



Der Gelbe Enzian steht unter Naturschutz. Michel Schneider hat ein Grabrecht für 500 kg dieses wertvollen Rohstoffes.



Erfolgreich auf 1300 m Höhe: Michel Schneider erzielte bei der Bayerischen Obstbrandprämierung 2012 für jede seiner fünf eingereichten Proben eine Goldmedaille.



HÖCHSTGELEGENE BRENNEREI IM ALLGÄU

Alpe Hörmoos – das kleine Paradies

Was kann einen schon Besonderes erwarten bei einer Brennereibesichtigung, wenn man Dutzende derartige Betriebe angeschaut und über sie geschrieben hat? Diese Frage stellte sich unser Autor, der der Empfehlung gefolgt war, sich doch einmal die Brennerei vom Schneider-Michl anzuschauen – das sei nun wirklich etwas Aussergewöhnliches....

Schon die Anfahrt ist abenteuerlich, denn zuerst geht es in einer Gondel der Imberg-Bahn den Berg hinauf und dann von der Bergstation weiter mit dem Bus auf die in 1300 Meter Höhe gelegene Kräuter-Alp. Es war ein verregneter, kalter Tag, als ich Ende Juli aus dem Chiemgau ins wolkenverhangene Allgäuer Gebirge startete.

Durchnässt kam ich an, denn einige Busstationen hatte ich ausgelassen und war von der Bergstation der Imbergbahn zu Fuß in Richtung Hörmoos gewandert, bis mir das Regenwasser zu den Schuhen hineinlief. Da war der Alpengasthof Hörmoos eine willkommene Einkehr zum Aufwärmen und zur Stärkung.

FARBENPRÄCHTIGES PARADIES IN RAUHER BERGWELT

Die Kräuter-Alp liegt direkt neben dem gastlichen Haus und ist die Attraktion hier oben. Keiner kommt an diesem farbenprächtigen Paradies vorbei, ohne sich in den Bann dieser Blütenpracht und -vielfalt ziehen zu lassen. Und so standen Trauben von Menschen am rustikalen Gartenzaun,

als ich die Gaststätte verließ, um mich dem eigentlichen Zweck meiner Exkursion zu widmen.

Er hatte mich schon erwartet, der Schneider-Michl, und zeigt stolz seine Schätze in Brennerei und Garten her. Bis 2002 hatte der heute 57-Jährige, der auch hier oben geboren wurde, die Gaststätte nebenan und die Alpe mit Jungvieh im Nebenerwerb bewirtschaftet. Im Jahr 2001 richtete er sich eine eigene Brennerei (Richard Wengert) ein, die er mit Gas befeuert. 2004 erwarb er dann ein 300-Liter-Brennrecht aus Söllhuben bei Rosenheim.

Wo aber bekommt er auf 1300 Meter Höhe das Obst her? Die Sommer sind kurz. Wenn im Tal die Apfelbäume blühen, liegt hier oben oft noch Schnee. Und wenn im Tal geerntet wird, sind die Früchte rund um sein Anwesen noch längst nicht reif. Aber Schneider hat es nicht auf Äpfel, Birnen und Zwetschgen abgesehen. Seine Leidenschaft sind Kräuter. Und obwohl viele Sorten eigentlich im Mittelmeerraum heimisch sind, gedeihen sie bei ihm heroben prächtig und bilden die Grundlage für Brände auf Apfelbasis, für Geiste und Ansatzschnäpse.

GRABRECHT FÜR 500 KILOGRAMM WURZELN VOM GELBEN ENZIAN

Löwenzahn, Königskerze, Wermut, Edelraute, Brennessel, Süßholzwurzel, Engel- und Meisterwurz, Johanniskraut, Arnika... – die Aufzählung der Kräuter, die in seinem Garten gedeihen, ließe sich ellenlang fortsetzen. 200 Arten im Schaugarten sind beschildert, etwa 50 davon verwendet Schneider für seine Produkte.

Sein wichtigster Rohstoff wächst jedoch nicht im Garten, sondern auf den ausgedehnten Alpwiesen zwischen 1400 und 1700 Meter mit Untergrund aus Nagelfluh: der Gelbe Enzian. Die Obere Naturschutzbehörde in Augsburg hat Schneider ein Grabrecht für jährlich 500 Kilogramm Wurzeln eingeräumt. Wenn im September Erntezeit ist, dann schwärmen er und seine Freunde – zuletzt waren es acht Personen – aus und graben den ganzen Tag mit Spaten, Hauern und Ampferstechern nach den begehrten Wurzeln. Gegraben wird maximal zwei Spatenstiche tief; das stellt sicher, dass die Pflanze nachwächst und man in zehn bis zwölf Jahren erneut ernten kann.

Armdick und bis zu zwei Kilo schwer kann eine solche Enzianwurzel werden. Das Ernten ist eine arge Plagerei und ist doch nur ein kleiner Teil der Arbeit. Die schwere Last muss über die steilen Wiesen zur Alpe geschleppt werden. Dort rücken die Helfer mit Wassersschläuchen und Bürsten an, um die teils knorrigen Wurzeln mühsam vom Schmutz zu säubern, was viel mehr Zeit wie das Ernte selbst in Anspruch nimmt. Die weitere Verarbeitung erfolgt wie beim meisten anderen Obst auch: häckseln, einmaischen mit Enzymen... Auf 100 Kilo Äpfel kommen 10 bis 15 Kilo Enzianwurzeln.

