

Landwirtschaftskammer Tirol

Fachbereich Spezialkulturen
und Markt
Brixner Straße 1
6020 Innsbruck
DVR: 0658081
tirol.lko.at
ogb@lk-tirol.at

Telefon: +43 5 92 92-1500
Telefax: +43 5 92 92-1599

Allgemeine Informationen

Im Rahmen der Tiroler Schnapsprämierung werden Schnäpse und Fruchtliköre einer sensorischen Bewertung unterzogen. Jene Einreicher:innen, die das feine Fruchtaroma von Zwetschke, Birne, Kirsche, Himbeere etc. am besten in den Schnaps oder Likör transferieren, werden von der Landwirtschaftskammer als **Landessieger Brände und Landessieger Liköre** mit der begehrten Trophäe ausgezeichnet. Weiters werden beim Schnaps **8 Sortensieger** ermittelt. Auch dieses Jahr werden **die besten Brennereien Tirols mit einer Auszeichnung als Betriebssieger geehrt**.

Welche Brände und Liköre werden bewertet?

Brände aus den verschiedenen Arten von Kern- und Steinobst, Beeren, Wurzeln, Getreide und Halmrüben, sowie Destillate, die als „-brand durch Mazeration und Destillation gewonnen“ bezeichnet werden und die laut Gesetz in Tirol hergestellt werden dürfen. **„Geiste“, „Angsetzte“ und „Auszüge“, sowie Destillate mit Kräutern, Blüten und anderen Pflanzenteilen (außer Wurzeln) werden verkostet, jedoch werden die Ergebnisse nicht veröffentlicht.**

Für die Bewertung der Liköre können **alle Fruchtliköre** eingereicht werden. **Eierlikör, Nusslikör, Schokoladelikör, Kräuterlikör, Blütenlikör, Liköre aus Zirbenzapfen u.ä. zählen nicht zu den Fruchtlikören. Diese werden verkostet und die Bewertung an die Einreicher:Innen übermittelt aber nicht veröffentlicht.** Auch Liköre, die durch Zugabe von z.B. Gewürzen das primäre Fruchtaroma nicht mehr im Vordergrund haben (z.B. Apfelstrudellikör), werden analog zu den vorhin genannten Produkten bewertet aber nicht veröffentlicht.

Den Fruchtlikören können Kräuter und Gewürze in geringem Umfang zugesetzt werden. Solange der primäre Fruchtcharakter klar erhalten bleibt, werden diese Liköre in der Broschüre und auf der Urkunde veröffentlicht.

Landessieger Brände – Einreichkriterien

Einreichen können Sie alle Brände, sowie Brände die durch Mazeration und Destillation gewonnen wurden. Es gibt keine Begrenzung der eingereichten Proben. Für das Rennen um den **Landessieger müssen mindestens vier, jedoch höchstens sechs Proben** eingereicht werden. Sie können ohne weiteres **mehr als sechs Proben** zur Prämierung einreichen. Nur, wenn sie **mehr als sechs Proben** einreichen, müssen Sie **jene sechs Proben**, die Sie für den **Landessieger** ins Rennen schicken wollen, am Einreichformular im vorgesehenen Feld deutlich kennzeichnen. Die Brände für den Landessieger dürfen

aus sämtlichen in Tirol natürlich vorkommenden Obstarten und Wurzeln (bei Kleinverschlussbrennereien auch Gemüse, Getreide und Kartoffel) hergestellt werden und bedürfen keiner speziellen Zusammenstellung.

Die drei Landessieger bei den Bränden werden letztlich über die Punktezahl der vier besten Brände, welche zum Landessiegerbewerb angemeldet worden sind, ermittelt.

Sollte bei der Landessiegerentscheidung Punktegleichstand herrschen, wird der fünfte bzw. sechste Brand, welcher von der Brennerin/dem Brenner zur Landessiegerbewertung ausgewählt wurde, in die Wertung mit einbezogen. Jener Brennerin/jenem Brenner, die/der dann die höhere Punkteanzahl erreicht, wird der Landessieg zugesprochen. Sollte immer noch ein Gleichstand herrschen, werden die einzelnen Detailergebnisse der Koster:innen zur Entscheidungsfindung herangezogen.

