

Sonntag, 02. September 2018

bet Landeck
STANZ BRENNT!

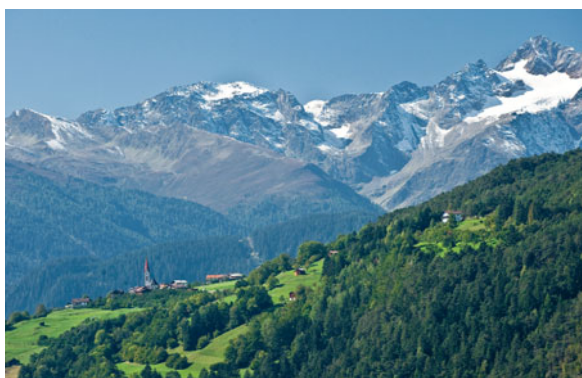


**Musiktruchn
ORFT**

MUSIKKAPELLEN
3 BÜHNEN MIT
LIVE-MUSIK
BAUERNMARKT
MIT REGIONALEN
KÖSTLICHKEITEN
KINDERPROGRAMM

Das Volksfest rund um die Stanzer Zwetschke

Brennereidorf Stanz



In Stanz gibt es ca. 150 Haushalte und 53 Brennereien, 80 Brenner üben heute noch sehr aktiv ihr Brennereirecht aus. So wurde Stanz 2005 zu Österreichs erstem Brennereidorf ernannt.

Von Generation zu Generation wurde das Wissen um das Schnapsbrennen weiter gegeben. Zahlreiche Prämierungen sprechen von der hervorragenden Qualität der Stanzer Brände. Das sonnige Plateau oberhalb von Landeck ist eines der höchstgelegenen Obstanbaugebiete Europas. Dort wächst auch die bekannte Stanzer Zwetschke, der die Region die Auszeichnung zur GenussRegion durch die GENUSS REGION ÖSTERREICH verdankt.

Gratis Shuttlebus und Parkplätze

- P₁ Venet Bahn**
Parkplatz links hinter der Talstation
 - P₄ Hofer**
Landeck Innstraße
 - P₅ Billa**
Landeck Bruggfeldstraße 21a
 - P₆ Hofer**
Landeck Flirstraße 25
- H Shuttlebus-Haltestellen**
alle Haltestellen des VWT
Die Busse fahren durchgehend von 09:00 bis 19:30 Uhr



Keine Gewähr für eventuelle Änderungen. Fotos: Archiv TVB TirolWest, Genussregion Österreich, Albin Niederstrasser, Carmen Haid, Stefan Ostermann, Othmar Senn, Winfried Haid, Daniel Zangerl.



Festprogramm

09:30 Uhr: Messe in der Pfarrkirche Stanz

10:15 Uhr: Einmarsch der Traditionsvereine, Schützenkompanie Grins, Musikkapelle St. Jakob, Bäuerinnenchor des Bezirkes Landeck mit Landesempfang – Begrüßung, Ansprachen, Bieranstich

10:30–12:00 Uhr: „Wandermusik unterwegs“

Verschiedene musikalische Darbietungen im gesamten Festbereich von „Stanz brennt“ – Steirischenspieler, Straßenmusikanten, Waisenbläser und Chor. Auch in einigen Brennereien werden vereinzelt kulinarische Spezialitäten mit musikalischer Umrahmung geboten.

Unterhaltungsprogramm

BÜHNE DORFPLATZ 11:00–13:00 Uhr: Musiktruch´n Stanz, Moderation von Alex Weber, Radio Tirol. Landesempfang mit Schützen, Unterhaltung mit Zillertaler Mander, Juhe aus Tirol, Tiroler Alpenkavaliere und Fritznere Musikanten. **13:00-15:00 Uhr:** Konzert der Musikkapelle St. Jakob. **15:00-18:00 Uhr:** Fritznere Dorfmusikanten. Angeboten werden unter anderem Zwetschkenknödel, Zwetschkpresso, Schnitzel, Bratwurst, Kotelett und vieles mehr.

