





# VIRTUOSE DER SPIRITUOSE

## MICHEL BRENNT FÜR GUTE BRÄNDE

Auf 1300 Meter Höhe, mitten im Naturpark Nagelfluhkette, liegt die höchste Brennerei des Allgäus – die Kräuteralpe Hörmoos. Michael Schneider verwirklichte sich hier einen Traum und brennt nach alter Tradition die edelsten Tropfen der Region.



Handarbeit pur – Michel und seine Frau Gerda sammeln jedes einzelne Kraut für die Brände selbst



Fotos: Dominik Berchtold, Claudia Schöwe

Idyllisch im Grünen liegt die Kräuteralpe Hörmoos. Schautafeln entlang des privaten Gartens informieren Besucher über die angebauten Pflanzen

**M**an kann schlechter wohnen«, fällt einem ein, wenn man den Weg hinauf zur höchsten Destille des Allgäus geschafft hat. Denn hier oben stellt Michael Schneider – ausgebildeter Brenner und Edelbrandsommelier – nicht nur seine himmlischen Tropfen her, sondern er lebt auch hier, und das schon seit Kindheitstagen. Neben der Kräuteralpe liegt der Alpengasthof Hörmoos, der seit Generationen im Familienbesitz ist. 20 Jahren führte er den Betrieb, bis er diesen an seinen Bruder Klaus übergab. Im Jahr 2002 zog Michael Schneider, von den meisten Michel genannt, mit seiner Frau Gerda in die heutige Kräuteralpe. Zusammen bauten sie das Austragshaus aus und legten Stück für Stück, oder besser gesagt Kraut für Kraut, ihren Garten an, der heute in voller Pracht erstrahlt und die Zutaten für Michels leckere Schnäpse und Liköre liefert.

#### VON UND MIT DER NATUR

Besucher können sich an dem Schaugarten erfreuen, der um den privat gehaltenen Kräutergarten angelegt ist. Hier hat Michel



im Laufe der Jahre fast 200 Schilder aufgestellt, auf denen zahlreiche Informationen zu den einzelnen Pflanzen nachzulesen sind. Was von außen schon beeindruckend wirkt, erhält innen noch eine ganz andere Dimension. Betritt man den Kräutergarten, eröffnet sich ein wildes Paradies, in dem sich die Pflanzen sichtlich wohlfühlen.

Ursprünglich hatten Michel und seine Frau einen Pflanzplan und jede Pflanze hatte ihren festen Platz. »Aber nix bleibt da wo es hin soll. Die wandern aus und suchen sich ihren Platz. Die, die in Gemeinschaft leben wollen, unterstützen sich auch gegenseitig. Man muss lernen das zu dulden«, resümiert Gerda Schneider, als sie zwischen all den Kräutern steht. Auf dem Weg unter ihr kam früher eine Schubkarre durch, heute kann es mit zwei Füßen nebeneinander schon eng werden, aber die Natur sucht sich ihren Weg und Gerda und Michel lassen sie. Leben sie doch von ihr.

Die zahlreichen Zutaten für ihre edlen Tropfen erhalten sie nämlich nicht nur aus ihrem eigenen Anbau, wie Michel erklärt. »Wir sammeln viel, was wild auf unseren Weiden

wächst, bevor der Winter kommt. Und was nicht wild oder in der Natur ist, haben wir in unserem Garten.« Durch diese Herangehensweise müssen nur wenige Sachen dazugekauft werden, wie etwa der Wacholder für ihren AllgäuGin, der aus 19 speziellen Kräutern und Gewürzen besteht.

#### ALLES HAT SEINE ZEIT

Bevor diese zu Gin oder anderen hochprozentigen Getränken verarbeitet werden, müssen sie erst einmal gesammelt werden. Und das erfolgt auf der Kräuteralpe nach Plan: Erst nach dem dritten Tag Sonne werden die Kräuter geerntet, denn dann haben sich in den Pflanzen wieder die wertvollen ätherischen Öle gebildet. Anfang des Sommers, wenn alles blüht, ist die Hochzeit des Sammelns, doch es kommt nicht nur auf den richtigen Zeitpunkt an.

»Beim Kräutersammeln muss man gut drauf sein. Man macht ja auch was Gutes, was ein anderer trinken soll«, so Michel. Damit es so weit kommt, werden die Kräuter nach der Lese zusammen mit Bio-Neutralalkohol in Gläsern abgefüllt. Dann kommt alles für ex-

---

## AUF EINEN SCHNAPS BEIM MICHEL

Wollen Sie auch einmal von den himmlischen Tropfen kosten? Kein Problem! Eine Besichtigung der Destille mit anschließender Verkostung der Edelbrände ist im Sommer immer montags um 13.30 Uhr möglich. Außerdem verkauft er von Samstag bis Montag seine Köstlichkeiten in dem kleinen Verkaufshäuschen vor dem Kräutergarten. Weitere Infos und Wegbeschreibungen zur Kräuteralpe, finden Sie unter:  
[www.kraeuteralp.de](http://www.kraeuteralp.de)

---



## HOCHGEBRANNT UND PREISGEKRÖNT

Die Liköre und Schnäpse vom Michel schmecken – und zwar so gut, dass sie bei den letzten drei Bayrischen Obstbrand-Prämierungen mit Gold ausgezeichnet wurden. Das begehrte Edelmetall bekamen mittlerweile insgesamt sechs Destillate. Neben dem AllgäuGin und dem EnzianBrand, wurden auch der ÄplerAbsinth, LatschenGeist, MeisterwurzGeist und VogelbeerBrand prämiert.



akt 28 Tage – das entspricht einem Mondzyklus – in den Schrank.

