

A man with long blonde hair and black-rimmed glasses is shown in profile, looking upwards and to the right. He is holding a snifter glass filled with a golden liquid, likely whisky. He is wearing a dark blue hoodie. The background is a distillery with many wooden barrels stacked in rows, creating a sense of depth and tradition. The lighting is soft and focused on the man and his glass.

# DAS GEHEIMNIS EINES GUTEN TROPFENS

Seit über 20 Jahren werden in der **EDELBRENNEREI KOSTENZER** am Achensee feine Schnäpse, Whisky und Gin erzeugt. Inzwischen bereits in der zweiten Generation.





**Ein echter Familienbetrieb:**  
Franz, Carmen, Clemens  
und Irmel Kostenzer.

FOTOS: ANDREAS FRIEDLE

## „Das Sortiment umfasste anfangs 15 Obstbrände, 2006 kam der erste ‚Whisky Alpin‘ dazu, heute steht man bei etwa 70 Edelbränden, Whiskys und Gins.“

FRANZ KOSTENZER

fast das gesamte Obst aus Österreich gekommen, wenn ich den Vinschgau, wo die Birnen herkommen, großzügig mit einrechne. Nur die Waldbeeren kommen aus dem Ausland.“

Der Seniorchef scheute auch nie vor Experimenten zurück: „Es gibt in Österreich nicht viele, die das tun.“ So brannte er unter anderem Karotten, Rote Rüben, Topinambur oder Bananen. Letztere wurden gleich zum Edelbrand des Jahres gekürt. Der jüngste Versuch läuft bereits unter der Ägide seiner Frau und seines

Sohnes, an die Franz Kostenzer das Stäfelholz weitergereicht hat: Williams und Marille werden nicht mehr ausschließlich im Fass, sondern in einer atmungsaktiven Amphore ausgebaut.

### Die nächste Generation

Sohn Clemens, gelernter Hotelkaufmann, war viel auf Saison, ehe er 2017 beim Vater als Lehrling einstieg. Die nötige Nase brachte er schon mit, sagt er: „Durchs Kochen habe ich mir den Geschmack antrainiert. Das kommt mir jetzt beim Brennen zugute.“ Und auch wenn der Senior nicht

### Führungen

Für alle, die es ganz genau wissen wollen, bietet die Edelbrennerei Kostenzer gerne Führungen an. Dabei erfährt man Wissenswertes rund ums Schnapsbrennen einschließlich Lagerung, über den Brennvorgang und welche verschiedenen Spirituosengattungen und Qualitäten es gibt. Zum Kosten gibt's natürlich auch das eine oder andere Tröpfchen.

Jeden Donnerstag (außer an Feiertagen) um 17 Uhr. Dauer ca. 1 Stunde. Voranmeldung unter [info@schnaps-achensee.at](mailto:info@schnaps-achensee.at) oder +43 5243 5795

[www.schnaps-achensee.at](http://www.schnaps-achensee.at)

„Wir wollen nicht mehr größer werden. Qualität geht bei uns vor Quantität.“

CLEMENS KOSTENZER

egal ob es die Marketenderin bei einem „landesüblichen Empfang“ der Schützen ausschenkt oder man sich eines nach dem Essen genehmigt: Das Schnapslerl ist in Tirol Teil von Tradition und Lebensstil. Ganz so wie seit über 20 Jahren bei der Edelbrennerei Kostenzer in Maurach am Achensee. Dort hat man sich zur Aufgabe gemacht, aus den besten Zutaten den höchsten Genuss herauszukitzeln.

Ursprünglich betrieb Franz Kostenzer einen Spirituosenhandel, bemerkte aber immer mehr die Nachfrage nach lokalen, hochwertigen Schnäpsen. Also wurde er noch einmal Lehrling und ging bei den

besten Brennern der Zunft in die Schule. Franz Kostenzer erinnert sich an die Anfänge: „Ich habe 1998 mit der Brennerei begonnen und wir sind gleich auf einem hohen Niveau eingestiegen.“ Kostenzers Brände gewannen sofort Preise, bei der bekannten Destillata war er jahrelang vorne mit dabei.