BÜHNE FEUERWEHR ab 11:00 Uhr: Nauderer Schupfenmusi und Alpenwind. Angeboten werden unter anderem Stanzer Zwetschkenfleck, Schweinsbraten-Semmel vom Smoker mit Zwetschkenholz, ...

BÜHNE JUNGBAUERN (Salzhaus) ab 11:00 Uhr: Live-Unterhaltung mit Perfuchs 2/3 Stromlos und Böhm Sound. Angeboten werden Kaspresknödel, Schnitzel, Fitnessalat, Stanzer Zwetschkenfleck uvm.

DORFWIRT ab 11:00 Uhr: Musikalische Unterhaltung

Stanz brennt! findet bei jedem Wetter statt.

Brennereien

- 1 Edelbrennerei Markus Auer**
Sieger brenn.kunst.stanz Zwetschke und Spänling 2012 und 2013; meist prämierter Brenner
- 2 Giggus Brennerei Fam. Nothdurfter**
ab 13:00 Uhr, Stummer Spitzbuam
- 3 Brennerei Fam. Lechleitner**
ab 11:00 Uhr Pizza und Kiachl mit Zwetschkenröster
- 4 JP Destillerie Christoph Kössler**
7x Gesamtsieger World Spirit Award, Livemusik „Ohrenschmalzler“
- 5 Brennerei „Ali's Brennöhütte“**
Fam. Alfred und Brigitte Kössler Preiswert und Gut
- 6 Brennerei Fam. Schimpfössl**
Destillata - auserwählte Destillerie 2014 und Elitebrenner. Besucht unsere urige Brennerei.
- 7 Brennerei Wörz Stefan**
Brenner am Bauernmarkt



Bauernmarkt

Regionale Köstlichkeiten und traditionelles, naturnahes Handwerk. Der Bauernmarkt findet vom Jakob Prandtauer Haus bis zum Dorfplatz statt.

- **Simon Nothdurfter – Giggus Brennerei**
Ein typisch, vielseitiger, landwirtschaftlicher Betrieb - 3facher Landessieger für Apfelmost und Essige 2018. Apfelmost, Apfelfider, Apfelsaft, versch. Essige, Sirupe, Gemüse, Almkäse, ...
www.giggus.at
- **Markus Auer – Edelbrenner**
Angeboten werden verschiedene Edelbrände und Liköre, Marmeladen, Essig, Chutney und Zwetschkenketchup
- **Stefan Wörz**
Angeboten wird eine einzigartige Ziegenwurstsalami, Edelbrände, Liköre und vieles mehr
- **Isidor Hauser**
Angeboten wird unter anderem Apfel-Birnen-Gelee, Kräutersalz, Zirbenkissen, Lavendel-Duft-Säckchen und vieles mehr
- **Claudia und Herbert Schimpfössl**
Spezialitäten aus Stanz – Liköre, Edelbrände, Schwemmholzkunst, ...

- **Franz-Josef Lechleitner**
Neben Edelbränden und Likören werden auch selbst gebackene Spezialitäten angeboten
- **Natur-Art - Christoph Weissert**
Holzfiguren und Skulpturen werden präsentiert. www.natur-art.at
- **Lebensmittel Grüner**
Angeboten wird das beliebte Stanzer Zwetschken-Eis und die Tiroler Edle Schokolade. www.gruener.cc
- **Haller Franz**
Schafwollprodukte von Kopf bis Fuß und Filzzubehör.
www.spinnradl.it
- **Kohler Bettina**
Taschen aus Recycling Material
- **Drexler Nitsch Peter**
Angeboten werden Schüsseln, Schalen, Schmuck und vieles, vieles mehr. www.faszination-holz.at
- **Christine Kössler**
Honig, Strickwaren (Stofftiere, Polster udgl.)
- **Huber Belinda**
Adlergläser, Lasertechnik. www.lasertechnik-belinda.at

Änderungen vorbehalten.