HERR ÜBER 40 HEKTAR GRUND UND ALMWIESEN

Michael Schneider hat rund 40 Hektar Grund, davon 33 Hektar Almwiesen, auf die er im Frühjahr Pensionsvieh aufreibt und die rund 60 Stück Jungvieh den Sommer über betreut. Zwischen einzelnen Wiesen und deren Umzäunung hat er mehrere Meter breite Korridore geschaffen, in denen er letztes Jahr Enzian gepflanzt hat. 4000 Jungpflanzen hat er von einem Biozüchter aus Niederbayern gekauft, der sie aus Samen gezogen hat. Kurz nach Pfingsten dieses Jahres setzte er dann noch einmal 4500 Enzianpflänzchen. Jetzt heißt es, sie zu pflegen, damit sie nicht von anderen Kräutern überwuchert werden. In elf bis zwölf Jahren wird voraussichtlich die erste Ernte möglich sein.

Schneider wird dann stramm auf die 70 zugehen. Solche Überlegungen haben



Fleißige Hände sind gefragt, wenn es an die Verarbeitung der Enzianwurzeln geht.

bei ihm aber offenbar keinen Platz. Die positive Ausstrahlung, die er auf seine Gesprächspartner hat, verbietet eine Nachfrage oder gar die Frage, wie es mit der Alpe einmal weitergehen soll. Schneider hat nämlich keine Kinder – nur einen Bruder, dem er vor einigen Jahren den benachbarten Alpengasthof übergeben hat. Zuvor hat der Schneider-Michl, ein gelernter Koch, das beliebte Ausflugsziel zwei Jahrzehnte lang selbst bewirtschaftet, ehe er sich den Traum vom Kräutergarten und der Brennerei verwirklicht hat.

Das alles freilich kann er unmöglich alleine schaffen. Die Frau an seiner Seite heißt Gerda und stammt aus Dresden. Sie ist gelernte Köchin und hat eine Ausbildung als Heilpraktikerin. Seit 1980 ist sie auf der Alpe, zwei Jahre später haben die beiden geheiratet. Ausgerechnet am Tag seines größten Erfolges als Brenner, bei der Siegerehrung der Bayerischen Obstbrandprämierung 2012 in Lindau, als er für alle seine fünf eingereichten Produkte Goldmedaillen bekam, feierte Schneider mit seiner Gerda den 30. Hochzeitstag. Sie haben den Alpengasthof mit 45 Gästebetten umgebaut und gemeinsam betrieben. Pflanzen, Ernten, Verarbeiten sowie alle übrigen Arbeiten verrichtet man bei Schneiders gemeinsam.

HÖCHSTE QUALITÄT: ALLE PRODUKTE WURDEN MIT GOLD PRÄMIERT

Stolz zeigt Schneider die Ballons mit den Kräuteransätzen her, die er zu Destillaten und Ansatzschnäpsen verarbeitet.

Der stärkste ist sein Äppler-Absinth mit 67 vol% Alkohol. Bei der sensorischen Bewertung im Rahmen der Bayerischen Obstbrandprämierung 2012 stieß auch dieser auf Begeisterung bei den Prüfern und

wurde mit Gold ausgezeichnet. Das gleiche gilt für Schneiders Enzian sowie auch die drei anderen Proben von der Alpe Hörmoos. Mit 95,7 Punkten war dieser Enzian eine der am höchsten bewerteten Proben überhaupt bei dieser Prämierung. Gold bekam der Schneider-Michl außerdem für Latschengeist, Meisterwurz und Vogelbeerbrand. Die durchschnittliche Punktzahl seiner eingereichten Destillate lag bei 93,28, womit er in der absoluten Spitzengruppe landete.

Dabei war es durchaus umstritten, ob man auch Spirituosen zulassen sollte, denn eigentlich war die Prämierung nur für Brände und Geiste ausgeschrieben. Nach kurzer Diskussion hatte sich die Vorstandschaft des ausrichtenden Südbayerischen Brennerverbandes entschieden, das Experiment zu wagen – ein mutiger Schritt, der aber auch dokumentiert, dass man nicht nur alten Zöpfen nachhängen, sondern auch einmal etwas Neues wagen sollte.

Auch der Schneider-Michl hängt nicht an alten Zöpfen, obwohl er mit der Scholle, die ihn umgibt, verwachsen zu sein scheint. Er bietet Gruppenführungen an für Schneeschuhwanderer, baut im Winter mit Gästegruppen fachmännisch Iglus oder spannt Sommerfrischler zur Pflege der Almwiesen ein – ein bleibendes Urlaubserlebnis, wie ihm schon viele Teilnehmer versichert haben.

Vielleicht werden sie ja in den kommenden Jahren auch um die 4000 Enzianpflanzen herum grasen und dazu beitragen, dass irgendwann um 2022 herum der erste selbst gepflanzte Hörmooser Enzian destilliert werden kann.

Klaus Oberkandler, Traunstein