Landessieger Likör – Einreichkriterien

Bei den Likören wird im Gegensatz zu den Bränden ein Landessieger gekürt. Zur Ermittlung des Landessiegers beim Likör wird sinngemäß das gleiche Schema wie bei den Bränden angewandt. Bis zu sechs Liköre können nominiert werden. Die vier Besten werden zur Berechnung herangezogen.

Betriebsauszeichnung

All jene Betriebe, die mit mindestens 3 Produkten (Brände und/oder Liköre) 17 Punkte oder mehr erreichen, erhalten diese Auszeichnung für ihren Betrieb.

Für die Konsumenten macht diese Betriebsauszeichnung deutlich sichtbar, dass der Betrieb zur ausgezeichneten Spitze der Tiroler Brennerelite zählt. Die vergangene Prämierung zeigte, dass rund ein Drittel der Einreicher:innen diese doch nicht ganz kleine Hürde schaffen konnten und die Auszeichnung zum Betriebssieger erhalten haben.

Sortensieger Brände

Die 8 Sortensieger werden in den folgenden Kategorien ermittelt:

- 1) Apfel (sortenreine Apfelbrände und Brände aus verschiedenen Apfelsorten)
- 2) Birne (sortenreine Birnenbrände und Brände aus verschiedenen Birnensorten)
- 3) Obstler klassisch (Mischungen aus Kernobst und/oder Steinobst)
- 4) Zwetschken, Spänling, Pflaumen und Mischungen dieser drei Obstarten
- 5) Vogelbeere (inkl. Mischungen dieser mit Kern-/Steinobst)
- 6) Beerenobst (Himbeere, Heidelbeere, Traube..., inkl. Mischungen dieser mit Kern-/Steinobst)
- 7) Meisterwurz, Enzian, Wacholder (inkl. Mischungen dieser mit Kern-/Steinobst)
- 8) Sonstige Brände (Quitte, Kirsche, Traubenkirsche, Marille und alle anderen Produkte die in den Punkten 1 bis 7 nicht erwähnt wurden)

Tipps zum Einreichen der Proben

Unbedingt den Ballon bzw. Nirosta-Tank, aus dem die Proben für die Einreichung zur Prämierung abgefüllt werden, gut durchmischen! Wenn Schnaps in Aufbewahrungsgefäßen länger steht, findet eine Entmischung statt.

Daher ist es wichtig, beim Einreichen für die Prämierung, ebenso wie für den Verkauf vor dem Abfüllen bzw. der Trinkfertigmachung den Schnaps gut aufzumischen! Wenn möglich keine halbvollen Flaschen einreichen, da es dabei zu Aromaverlusten kommen kann!

Alkoholbestimmung im Einreichpreis inbegriffen!

Der Gesetzgeber schreibt vor, dass die Angabe des Alkoholgehaltes am Etikett der Verpackung im selben Sichtfeld mit der Bezeichnung und der Füllmenge angeführt sein muss. Aufgrund der Mischung von Fruchtsaft, Zucker und Alkohol kann bei Likören mit einem Refraktometer oder einer Alkoholspindel der Alkoholgehalt **nicht** bestimmt werden. Die gemessenen Werte sind nicht korrekt!

Um die vom Gesetzgeber vorgeschriebene Genauigkeit von $\pm 0,3 \text{ \% vol.}$ zu gewährleisten, muss bei der Alkoholbestimmung mit Spindeln sehr genau gearbeitet werden. Produkte die Fruchtsaft, Auszüge oder Zucker enthalten, können von den Produzent:innen selbst nicht gemessen werden.