Nach dem Stand des leuchtenden Himmelskörpers wird auch der Tag festgelegt, an dem sich Michel auf den Weg macht, um die Wurzeln des Gelben Enzians auszugraben, die er für seinen bekannten EnzianBrand benötigt. Dafür hat er eine spezielle Grabgenehmigung, die es ihm erlaubt, 500 Kilogramm zu »ernten«.

Im Herbst, wenn die Blätter dürr sind und wieder Kraft in der Wurzel ist, geht's los. Er und seine Helfer graben aber nur den oberen Teil, einen guten Spatenstich, aus. »Das ist der größte Wurzelanteil und der Rest bleibt in der Erde, kann sich wieder erholen, bildet neue Wurzeln und in zehn bis zwölf Jahren kann wieder geerntet werden«, weiß Michel. Sind die Wurzeln geerntet, geschnitten und gewaschen, werden sie mit Äpfeln angesetzt. Danach wird alles gehäckselt und eingemaischt. Unter kontrollierter Vergärung mit Reinzuchtheife dauert es dann vier bis sieben Wochen bis alles vergoren ist. Nun muss er nur noch das Hauptzollamt in Stuttgart

benachrichtigen und den Brennereibescheid abwarten (Zitat Michel: »Da kommt auch gleich schon der Steuerbescheid mit.«). Dann kann endlich gebrannt werden.

## ES GEHT ANS EINGEMA(IS)CHTE

Zuerst befüllt er die Brennblase seiner modernen Wasserbadbrennerei mit etwa 110 Litern Maische. Dann wird das Rührwerk eingeschaltet, sowie das Wasserbad, welches den Inhalt der Brennblase erhitzt. Aus dieser steigen nun die Alkoholdämpfe auf zu den Kolonnenböden, wobei sich minderwertige Dämpfe niederschlagen und über einen Ablaufstutzen zurück zur Brennblase geführt werden. Dieser Vorgang wiederholt sich bei den einzelnen Kolonnenböden.

»Bei jedem Boden wird's besser und stärker«, weiß Michel. Haben die Alkoholdämpfe die insgesamt drei Kolonnenböden passiert, gelangen sie zu dem Kondensator, von wo aus sie durch das sogenannte Geistrohr zu einem Edelstahlkühler geführt werden. Dort werden sie – der Name verrät es schon – abgekühlt und gelangen anschließend in ein



Die »Schatzkammer«: Hier lagern sämtliche Auszüge, die Michel herstellt

**HOTEL ALTE KRÖNE**  
KLEINWALSERTAL

*Ein gutes Stück Heimat auf den Teller*

LASSEN SIE IHREN AKTIV-TAG AN DER FRISCHEN BERGLUFT MIT TRADITIONELLEN WALSER GAUMENFREUDEN AUSKLINGEN!

- regionale und saisonale Gerichte
- gemütliches Ambiente im à la carte Restaurant
- große Sonnenterrasse

TISCHRESERVIERUNG: TEL.: +43 5517 / 57 28 0  
MONTAG RUHETAG!

Familie Kaufmann  
Walsersstraße 387  
A-6993 / D-87569  
Mittelberg / Kleinwalsertal  
WWW.ALTE-KRÖNE.AT

*Landhaus Exquisit*  
BOLSTERLANG

Bolgenstr. 9 & 16 | 87538 Bolsterlang  
Tel. +49 (0) 83 26 / 76 77 | Fax +49 (0) 83 26 / 13 77  
info@landhaus-exquisit.de | www.landhaus-exquisit.de

**JAKELE**  
JAGD + NATUR TEXTIL GMBH

*Lieblingsstücke*

Ausgewählte **Trachten-** und **Outdoormode** für sie und ihn!

Jakele Jagd & Natur Textil GmbH  
Am Werkhaus 8 · 87480 Weitnau-Hofen  
Tel.: 0 83 75 - 20 600 90 · www.jakele-textil.de

Sammelgefäß. Nun kommt der Alkohol langsam zum Laufen. Doch Obacht: Der Vorlauf ist giftig und darf nicht getrunken werden. Darum muss er zunächst separat abgetrennt werden, bevor der begehrte Mittellauf – das sind die edlen Tropfen – kommt. Auch den Nachlauf trennt Michel gewissenhaft ab: Der ist zwar nicht giftig, aber lecker leider auch nicht. »Das Brennen ist nicht die Kunst, sondern das Abtrennen. Aber am wichtigsten ist eine gute Maischevergärung«, sagt Michel und beweist bei jedem Destillat aufs Neue, dass er diese Kunst in Perfektion beherrscht.

Der hochprozentige Enzian muss dann noch zwei volle Jahre in Dunkelheit verbringen, bis er schlussendlich mit hauseigenem Quellwasser auf 38 Volumenprozent eingestellt wird. Zusammen mit dem Enzian-Brand stellen Michel und seine Frau nur etwa 400 Liter pro Jahr her.

»Wir wollen auch nicht mehr machen. Schließlich muss die Arbeit von uns zwei bewältigt werden«, sagt der gelernte Brenner bescheiden. ∞ Claudia Schöwe