Blau blau blau blüht …

Harte Arbeit *am Berg*

Markus Würz startete mit Freunden ein Experiment und darf nun jubeln: Er brennt bayerischen Gebirgsenzian. Das ist hierzulande eine Rarität, weil die Herstellung mit einem hohen Aufwand verbunden ist.

Text & Fotos *Tobias Schuhwerk*

Es ist eine Mischung aus Vorfreude und Erleichterung. Sie steigt mit jedem Tropfen, der sich seinen Weg aus der Brennanlage bahnt und in einem Glasbehälter landet. Im Keller von Markus Würz (51) im Oberallgäuer Blaichach bejubelt eine Schar gestandener Allgäuer Mannsbilder bei Weißwurst und Brezen ein gelungenes Experiment, auf das sie sogleich anstoßen werden. Zum ersten Mal hat der Braumeister mit seinem Kompagnon Andi Haberstock von der „Hörbar“ in Oberstdorf eine rare Spezialität gebrannt, der harte Arbeit am Berg vorausging: bayerischen Gebirgsenzian. Ein klarer Schnaps mit einem Alkoholgehalt von 40 Prozent, der ausschließlich aus Enzianwurzeln hergestellt werden darf, die in den bayerischen Alpen oder dem Alpenvorland angebaut werden. Nur noch fünf bis zehn Enzianbrennereien gibt es laut Schätzung des Bundesverbandes der Deutschen Spirituosen-Industrie im Freistaat. Jetzt kommt eine neue hinzu. Wenn das kein Grund zum Feiern ist.

Doch die Männer, allesamt Kumpels, belassen es bei der Premiere bei einem winzigen Schluck. Der sogenannte Rohbrand, den sie kosten, hat immerhin noch einen Alkoholgehalt von 80 Prozent.

„Die Aromen sind der Wahnsinn. Das übertrifft all meine Erwartungen“, schwärmt Markus Würz und riecht nach einem kurzen Nippen noch einmal genüsslich am klaren Inhalt seines fein geschwungenen Schnapsglases. Zwei Jahre lang wird das Destillat in Holzfässern lagern und zum Feinbrand reifen, ehe der erste Jahrgang aus der Brennerei Würz in den Verkauf gehen soll. Noch ist es nicht so weit. Die Männer halten inne und schauen ins Feuer des kleinen Ofens am unteren Ende der Anlage. Es bringt feingehäckselte Enzian-Wurzeln, Apfelmaische und Wasser zum Sieden. Der entstehende Dampf wird in einem Kondensator wieder abgekühlt und verflüssigt. „Diese Wurzelbehandlung macht im Vergleich zum Zahnarzt sogar richtig Spaß“, sagt Markus Würz schmunzelnd und wirft ein weiteres

Beim Enzianstechen: Markus Würz und Andreas Haberstock.

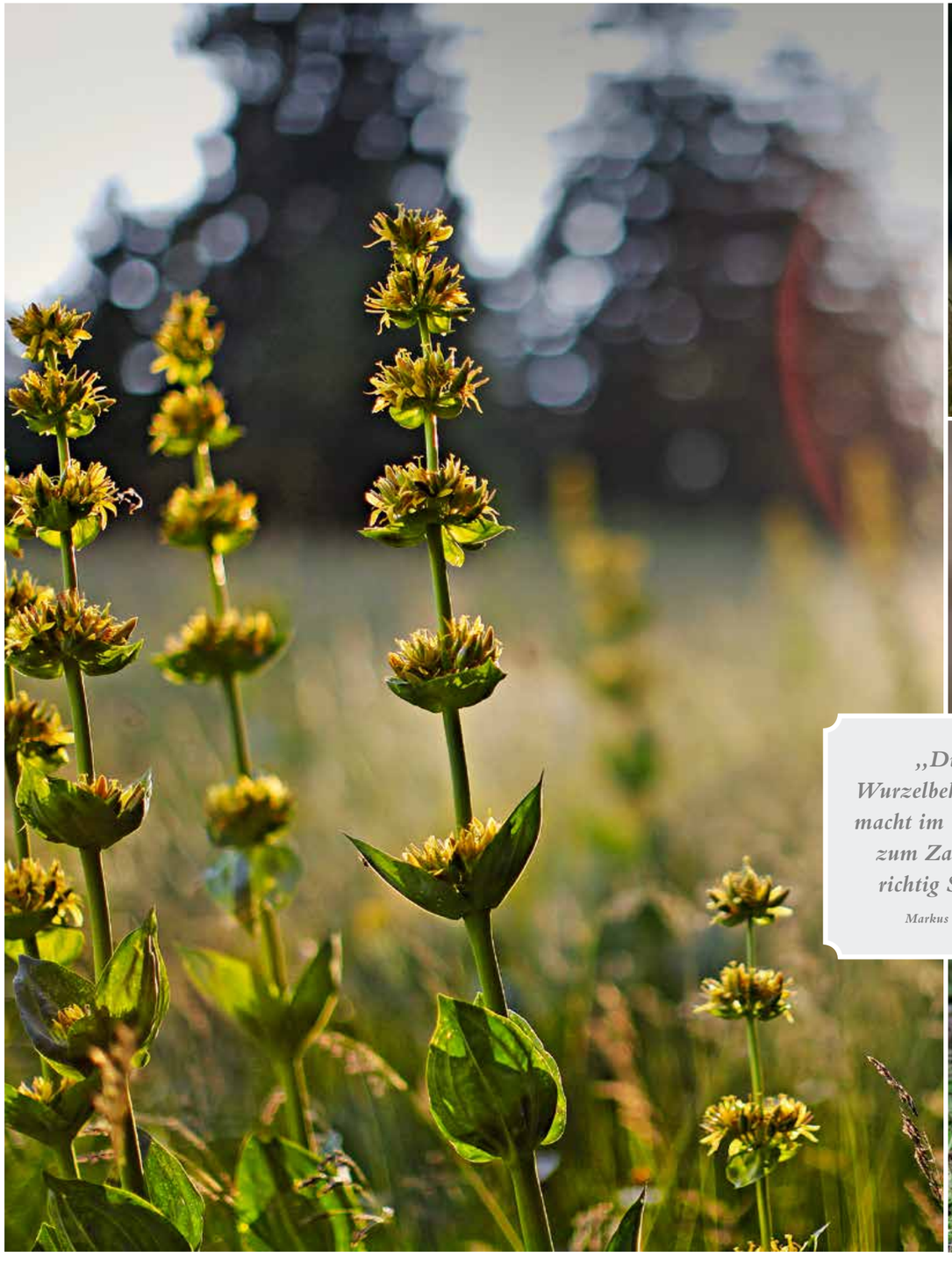
Holzscheit in den Ofen. Fehlt eigentlich nur noch, dass die gesellige Runde einen Heino-Schlager anstimmt. Doch Vorsicht: Blau, blau, blau blüht…. längst nicht jeder Enzian!

