

Alte Schnapstradition

Mühevoller Weg: Oberstaufner Enzianbrenner setzt auf Handarbeit

Oberstaufen-Hörmoos – Sie gilt nicht nur in den Alpen als Blüte der Liebe: Die blau leuchtende Blüte des Bergenzians. Die Gebirgspflanze ist auch die Grundlage für den traditionellen Schnaps des Alpenraums, den Enzian. Ihm werden diverse Heilwirkungen zugeschrieben.

Entgegen der landläufigen Meinung, die durch die Abbildungen auf den Flaschenetiketten unterstützt wird, wird die Spirituose jedoch nicht aus den schönen blauen Blüten, sondern aus den Wurzeln des gelben Enzians hergestellt.

Das Ausgraben der Enzianwurzeln in der freien Natur ist sehr arbeitsintensiv und wegen der Absturzgefahr nicht ungefährlich. Außerdem sind die Grabungen genehmigungspflichtig und mengenmäßig sehr stark begrenzt. Deshalb wird die Masse des auf dem Markt erhältlichen Enzianbrandes aus auf Äckern gezüchteten ZuchtENZIANEN hergestellt.

Doch ganz hoch oben am Fuße des Falkens, beim Hörmossee über Oberstaufen, gibt es noch den traditionellen, aromatisch-bitteren Brand aus der wilden Enzianwurzel. Michael Schneider, einer von zwei ausgebildeten Edelbrandsommeliers des Allgäus, hat die Lizenz zum Brennen und auch zum Ausgraben der begehrten Wurzeln in den Bergen der Nagel-fluhkette.

Nach den Vorgaben der Bayerischen Regierung darf Schnei-



Die Ausbeute eines langen Arbeitstages: Rund eine Viertelstunde dauert es, eine Enzianwurzel aus dem steinigen Boden zu holen.

Foto: Wilfried Gehr

der nur alle sieben Jahre dem Enzian an die Wurzel gehen. Wegen der Größe und Qualität packen Schneider und seine Helfer aber nur alle zwölf Jahre

den Spaten aus. „Mein Mann und ich bauen auf Qualität, Bio und Nachhaltigkeit“, sagt Gerda Schneider, die ihrem Mann beim Graben hilft.

Mit größter Vorsicht wird die teils sehr harte und steinige Erde um die Wurzel der Bergpflanze abgegraben, damit der bis zu einem Meter lange Wurzelstock entnommen werden kann. Dabei achtet Schneider stets darauf, dass noch ein kleiner Teil der Wurzel zum Nachwachsen in der Erde bleibt. Schließlich will er in zwölf Jahren wieder kommen und ernten.

Das Graben nach der Enzianwurzel ist sehr mühsam und nicht besonders ergiebig. Etwa eine Viertel Stunde braucht man zum Ausgraben eines einzigen Wurzelstocks. Und etwa zwei Kilogramm davon werden für einen einzigen Liter des edlen Schnapses benötigt.

Nach dem Sammeln reinigt Schneider jede einzelne Pflanze gründlich, um sie dann in Edelstahlkesseln gemischt mit Bio-äpfeln vom Bodensee als Maische zu vergären. Nach etwa zwei Monaten Gärzeit brennt Michael Schneider danach unter strenger Zollaufsicht die Maische zum Edelbrand.

„Es gibt sicher einfachere Möglichkeiten einen guten Schnaps herzustellen“, sagt der 59-jährige Oberstaufner. „Doch ich will meinen ausgewählten Kunden diesen traditionellen aus der wilden Enzianwurzel nach alter Tradition hergestellten Edelbrand bieten. Dies, auch wenn ich den Preis, der wegen dem hohen Aufwand gerechtfertigt wäre, nie erzielen kann.“

wige