



Geschäftsführung Familie Linzgieseder



Auf eine lange Geschichte kann auch die Familie

Linzgieseder zurückblicken, die in den vergangenen mehr als 75 Jahren zu einer der größten Kellereien und einem der erfolgreichsten Getränke-großhändler in Tirol herangereift ist. Auch dort ist man sich in inzwischen vierter Generation bewusst, dass es die Zutaten sind, die das Besondere des Produkts ausmachen. „Viel Liebe und jahrzehntelange Erfahrung, Freude und Leidenschaft prägen bereits seit 1936 den Erfolg unserer Marke“, verrät Seniorchef Arnold Linzgieseder die wichtigsten Ingredienzen, ein gelernter Destillateur, der schon in den 1950er-Jahren gemeinsam mit den Eltern den Betrieb führte.

Aufs Schnapsbrennen kam das Unternehmen eher zufällig. Nach 1946 begann der Gründer damit, mit der Bahn heimisches Holz nach Vorarlberg zu befördern und frisches Obst ins Außerfern zurückzubringen. Die Nachfrage war zunächst enorm und der Obstverkauf am Ehrwalder Bahnhof direkt aus dem Wagon lief optimal. Eines Tages verkauften sich Alfred Linzgieseder jedoch. Der Markt war gesättigt und das bezahlte Obst nicht mehr zu verkaufen. So begann im Jahr 1949

die Ära der Schnapsbrennerei, wo er gemeinsam mit Maximilian Koch in Ehenbichl die übrig gebliebene Ware maischte und brannte.

Kunst der Destillation

Dass im Lauf der Jahre der Name „Linzgieseder“ einen guten Klang unter den Freunden edler Brände gewann, ist der Leidenschaft Arnolds zu verdanken, Spitzenprodukte zu kreieren und laufend Produktverbesserungen umzusetzen. Für ihn verbinden sich Beruf und Hobby zu einem Idealzustand. Bis heute berichtet er Gästen und Besuchern gern ein wenig über die Kunst der Spirituosenherstellung, die Geschichte seines Unternehmens und lässt sie stets auch gern von den eigenen Produkten probieren – darunter auch ausgesuchte Raritäten mit 100% Destillatanteil. Die hohe Reinheit und Natürlichkeit der Edelbrändeselektion lässt sich buchstäblich erschmecken, zum Beispiel bei einer Visite in der Schnaps & Wein-Boutique in Ehrwald.

In alter Familientradition überbrückt das Unternehmen dabei mit „Importen“ aus anderen Teilen des Landes den örtlichen Obstmangel und bringt auf diese Weise auch Kirschen oder Birnen in die Flasche: „Wir verwenden nur gesundes, vollreifes und erntefrisches Obst, das in Österreich geerntet wurde.“ Dazu kommen die Gewächse aus der Region wie Holunder oder Wacholder – und natürlich der tirolerischste aller Tiroler Schnäpse, der Enzian.

ULRICH PRAFFENBERGER



Edelbrände



Boutique Ehrwald