Gebirgsenzianschnaps wird aus den Wurzeln des Gelben Enzians gewonnen (auch wenn manches Etikett mit blauem Enzian anderes suggeriert). Die Heilpflanze, die schon die Römer nutzten, ist über einen Meter hoch und hat armdicke Wurzeln. In Deutschland steht sie unter Naturschutz. Da der Gelbe Enzian jedoch reichlich verwehbare Samen produziert, kann er unter bestimmten Bedingungen auf Weideflächen auch zur Plage werden. Genau das ist an den Hängen rund um die 1300 Meter hoch gelegene Petersalp auf dem Gebiet der Naturschutzstiftung Allgäuer Hochalpen in Oberstdorf der Fall.

Auf den Bergwiesen seiner Rinder schießt der Gelbe Enzian üppig in die Höhe. Zum Leidwesen von Älpler Wolfgang Dallmeier: „Das Vieh grast drumherum. Dem ist der Gelbe Enzian zu bitter.“ Das brachte Markus Würz, der oft in den Bergen unterwegs ist und selbst seit Jahren Obstbrände herstellt, auf die Idee, nach alter Väter Sitte Gebirgsenzian herzustellen. Als er Manfred Kurrle, Gründer und Vorstandsvorsitzender der Naturschutzstiftung, davon erzählte, war dieser sofort Feuer und Flamme.

Auch bürokratische Hürden wurden genommen. Die Untere Naturschutzbehörde in Augsburg bewilligte ein Stech-Recht. Die Genehmigung ist an strenge Auflagen gebunden: Maximal 200 Kilo Wurzeln dürfen pro Jahr aus einer exakt definierten Fläche von 100 Hektar entnommen werden – und zwar erst im Spätsommer, wenn Blüten und Blätter verdorrt sind. Mit dem bewilligten Kontingent lassen sich knapp 70 Liter Schnaps herstellen.

An einem frühen Samstagmorgen im September 2019 brach der „Stechtrupp“ um Markus Würz erstmals zum Arbeitseinsatz im Gebirge auf. Mit speziellen Enzian-Pickeln, die ein Schmied aus Burgberg nach historischem Vorbild fertigte, gruben die Männer Wurzelwerk aus dem Erdboden. Sie achteten sorg-



Wolfgang Dallmeier: „Das Vieh grast drumherum. Dem ist der Gelbe Enzian zu bitter.“

„Diese Wurzelbehandlung macht im Vergleich zum Zahnarzt richtig Spaß.“

Markus Würz

Fotos: stock.adobe.com / Benjamin (links), Louis-Michel DESERT (rechts oben), ChrWeiss (rechts mitte)

Eine Gruppe von Kumpels, die kräftig anpackte und sich nach harter Arbeit nun über eine Rarität freuen darf.

sam darauf, immer nur Teile herauszuholen, damit sich die Pflanzen wieder erholen können. „In fünf bis sechs Jahren blühen sie wieder", erklärt Markus Würz.

Eine kräftezehrende Arbeit, die allenfalls dadurch erleichtert wurde, dass Braumeister Würz an ausreichend Flüssig-Nahrung gedacht hatte. „Die Motivation war konstant hoch", erzählt er schmunzelnd. Am Ende des Tages schleppten sie kiloweise Wurzeln in braunen Leinen-Säcken zum Transporter an der Petersalp und fuhren die Fracht von dort ins Tal.

„Ich hätte nie gedacht, dass wir diesen Traum so schnell verwirklichen können", sagt Würz. Das einzig bittere Erlebnis steuert der Gelbe Enzian selbst bei. Dazu reicht schon ein kleiner Biss. Der Geschmack der galligen Gebirgspflanze lässt die meisten schaudern. Dabei werden ihr eine Reihe positiver Wirkungen nachgesagt. Enzianwurzeln helfen bei Beschwerden wie Appetitlosigkeit, Völlegefühl, Blähungen oder Gallenstörungen. Markus Würz ist fest davon überzeugt, dass Gebirgsenzian-Schnaps in wohl dosiertem Maße eine buchstäblich anregend-positive Wirkung entfaltet: „Für mich ist das die Königsklasse und ein bayerisches Kulturgut obendrein."