Im Rahmen der Tiroler Schnapsprämierung bieten wir folgendes Service an:

Die eingereichten Produkte werden ohne Aufpreis, auf den genauen Alkoholgehalt untersucht. Im Anschluss an die Prämierung erhalten Sie die Mitteilung, welchen Alkoholgehalt Ihr eingereichtes Produkt aufweist. **Sehr trubstoffreiche, dickflüssige oder sahnehaltige Produkte können nicht untersucht werden!**

Durchsicht der Etiketten auf korrekte Kennzeichnung

In den letzten Jahren kommt es vermehrt zu Beanstandungen bezüglich der Kennzeichnung von Bränden und Likören. Wir schauen Ihre abgegebenen Etiketten in Hinblick auf die notwendigen Kennzeichnungselemente und Schriftgrößen durch und geben Ihnen eine Rückmeldung zu allenfalls notwendigen Anpassungen. **Jede Einreicherin und jeder Einreicher muss daher mindestens ein aktuelles Etikett pro Betrieb beim Einreichen der Proben abgeben!!!**. Gerne auch für jedes eingereichte Produkt.

Die Etiketten müssen so gestaltet sein, dass diese namentlich einem Betrieb zugeordnet werden können! Falls vorhanden Vorder- und Rückenetikett abgeben.

Einreichtermin und Ort

Die Proben können **bei den Bezirkslandwirtschaftskammern** eingereicht werden. **Pro Probe wird ein Beitrag von Euro 49,00** für die gesamte Durchführung der Verkostung, Alkoholbestimmung und Etikettenkontrolle eingehoben. Eine Probe besteht aus zwei Flaschen zu mindestens je 0,35 l.

Einreichtermine in der jeweiligen Bezirkslandwirtschaftskammer:

Dienstag	07. Oktober 2025, 8:00 bis 12:00 Uhr und 13:00 bis 16:00 Uhr
Mittwoch	08. Oktober 2025, 8:00 bis 12:00 Uhr und 13:00 bis 16:00 Uhr

Ergebnisse

Unmittelbar nach Auswertung der Ergebnisse werden Sie schriftlich über das Abschneiden Ihrer eingereichten Produkte informiert. Sie erfahren ob zumindest eines Ihrer eingereichten Produkte die Hürde von 15 Punkten erreicht hat, oder nicht. Die detaillierten Ergebnisse, sowie die verbale Beurteilung der eingereichten Produkte werden beim Festakt ausgegeben. Weiters bekommen Sie eine Urkunde für Ihre ausgezeichneten Brände/Liköre. Sollten Sie am Festakt verhindert sein, werden die detaillierten Ergebnisse in der Woche nach dem Festakt per Post verschickt.

NEUES Format für den Festakt der Schnapsprämierung 2025

Die finanziellen Rahmenbedingungen zwangen uns, den Festakt der Prämierung 2025 abzuändern.

- Die Auszeichnungen werden **in feierlichem Rahmen im großen Saal des Tiroler Landhauses am Freitag, den 14. November 2025 am Nachmittag** überreicht.
- Die erfreuliche Nachricht: Die Teilnahme am Festakt der Prämierung ist kostenlos.
- Der Wehrmutstropfen: Den gewohnten Galaabend mit serviertem Essen gibt es heuer nicht.
- Die Festansprachen und Verleihung der Auszeichnungen starten um ca. 14 Uhr. In der Pause gibt es eine Jause und Getränke.
- Nach der Verleihung der Auszeichnungen stehen, wie gewohnt, alle ausgezeichneten Destillate und Liköre zur Verkostung bereit, Zeit zum Austausch und Fachsimpeln.
- Im großen Saal des Tiroler Landhauses haben maximal 230 Personen Platz. Jeder einreichende Betrieb kann daher leider nur mit maximal 2 Personen am Festakt teilnehmen. Eine Weitergabe der Plätze an andere Betriebe ist nicht möglich.

Allen Einreicher:innen werden Details zur Anfahrt, den Parkmöglichkeiten und der genaue Zeitplan in einem gesonderten Schreiben zeitgerecht mitgeteilt.

Bei allfälligen Unklarheiten steht Ihnen Herr Ing. Ulrich J. Zeni telefonisch unter 05 92 92-1507 gerne zur Verfügung. Wir freuen uns schon auf die Prämierung 2025!

Mit freundlichen Grüßen

Dipl.-Ing. Wendelin Juen
Fachbereichsleiter

Ing. Ulrich J. Zeni
Referent für Obstverarbeitung
und Pflanzenschutz