GenussWerkstatt-Partner

- **Gasthof Kronburg**
Spezialitäten rund um die Stanzer Zwetschke
- **Konditorei Haag**
Genussroute „Tiroler Edle“ und Zwetschkeneis
- **Feindestillerie Christoph Kössler**
Genussroute „Stanzer Zwetschke“
- **Landecker Frischemarkt**
Genuss-Ecke
- **Postgasthof Gemse**
Zwetschkendesserts
- **Gasthof Greif**
Stanzer Zwetschken-Menü
- **Gogles Alm**
Zwetschkenröster, Zwetschkenkuchen und Zwetschkenstrudel
- **Zammer Alm und Panorama Restaurant am Venet**
Venet Bergbahnen
- **Hotel Schrofenstein**
original österreichische Mehlspeisen rund um die Stanzer Zwetschke
- **Schlachthof Fließ**
Genusswurst
- **Tonis Sprossengarten**
Quellkeimlinge
- **Tiroler Fachberufsschule für Tourismus und Handel Landeck**
spezielle Kochworkshops mit Partnerbetrieben

Detaillierte Infos zu den einzelnen Angeboten der GenussWerkstatt Partner finden Sie unter:

tirolwest.at

genusswerkstatt-tirol.at

Rezept-Tipp Zwetschkenchutney

Zubereitung:

Die Zwetschken waschen und entkernen. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken, die Schalotten halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Orange heiß abspülen, abtrocknen und die Schale reiben.

Aus 5 EL Wasser, Balsamico, Portwein, Zucker, der Orangenschale und den Gewürzen einen Sud kochen. Zwetschken und Zwiebeln hinzugeben und bei geschlossenem Deckel einige Minuten kochen, bis die Zwetschken zerfallen. Dann im offenen Topf auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Chutney die Konsistenz einer Marmelade hat.

Zutaten: (ergibt 3 Gläser)

1000 g Zwetschken, 2 Schalotten (fein gewürfelt)
2 gestr. EL Balsamicoessig
3 gestr. EL Portwein, 5 gestr. EL brauner Zucker
1 Lorbeerblatt, 2 Stk. Sternanis,
1 gestr. EL Ingwer (fein gehackt)
1 Orange (unbehandelt)
1 Prise Salz

Rezept aus dem Kochbuch „Kulinarisches aus der Stanzer Zwetschke“



Rezept-Tipp

Stanzer Zwetschkenknödel

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, abseihen, schälen und zerstampfen. Auskühlen lassen und dann mit dem Mehl und Salz durchkneten. Eventuell noch zusätzliches Mehl zufügen, bis der Teig extrem mehlig ist und scheinbar nicht mehr zusammenhaftet und klebt. Daraus faustgroße Knödel formen und mit jeweils 2 entsteinten Zwetschkenhälften füllen und in siedendem Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen. Eventuell in süßen Bröseln wenden.

Zutaten:

200 g Kartoffeln
200 g glattes Mehl
4 Stk. Zwetschken
Salz

Rezept aus dem Kochbuch „Kulinarisches aus der Stanzer Zwetschke“

Alles rund um die Stanzer Zwetschke

„Gemütlichkeit wird da empfunden, wo guter Schnaps und der Humor verbunden.“ – Dieser Spruch scheint wie gemacht für das kleine beschauliche Dörfchen oberhalb von Landeck – Stanz. Auch dieses Jahr feiert Österreichs erstes Brennereidorf wieder das Kultfest „Stanz brennt“.

Vom 28.08. bis 03.09.2017 bieten Partner der GenussWerkstatt TirolWest zahlreiche Spezialitäten, Verkostungen, ... rund um die Stanzer Zwetschke an.

Hier werden die Besucher eingeladen durch die Genießerregion zu reisen und die regionale Genussvielfalt kennenzulernen: Genussprodukte vom Veredler, Süßes aus der Konditorei, bäuerliche Produkte und erlesene Brände sowie Angebote von Gastronomie- und Beherbergungsbetrieben.



Verein GenussWerkstatt TirolWest

Obfrau Mag. Simone Zangerl
Tel. +43.(0)5442.65600

genusswerkstatt@tirolwest.at
www.genusswerkstatt-tirol.at



Lassen Sie sich vom Genuss
der „Stanzer Zwetschke“
verführen!



www.genusswerkstatt-tirol.at