

# Die Geschichte des Binterhofes:

Der „Binter-Hof“ war im Zentrum von Niedermauern in Virgen angesiedelt. Nach der Hochwasserkatastrophe in den 50er Jahren wurde der Hof verlegt.

Mit viel Herzblut baute Josef Obkircher, der Vater des derzeitigen Besitzers, den landwirtschaftlichen Betrieb neu auf, wobei er Wert auf modernste Ausstattung im Hof und Stall legte. Wie so oft in der Berglandschaft, finanzierte er die Investitionen als Dekaden-Arbeiter im Tunnelbau, außerhalb von Osttirol.

Nach einem eigenen Arbeitsunfall und dem tragischen Unfalltod seiner Frau Erna Obkircher im Jahr 1977 war Josef Obkircher nicht mehr in der Lage den Hof (Viehwirtschaft und Urlaub am Bauernhof/ 9 Doppelzimmer) zu bewirtschaften. Die Felder wurden verpachtet. Auf zwei hofnahen Flächen legte er Obstgärten an und verarbeitete das geerntete Obst mit viel Leidenschaft zu Schnaps. 1980 heiratete er erneut.

Im Jahr 1999 übergab Josef Obkircher den Betrieb an seinen jüngsten Sohn, Dr. Bruno Obkircher und dessen Familie. Die bestehenden neun Gästezimmer wurden zu einer Eigenwohnung des Übernehmers und zu zwei Ferienwohnungen umgebaut.

Bruno Obkircher betreibt in Lienz eine Kleintierpraxis. Seine Frau Dipl. Ing. Elke Obkircher ist die Betriebsleiterin in der Landwirtschaft und hat sich auf die Vermietung der Ferienwohnungen und auf die Schnapsbrennerei konzentriert. Als Agrarökonomin hat sie sich im Rahmen ihres Studiums Grundkenntnisse im Obstbau, Gärungstechnik, Physik und Chemie angeeignet und hat recht schnell eine hohe Affinität zur Brennerei entwickelt. Durch die vielen Brennkurse, Spezialausbildungen im Bereich der Schnapsbrennerei und der Qualifizierung zur Edelbrand-Sommelière, sowie durch „*Learning by Doing*“ entwickelte sie eine Leidenschaft für diese Kunst. Zahlreiche nationale und internationale Prämierungen belegen diesen Erfolgsweg.

Gemeinsam investierte die Familie in den Umbau und die Modernisierung des Hofes und in die Brennerei.

Im Jahr 2003 wurde der Brennkeller grundsaniert und ein neuer Brennkessel angeschafft. Im Jahr 2005 wurde von der „Abfindungsbrennerei“ auf den „landwirtschaftlichen Kleinverschluss“ umgestellt, um der steigenden Nachfrage nach Qualitäts-Edelbränden

gerecht werden zu können. 2014 wurde in einen Abfüll- und Verkostungsraum investiert. Dort hält die Brennmeisterin Kurse und Verkostungen an und versucht den Kunden/innen einen bleibenden Eindruck zur nachhaltigen Produktion der Edeldestillate am Binterhof zu vermitteln. Mit Erfolg.

***Presstext: Die Geschichte des Binterhofes. Verfasser: Stefan Obkircher BA, Dipl. Ing. Elke Obkircher. (all rights reserved)***

***Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte.***