

Hoch gebrannt

Die Bergkräuter, die Michel für seine außergewöhnlichen Spirituosen verwendet, stammen aus dem heimischen Alpengebiet.

Michael Schneider betreibt in Hörmoos oberhalb von Steibis die höchstgelegene Brennerei des Allgäus. Dort kreierte er nach alter Schnapstradition vielversprechende Bio-Kräuter-Tröpfle.



Oberstaufen-Steibis. Naturpark Nagelfluhkette. Der Schaugarten fällt auf. Ein rustikaler Verkaufswagen. Nach sechseinhalb kurvigen Kilometern endet die Mautstraße erst auf 1.300 Metern. Hinter den sieben Bergen wird Schnaps gebrannt. »Michels Kräuteralp« ist die höchstgelegene Destille im Allgäu. »Auf den Spuren der Kräuter das Allgäu

erleben.« So wirbt das Allgäuer Kräuterland für sich, seine Betriebe und seine Produkte. Die Wildkräuterfrauen erinnern an altes Wissen. Kräuterlandhöfe laden zu Ferienaufenthalten ein, Kräuterschaugärten zeigen die Schönheit von »Unkraut«. Wirte wie Axel Kulmus in Stiefenhofen haben sich ganz der gesunden Kräuterküche verschrieben. Klar, dass es in seinem Landgasthof auch feine Produkte aus Hörmoos gibt, prämierte Edelbrände von »Michels Kräuteralp«.

Begegnung mit dem Kräutermann

Wer ist nun eigentlich dieser legendäre »Michel«, dem Sabine schon online begegnet ist, und den ich aus den auf natürliche Lebensmittel spezialisierten (Bio-) Läden kenne? Auf diversen Aktionstagen in Bauernhofmuseen des Allgäus findet man ihn oder – sozusagen seine Talstation – in der Sennerei Steibis.

Michael Schneider ist 60 Jahre alt und hat zusammen mit seiner aus Dresden stammenden Frau Gerda, mit der er seit 34 Jahren verheiratet ist, 20 Jahre lang den »Alpengasthof Hörmoos« geführt, der seit Generationen im Familienbesitz ist. Seit 1999 führt nun Klaus Schneider den renommierten Gasthof gleich neben der »Kräuteralp«. Und Michel respektive Michael Schneider hat sich quasi ins »Aus-tragshäuserl« von Hörmoos zurückge-



Ganz besondere Spirituosen sind die Bio-Kräuter-Tröpfle aus dem Allgäu.



Auf 1.300 Metern liegt Allgäus höchste Schnapsbrennerei. Dort entstehen aus heimischen Pflanzen vielversprechende Tröpfle wie »Lebenselixier« und »Älplerabsinth«.

zogen. Unterkunft im »Austragshäuserl« bedeutet in diesem Spezialfall einer schon vom Großvater her streng gastronomisch geprägten Wirtfamilie aber nicht weniger sondern eher mehr Arbeit: denn 50 verschiedene Kräuter »in time« zu verarbeiten, acht Öle, Balsame und Essenzen anzusetzen, fünfzehn Bio-Kräutertröpfle zu brauen, sieben Elixiere und Liköre sowie acht Destillate herzustellen, fünf davon mit Goldmedaillen prämiert, das alles macht sich nicht von allein.

Und die Alp heißt nicht nur Alp – sie ist auch eine: Im Sommer kümmern sich Schneiders zusätzlich um rund 60 Stück Jungvieh, das ihnen neun Bauern aus dem Tal seit Jahr und Tag anvertrauen.

Vielfalt der Genüsse

Viele Kunden kommen mit dem Wanderbus, der ab Mitte Mai bis Anfang November (je nach Schneelage) täglich zwischen

