmuseum bestätigt die jahrelange Sammeltätigkeit des Museumsgründers und zeigt zahlreiche, historische Exponate zur Schnapsgewinnung, die nicht nur das Herz von Schnapsliebhabern höherschlagen lassen.

Abschließend ist zu erwähnen, dass sich der „Plankenhof“ und somit auch das Tiroler Schnapsmuseum momentan (Stand Ende 2022) in einem Generationswechsel befindet mit dem auch eine Findungsphase einhergeht. Sobald diese Prozesse im Jahr 2023 abgeschlossen sind, sollte auch feststehen, in welcher Art und Weise das Tiroler Schnapsmuseum von der neuen, jungen Generation weitergeführt wird.

Mein besonderer Dank geht an den Museumsgründer, Herrn Michael Khuen-Belasi, für seine Bereitschaft, trotz unklarer Lage über den Fortbestand des Museumsbetriebs, seine über Jahrzehnte hinweg zusammengetragene Sammlung für die Erstellung des vorliegenden Artikels zu öffnen. Danke für die Zeit und die unterhaltsamen Erläuterungen rund um´s Thema Schnapsbrennen.

Öffnungszeiten: Der Besuch ist nur mit Führungen gegen Voranmeldung möglich

Kontakt:

TIROLER SCHNAPSMUSEUM im Hotel „Plankenhof“
Familie Khuen-Belasi
6136 Pill, Dorf 6
Tel.: +43 (0) 5242 - 641 95
E-Mail: office@plankenhof.at
<https://www.plankenhof.at/index.php?page=fuehrungen>

© Land Tirol, Mag. Sandra Schiestl, Text und Abbildungen 1, 2, 4-6

© Angélica Jaud, Jenbach (ichmachefotos.com), Abbildung 3

Abbildungen:

- 1 – Hotel „Plankenhof“ mit Tiroler Schnapsmuseum im Kellergewölbe, Außenansicht
- 2 – Blick in das Schnapsmuseum
- 3 – Blick in den „Michlkeller“. Foto: <https://ichmachefotos.com/> , (Zugriff am 16.11.2022.)
- 4 – Brennereien, 1880
- 5 – 300 Jahre alte Brennerei aus Kupfer; Destille
- 6 – Holzfass für Maische

Empfohlene Zitierweise:

Schiestl, Sandra: Tröpfchenweise zum Genuss. Das Tiroler Schnapsmuseum in Pill. 2022. Online unter: <https://www.tirol.gv.at/kunst-kultur/kulturportal/museumportal/> (Zugriff am: ...)