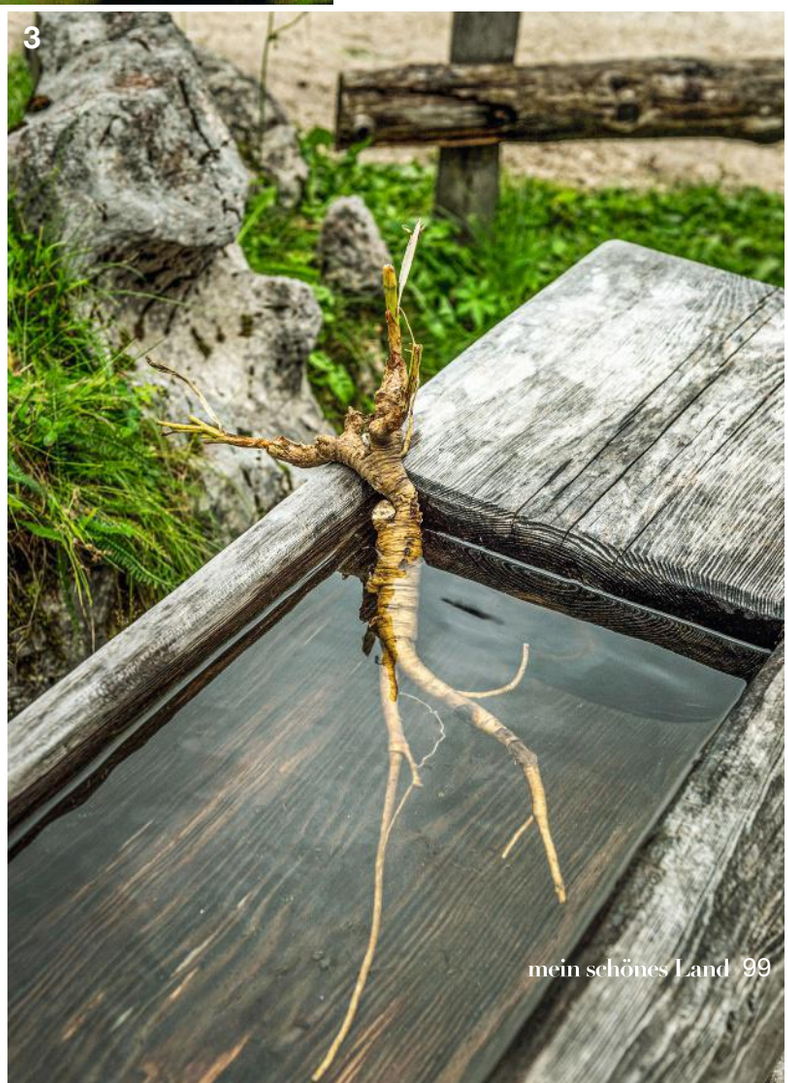
1

In den Höhenlagen des Berchtesgadener Lands werden aromatische Wurzeln ausgegraben und in den Brennhütten nach alter Tradition zu Schnaps gebrannt

Der Bergbrenner

1 Der Pannonische Enzian ist violett und typisch für Bergregionen bis zu 2 200 Meter Höhe. Er liebt kalkhaltige Böden und wächst bis zu 60 Zentimeter hoch, überwiegend auf Almflächen. Früher wurde er als Arzneipflanze zur Gewinnung einer Bitterstoff-Droge verwendet. Aus diesem Grund ist er in manchen Gegenden fast ausgerottet und deshalb streng geschützt. 2 Hacke und Beutel hat Max Irlinger immer dabei, auch wenn er gerade keine Wurzeln gräbt. Auf seinen Streifzügen über die Almen entnimmt er Wurzelproben und erkundet neue Gebiete, die er auf einer Karte für die Wurzngräber markiert. Die Saison beginnt für ihn im März mit der Planung der verschiedenen Einsatzorte und -zeiten, Ende Mai entsteht die erste Maische für den Schnaps.
3 Der Zuckergehalt einer Enzianwurzel ist nach der Blüte am höchsten, dann sind es bis zu 18 Prozent. Für die Schnapsherstellung benötigt man deshalb keinen zusätzlichen Alkohol, sondern kann ihn aus dem Zucker der Wurzel selbst herstellen

Wenn Max Irlinger loszieht auf der Suche nach den besten Enzianwurzeln, tut er das am liebsten bei schlechtem Wetter. Dann hat er seine Heimat für sich, beobachtet Gämsen, Auerhähne oder Steinböcke. Niemand ist unterwegs und er mit seinen Gedanken allein. Das ist es, was er an seinem Beruf am meisten schätzt, die Ruhe und Einsamkeit in den Bergen. Beim Wurzelgraben kann er acht Stunden auf den Boden schauen, ohne dass ihm dabei langweilig wird. Es gibt nur ihn, seine Berge und die wilden Tiere. An solchen Tagen trifft er auf Förster, Holzknechte und Wegemacher – diejenigen, die eher menschenscheu sind, wie der Brenner sagt.
Das traditionelle Handwerk des Enzian-, Meisterwurz- und Kranabit-Brennens (Kranabit = Wacholder) hat Max bei der Enzianbrennerei Grassl in Berchtesgaden als Quereinsteiger erlernt. Dort wird seit über 328 Jahren nach alter Tradition gebrannt. 1692 erteilte der Berchtesgadener Fürstpropst Joseph Clemens von Bayern den Grassls das Recht, Enzian- und Meisterwurz-Wurzeln auszugraben und Kranabit zu ernten. Die Brennerei besitzt seither und bis heute als einzige das Grab-, Brenn-, Holz-, Wasser- und Wegerecht im geschützten Alpen-Nationalpark.