Steibis-Dorf und Hörmoos pendelt. Viele Wanderer fahren eine Teilstrecke und wandern den Rest. Oder umgekehrt. Und so machen Sabine und ich das auch. Oben angekommen warten dann ein Hanielzaun, der den zur Kräuteralp gehörenden Bergsee umzingelt, die mehrstufigen Terrassenfelder für den Anbau autochthoner Kräuter und Wurzeln, sowie ein bunter Lehrgarten, mit liebevoller Beschilderung. Schnell wird auch dem Unkundigsten klar: Unkraut gibt's nicht. Man könnte sich stundenlang hier aufhalten, ohne einen Tropfen probiert zu haben. Viele Gäste machen es aber genau umgekehrt. Wir glauben das gerne. Denn es duftet doch zu verführerisch aus dem Verkaufswagen bzw. den im Untergeschoß verborgenen Gär- und Reifekellern. Bevor Gerda (Zitat: »ohne mich läuft hier gar nischt!«) und Michel mit dem Liköransetzen und der Schnapsbrennerei angefangen haben, ist Michel erst einmal fleißig

in die Schule gegangen. Die aufwendige Ausbildung zum Landschafts- und Heilkräuterführer war ihm wichtig, hinzu kam dann der Qualifizierte Wildkräuterführer und – zu guter Letzt – der Naturparkführer. Und so kommt es immer mal wieder vor, dass der Michel Wanderer durch die Nagelfluh-Berge führt. Dass der geprüfte Edelbrandsommelier dann einen g'scheit'n Gipfelschnaps im Rucksack hat, versteht sich von selbst.

Bergkräuter aus eigenem Anbau

Kräuter sammeln ist nur nach drei Tagen Sonne sinnvoll. Nur dann bilden sich in den oberirdischen Pflanzen wertvolle ätherische Öle. Weil man sich im Naturpark befindet, haben die Schneiders Samen an Fachgärtnereien gegeben und ernten heute autochthones Blatt-, Stängel- und Wurzelmaterial aus »eigenem Anbau«. Über tausend Enzianpflanzen haben sie so im Lauf der Zeit auf ihrem Grundstück ausge-

Mit jedem Schritt und Tritt, welchen wir in der Natur machen, begegnen wir immer



Ein eingespieltes Team: Ehefrau Gerda unterstützt Michel, wo es geht.

bracht. Weil man als Bio-Betrieb zertifiziert ist und mit »Bioland« arbeitet, wird die Ernte nach dem Sammeln sofort verarbeitet, d.h. in Bio-Alkohol eingelegt. Baldrian, Enzian, Ysop & Co. werden jeweils über einen Mondzyklus (28 Tage) angesetzt und die Auszüge dann in dunkle Flaschen und Bottiche abgefiltert. Der Restansatz wird immer aufgehoben und destilliert. So bleibt das Aroma erhalten und im nächsten Jahr kommt die neue Ernte dann in die »richtig« duftende Flasche. Sabine hat eine besonders feine Nase und testet das gleich.

»Lebenselixier« in der Edelflasche

Die verschiedenen Auszüge – um die 50 in einem guten Jahr – werden später nach den lange erprobten Geheimrezepten der »Kräuteralp« oder auch nach Michels neuen Ideen, sozusagen im Selbstversuch, vermischt. »Die Elixiere werden quasi

komponiert«, meint Sabine. »Und von mir dann probiert«, ergänze ich lachend. Ein absoluter »Renner« im Angebot ist – wunden wundert's – Michels Lebenselixier: darin stecken hauptsächlich Enzian, Meisterwurz, Engelwurz, Kalmus und Zitronenmelisse, »die ist vor allem gut für das vegetative Nervensystem«. Der Trunk eignet sich hervorragend als Aperitif, weil er ein bisschen bitter schmeckt und die Bildung der Verdauungssäfte anregt. Oder wie wär's mit dem auch sehr gefragten Herzelixier? Da bilden im Frühjahr gesammelte Blätter, Blüten und Baumrinden in Kombination mit im Herbst geernteten Beeren die Basis. Melisse ist dabei, Herzgespann, Ysop, Hopfen und Baldrian. Mit Agavensirup mild gesüßt, hilft das Safterl, meint Michel, um »Runterzukommen« und »Stress abzubauen«. Sabine meint, wir sollten ein Flascherl kaufen, weil der Schulalltag manchmal ganz schön aufreibend ist.



Die selbstgesammelten Bergkräuter werden mit Obstler vom Bodensee angesetzt.



Was nicht auf den Bergwiesen wächst, wird im alpinen Kräutergarten kultiviert.

wieder neuen Pflanzen, die für uns höchst nützlich und heilbringend sind.

