



Der Steibiser Michael Schneider und seine Goldprämierten: Bei der bayerischen Obstbrandprämierung 2012 war der Schnapsbrenner der erfolgreichste Teilnehmer aus dem Lindauer Verband. Foto: Matthias Becker

Erfolgsquote 100 Prozent

Brennerei Michael Schneider aus Steibis erzielt mit fünf Schnäpsen fünf Goldmedaillen bei der Bayerischen Obstbrandprämierung 2012

VON MATTHIAS BECKER

Steibis Eine Erfolgsquote, die sich sehen lassen kann: Mit fünf eingereichten Spirituosen holte Michael Schneider aus Steibis (Oberstaufen) fünf Goldmedaillen bei der bayerischen Obstbrandprämierung 2012. Damit ist der 56-Jährige der erfolgreichste Teilnehmer aus dem Lindauer Verband der Klein- und Obstbrenner.

Latschengeist, Meisterwurz, Enzianbrand, Vogelbeerbrand und Äpler Absinth – so heißen die goldprämierten Hochprozentigen von der Hörmooser Kräuteralp. Die Brennerei von Michael Schneider liegt auf 1286 Meter Höhe, inmitten der Nagelfluhkette zwischen Hochhädrich und Hochgrat. Ein schmales Holzhaus, in dem er und seine Frau Gerda wohnen, von einem idyllischen Garten umgeben, in dem sie auch einen Schaukräutergarten angelegt haben. Rund 200 Schilder erklären den Wanderern die Pflanzen. „Wir sind die höchstgelegene

Brennerei im Allgäu“, sagt Michael Schneider. Direkt neben seiner Kräuteralp liegt der Alpengasthof Hörmoos, den sein Bruder Klaus führt und in dem Michael Schneider geboren wurde.

Hier hoch oben, weit oberhalb von Steibis und noch viel weiter über Oberstaufen spielt sich für Michael Schneider und seine Frau das Leben ab. Im Sommer pflegen sie die Alpweiden und hüten rund 60 Stück Jungvieh. Und pflücken Beeren, sammeln Kräuter oder Blätter und graben Enzianwurzeln aus. In die Spirituosen kommen nur beste Produkte. „Wir sammeln nur die reifen Beeren und die schönen Blätter“, erklärt Schneider.

Alles, was nicht schön oder gut genug ist, wird auch nicht verarbeitet. In den Schnäpsen steckt sehr viel Handarbeit. Um die hohe Qualität zu erreichen, nimmt Michael Schneider nur den Mittellauf beim Brennvorgang her. „Das ist das Herzstück, der beste Alkohol.“

Beim Brennen entsteht bei niedriger Temperatur zuerst der Vorlauf mit unerwünschten, teils giftigen Inhaltsstoffen. Bei höherer Temperatur entsteht der wertvolle Mittellauf mit den Aromastoffen. Danach fällt bei noch höheren Graden der Nachlauf an. Den Vorlauf und den Nachlauf verwendet Schneider nicht für die Destillate. In seiner Destille brennt er 95 bis 100 Liter Schnaps im Jahr. „Wir könnten auch mehr brennen, aber wir legen lieber Wert auf höchste Qualität.“

Drei bis dreieinhalb Stunden dauert ein Brennvorgang. Damit Michael Schneider auch in Zukunft besten Schnaps brennen kann, pflanzen er und seine Frau demnächst hoch oberhalb von Steibis 5000 Enziane und 10000 Meisterwurz-Pflanzen. Geerntet werden können diese allerdings dann erst in fünf bis zehn Jahren.

➤ **Die Brennerei im Internet:**
www.kraeuteralp.de