

Michael Schneider betreibt auf der Kräuteralp Hörmoos im Allgäu die höchstgelegene Destille Deutschlands

SCHNAPS

## WURZELSEPP

*TIEF IM BODEN STECKEN DIE WURZELN DES GELBEN ENZIAN. MICHAEL SCHNEIDER RÜCKT EINMAL IM JAHR MIT DEM SPATEN AUS, UM SIE AUSZUGRABEN – UND BRENNT DARAUS EINEN HERVORRAGENDEN SCHNAPS*

# 2

**Es gäbe bequemere Möglichkeiten**, guten Schnaps zu brennen. Dann könnte Michael Schneider sich die anstrengende Buddelei auf der Alp sparen. Schwer liegt der Spaten in seiner Hand. Jedes Jahr Ende September trommelt er einige Freunde und Nachbarn zusammen, um mit ihnen auf den Wiesen der Nagelfluhkette am Nordrand der Allgäuer Alpen nach seinem wichtigsten Rohstoff zu graben: der Wurzel des Gelben Enzians.

Der Mondkalender zeigt den Männern, an welchem Tag sie am besten losmarschieren. Bis zum Hochgrat auf 1800 Meter steigen sie auf, um das eigentlich Ungenießbare zu finden. Der Enzian ist eine der bittersten Pflanzen Mitteleuropas, gerade auf Almweiden bleibt er deshalb gern stehen, während rundherum alles abgegrast wird; den Kühen ist der Enzian einfach zu bitter. Dazu steht der Enzian unter Naturschutz, er darf eigentlich weder gepflückt noch ausgegraben werden.

Und doch verwandelt Schneider die Wurzeln in seiner kleinen Brennerei auf der Alpe Hörmoos in milde, goldprämierte Edeltropfen.



**LINKS** Wenige dürfen die Wurzel des Gelben Enzians noch ausgraben **RECHTS** Erst durchs Brennen wird der bittere Enzian genießbar



500 Kilo Enzianwurzeln darf der Oberallgäuer Almbauer jedes Jahr aus der Erde holen, und zwar allein zum Zweck des Schnapsbrennens – eine Ausnahmegenehmigung der Naturschutzbehörde. Armdick und bis zu zwei Kilo schwer sind die knorrigen Stücke, nach denen er und seine Männer graben, bis zu einem Meter lang können sie werden. Doch nicht auf jede dürfen sie sich mit ihren Spaten stürzen: Nur alle zwölf Jahre darf die Wurzel einer Pflanze geerntet werden, danach muss sie sich regenerieren. „Enzian ist etwas für die Zeit, nicht für die Hektik“, sagt Schneider.

Vor 15 Jahren hat der 60-Jährige in seinem Holzhaus auf der Kräuteralp die höchstgelegene Destille Deutschlands gebaut. Nicht nur, um Enzian zu brennen, sondern auch, um zu veredeln, was hier oben sonst noch wächst. Meisterwurz, Edelraute, Vogelbeeren oder Hirschholunder. Rund 200 Kräuter wachsen in Schneiders Garten. Allein seinem zuletzt bei der „Bayerischen Obstbrandprämierung“ mit Gold ausgezeichneten Allgäu-Gin geben über 20 Kräuter ihr intensives Aroma. „Die Kräuter haben hier oben ja nur eine relativ kurze Vegetationszeit. Einerseits bedeutet das

für die Pflanzen Stress, dafür entwickeln sie aber auch mehr Kräfte“, erklärt der Schnapsbrenner. 300 bis 400 Liter seiner Destillate, Bitter, Liköre und Angesetzten, aber auch alkoholfreie Essenzen, Balsame und Kräuteröle vermarktet er jährlich im kleinen Rahmen. „Wir könnten das Geschäft größer aufziehen, Personal anstellen, doch das wollen meine Frau und ich nicht. Uns ist unsere Freiheit wichtig.“

Die Brennerei sichert dem Ehepaar ein zusätzliches Einkommen. Im Sommer hütet Schneider auf den Almwiesen das Jungvieh der Bauern und zeigt Wanderern die Gegend. Er hat den Großteil seines Lebens hier verbracht, er kennt die Blumen, Pflanzen und Kräuter wie kein Zweiter. Und er weiß, welche Enzianpflanze sich gerade noch regeneriert – und welcher er im nächsten Herbst wieder mit dem Spaten an die Wurzel rücken darf.

### EINKAUFEN

Michael Schneider, Kräuteralp Hörmoos, 87534 Steibis/Oberstaufen  
Bestellungen über [www.krauteralp.de](http://www.krauteralp.de)