(Sebastian Kneipp, 1821-1897)

Kräuterelexiere probieren:

Jeden Montag findet um
13.30 Uhr eine Verkostung der
Schnäpse bei Michel auf
der Kräuteralp statt.

So kommen Sie zu Michels Kräuteralp

- Ein Wanderbus pendelt von Mitte Mai bis Anfang November täglich zwischen Steibis-Dorf und Hörmoos.
- Eine ideale Runde lässt sich drehen, wenn man die Steibis-Imberg-Bahn (Bergstation – Hörmoos (Kräuter-Alp) 1 Stunde) oder die Hochgratbahn (Bergstation – Hörmoos (Michels Kräuter-Alp) 2 ½ Stunden) in die Planung mit einbezieht.
- Der kürzeste Weg nach Hörmoos beginnt am Parkplatz Hochhäderich im Bregenzer Wald (Vorarlberg/Österreich). Rundwanderweg über Hochmoore (ca. 1 Std.).



Michael Schneider erklärt gern als Wanderführer die Besonderheiten von Hörmoos und Nagelfluhbergen.

**Termine und Anmeldung über die
Kurverwaltung Oberstaufen
www.oberstaufen.de,
Tel.: 08386 93000 oder über die
Kräuteralp www.kraeuteralp.de**



Riechen, kurz im Mund lassen und dann genießen. Die besonderen Spirituosen entfalten ihr kräftiges Aroma am besten, wenn sie schlückchenweise getrunken werden.

Die Naturprodukte werden komplett in Handarbeit hergestellt und aus Frischpflanzen gewonnen. Der Gebrauch liegt in Selbstverantwortung. »Die Dosis macht das Gift«, das wusste schon Paracelsus. Und dass Alkohol ein Genussmittel ist und süchtig machen kann, weiß auch Michael Schneider.

Magisches Schutztonikum aus der Pestzeit

Bergkräuter sind dreimal intensiver und wertvoller als Kräuter im Tal. Sie müssen ja in kürzester Zeit viel Leistung bringen. Das macht sie so kraftvoll. Der »Vier-Diebes-Essig« von der »Kräuteralp« ist ein magisches »Schutztonikum« aus der Pestzeit. Eine Kräuterrezeptur angesetzt in Bio-Apfelessig, zum Würzen, Trinken, Einreiben: »Er besitzt antibiotische Wirkung, erfrischt, belebt und reinigt.« Mittlerweile hat der Meister der Kräuter die »Gesundheits-Tropferl« und Liköre zur Seite gestellt. »Wir kommen zu den Bränden und Geistern«, meint der Michel geheimnisvoll, und baut gleich eine ganze Armada von kleinen und großen Flaschen vor uns auf, die auch in der regionalen Gastronomie reizenden Absatz finden: U.a. Latschengesteig,

Vogelbeerbrand, Äpler-Absinth – eine »Biobitter-Spirituose mit satten 67 Prozent.« »Da müsst' ma jetzt halt durch!« Also der Enzian wird nicht aus der Wurzel des blauen Kelchenenzians gewonnen, auch wenn der oft Flaschenetiketten schmückt. »Dazu braucht's die Wurzeln des gelben oder des gestreiften Enzian.« Michel grinst: »Und ich vermische die Maische immer mit Bioäpfeln vom Bodensee. Das gibt meinem Enzian die angenehme Milde.« Der ist so aromatisch und weich, dass er sogar Sabine schmeckt, die's mit den schärferen Sachen nicht so hat. Die Testreihe geht weiter. Die Geschmacksnerven jubeln. »Immer den Geist im Glas leicht schwenken«, erklärt Michel, »aber nicht zu stark.« Damit der Geschmack herauskommt und nicht der Alkohol. Zum krönenden Abschluss gibt's ein Glaslerl aromatischen »Allgäu-Gin«: »Wacholderbeeren als Basis«, das ist ja klar. Dazu dann Ysop, Meisterwurz und 19(!) andere Zutaten...? Den trinkt man pur. Zum Mischen ist er viel zu schade. Und was da so alles noch an Kräutern mitschmeckt, »das ist Betriebsgeheimnis«! Der Meister grinst.

*Text: Christoph Thoma / Fotos: Christoph Thoma (1);
Dominik Berchtold - www.dberchtold.com (6) &*