

Die "Alte Alm"

Restaurant und höchstgelegene Schaubrennerei in Österreich.

Marion Krainer

Sponsored by

**TAUERN
BRENNEREI**
BG 47.24119 LG 13.572194

Die Schaidbergalpe befindet sich seit 1958 im Besitz der Familie Kirchgasser. Dort haben Niki und Petra Kirchgasser, die "brennenden" Wirtsleute, einen besonderen Betrieb aufgebaut. Direkt an der Schipiste befinden sich das Appartementhaus „Schmiedlehenalm“ sowie der Restaurantbetrieb „Alte Alm“. Die höchstgelegene Edelbranddestillerie Österreichs, die „Tauernbrennerei“, liegt direkt im Restaurant, so kann man live dabei sein, wenn die Obstmaische gebrannt wird. Im Maischekeller darunter wird bestes handgepflücktes österreichisches Obst verarbeitet.

Höchstgelegene Edelbranddestillerie Österreichs

Äpfel, Birnen und Zwetschken werden nach der Ernte gewaschen und mit der Obstmühle zerkleinert. Mit einer lebensmitteltauglichen Exzentrerschneckenpumpe wird der Obstbrei in Gärtanks verbracht. Nach 14 Tagen ist die alkoholische Gärung beendet. Dann wird die Maische direkt in die Brennblase gepumpt. Diese weist ein Fassungsvermögen von 150 Litern auf. Der Brennkessel aus Kupfer wird elektrisch beheizt, ein Destillationsvorgang dauert zirka 3 Stunden. Pro Brennvorgang können, bei ausgezeichneter Obstqualität und optimaler Vergärung, ungefähr 3 – 5%

hochprozentiger Alkohol gewonnen werden. Dieser wird sensorisch von den Edelbrandsommeliers auf Qualität und Sauberkeit geprüft.

Bestes saisonales Obst

Spezielle Obstsorten werden je nach Saison verarbeitet. Zum Verkauf stehen neben Edelbränden auch fassgelagerte Brände, Liköre und Geiste. In der "Alten Alm" werden neben ausgewählten österreichischen Speisen und Getränken auch regionale Spezialitäten produziert. Selbstverständlich werden für die vielen Stammgäste der "Alten Alm" und neugierig gewordene Gäste verschiedene Edelbrandverkostungen angeboten.

Neuer Genuss-Hofladen

Familie Kirchgasser ist es wichtig, den Gästen mehr hochwertige landwirtschaftliche Produkte vom eigenen Bauernhof Schmiedlehen in Radstadt sowie von ausgesuchten österreichischen Obstbauern anzubieten und damit das Qualitätsbewusstsein zu stärken. Petra Kirchgasser hat die Ausbildung zum Obstbaumwart absolviert, um die haus-eigenen Obstbäume zu pflegen und die Fruchtqualität zu steigern. Als nächsten Schritt will Familie Kirchgasser im Restaurant noch einen „Genuss“-Hofladen mit regionalen Produkten verwirklichen.



MARION KRAINER

Honest and real lasts the longest.



Bilder: Lukas Kirchgasser

Die Wirtsleute Niki und Petra Kirchgasser haben die Tauernbrennerei aufgebaut.