### Experimentierfreude

Das Sortiment umfasste anfangs 15 Obstbrände, 2006 kam der erste „Whisky Alpin“ dazu, heute steht man bei etwa 70 Edelbränden, Whiskys und Gins. Das nötige Obst wächst freilich nicht auf den Wiesen rund um den Achensee, aber überwiegend im Inland, erzählt Franz Kostenzer: „In den letzten Jahren ist





FOTOS: ANDREAS FRIEDLE


**„In den letzten Jahren ist fast das gesamte Obst aus Österreich gekommen.“**

FRANZ KOSTENZER

mehr im Geschäft tätig ist, steht er dem Schnapsbrenner der zweiten Generation natürlich noch mit Rat beiseite, sollte es nötig sein.

Das Hauptumsatzgebiet der Kostenzer'schen Brennerei ist der Achensee, ein klein wenig nimmt man auch das Inntal mit und als Besonderheit beliefert man eine Kreuzfahrtrlinie. Das reiche auch, findet Clemens Kostenzer: „Wir wollen nicht mehr größer werden. Qualität geht bei uns vor Quantität.“ Die meisten Kunden kommen ins Geschäft bei der Brennerei, viele sind inzwischen Stammgäste geworden – und immer deutlicher tritt bei ihnen ein Wunsch zutage: „Bei den Gästen spüren wir, dass sie regionale Produkte wollen.“ Diese lassen sie sich

durchaus gerne als Urlaubserinnerung nachschicken. Coronabedingt blieb das Geschäft länger geschlossen und Kunden fragten nach, ob man das geliebte Hochprozentige nicht auch verschicken würde. Das lief noch sehr konventionell über Telefon oder E-Mail ab, daher, so Clemens Kostenzer, „ist der Onlineshop gerade im Aufbau“.

Der Laden ist Mama Irmis Reich und auch Schwester Carmen packt dort zuweilen mit an. Die Arbeit geht jedenfalls nicht so schnell aus: Einmaischen der Früchte, Brennen, Abfüllen, Etikettieren ... all das geschieht in Handarbeit. Und da muss Clemens Kostenzer schon wieder weg: Der Flaschenlieferant steht mit einem LKW vor der Tür. 




## THE SECRET OF A GOOD DROP

Fine schnapps, whisky and gin have been produced at the **KOSTENZER DISTILLERY** on the Achensee for more than 20 years.



**S**chnapps is part of the Tyrolean tradition and lifestyle. Just as it has been for over 20 years at the Kostenzer distillery in Maurach am Achensee. Originally Franz Kostenzer ran a business selling spirits, but he increasingly noticed the demand for local, high-quality schnapps. So he once again became an apprentice and went to school with the best distillers in the guild. The range initially comprised 15 fruit brandies. The first “Whisky Alpin” was added in 2006, and today there are about 70 fine brandies, whiskies and gins. The senior boss has never shied away from experiments and has distilled carrots, beetroot, Jerusalem artichokes and bananas, among other things. The latest experiment is already being directed by his wife Irmi and his son Clemens, to whom Franz Kostenzer has passed the baton: Williams and apricot are no longer distilled exclusively in barrels,

but in a breathable amphora. Clemens, trained in hotel management, joined his father as an apprentice in 2017. He already had the necessary nose, he says: “I trained my taste by cooking. That now comes in handy when I’m distilling.” And even though his father is no longer active in the business, he is of course still on hand to advise his son, should the need arise.

The main sales area of Kostenzer’s distillery is the Achensee, but they also do a little business in the Inn valley and, as a special feature, they supply a cruise line. That’s enough, says Clemens Kostenzer: “We don’t want to get any bigger. For us, quality comes before quantity.” 

More Informations at [www.schnaps-achensee.at](http://www.schnaps-achensee.at)