Fotos: Enzianbrennerei Grassl/Peter von Felbert (2)

1 Kraftakt: Wenn es die Schneelage zulässt, gräbt der Brenner zwischen Mai und Oktober bei jedem Wetter Wurzeln. Nach stundenlanger körperlicher Arbeit gibt es für ihn nichts Schöneres, als sich in die Hütte zu setzen und zu sehen, was er geschafft hat. Das war allerdings nur einer von vielen Arbeitsschritten. 2 Ein aufgestauter Bachlauf direkt an der Brennhütte dient als Wurzel-Waschmaschine. Hier werden die gesammelten Wurzeln auf natürliche Weise von Schmutz befreit. 3 Je feiner desto besser: Nach dem Waschen hackt der Brenner die Wurzeln klein. Man sagt, Kaffeebohnengröße sei ideal. Danach werden die Wurzeln mit Wasser und Hefe in einem Bottich vermischt und lagern dort zwei bis drei Wochen, bis die sogenannte Maische entsteht. 4 Auf den Brennhütten am Berg werden die Kupferkessel ausschließlich mit Holz geheizt, im Tal mit Wasserdampf. Im Kessel wird die Maische erhitzt, so entsteht der erste Brand, der sogenannte Rohbrand. 5 Damit sich genug Druck aufbaut, dreht der Brenner den Hahn zu, um die perfekte Temperatur im Kessel zu erreichen. Beim Rohbrand werden Alkohol und Maische voneinander getrennt. Der Alkohol steigt über das Geistrohr auf und gelangt in den Kühler, wo er kondensiert und als Rohbrand aus der Vorlage tropft. Der erste Durchlauf ist nicht für den Verzehr geeignet. Bis zum fertigen Feinbrand dauert es drei Tage und mehrere Durchläufe. Der fertige Schnaps wird ins Tal transportiert, vom Zoll abgenommen und reift drei bis sieben Jahre in Eschenholz-Fässern in einem Felsenkeller

Fotos: Enzianbrennerei Grassl/Peter von Felbert (7), WILD-LIFE GmbH / Alamy Stock Photo

6

7

Wie der Fischer vom Königssee ist auch der Bergbrenner Teil der Kulturlandschaft. Die Enzianbrennerei Grassl besitzt insgesamt fünf Brennhütten, drei davon befinden sich direkt im Nationalpark Berchtesgaden. Die älteste Anlage ist über 80 Jahre alt und steht am Funtensee, dem kältesten Ort Deutschlands.

Max ist aber nicht immer allein unterwegs. Beim Graben helfen ihm insgesamt sieben Wurzngräber. Meist sind es Freunde, die nach Kilo bezahlt werden. Die Arbeit ist anstrengend und gleicht einem Wettkampf. Schließlich will jeder mehr ernten als der andere. „Im letzten Jahr haben wir an drei Tagen fast 700 Kilo Enzianwurzeln ausgegraben. Vom Meisterwurz hat einer mal 51 Kilo an einem Tag rausgeholt. Das war der absolute Rekord“, erzählt der Brenner. So eine Arbeit, das ist für den Berchtesgadener wie Meditation. „Man steht da, gräbt, arbeitet mit sich selbst und der Natur und es gibt nichts anderes um einen herum.“ Nachdem ein Gebiet ausgegraben wurde, lässt man der Enzianwurzel 7 bis 15 Jahre Zeit, um nachzuwachsen. Schließlich legt man im Nationalpark und auch in der Brennerei Wert auf Nachhaltigkeit: „Wir würden uns selbst schaden, würden wir Raubbau betreiben. Wären die ganzen Wurzeln weg, hätten wir keine Arbeit mehr“, betont Max. Die Saison auf den Brennhütten beginnt in tieferen Lagen Anfang Mai, am Funtensee meistens erst im Juli. In milden Wintern ist der Brenner dann bis Dezember auf den Hütten, fährt nach Feierabend aber meistens wieder ins Tal zurück. Einmal verbrachte er jedoch acht Wochen am Stück auf einer Hütte. Der Naturliebhaber kann sich keinen besseren Job vorstellen, deshalb möchte er ihn auch bis zur Rente und darüber hinaus weitermachen. „Irgendwann wird meine Asche auf den Almen verstreut und dann kann ich mit den Wurzeln verwachsen“, sagt er mit einem Schmunzeln auf den Lippen.

Eva Goldschald

8

6 Liegt der Schnaps im Holzbrunnen, ist auch der Brenner nicht weit. Auf den Brennhütten in Berchtesgaden können Interessierte den Schnaps nach Herzenslust probieren. Gezahlt wird auf Vertrauensbasis. 7 Auf der Brennhütte der Priesbergalm informiert Max Irlinger Besucherinnen und Besucher über die Schnapsherstellung und empfängt auch Schulklassen, die mit den Nationalpark-Rangern unterwegs sind. Er ist nicht nur Brenner, sondern auch Bewahrer und Übermittler althergebrachter Kultur. 8 Der Meisterwurz ist vor allem in Höhenlagen zwischen 1 400 und 2 700 Meter anzutreffen und wird seit dem Mittelalter wegen seiner Heilwirkung geschätzt

Kontakt

Enzianbrennerei Grassl
GmbH & Co.KG
Salzburger Straße 105
83471 Berchtesgaden
Telefon: 0 86 52/9 53 60
www.enzian-grassl.de