

Schnaps

Gegen alles ist ein Kraut gewachsen

Nämlich der Enzian. Aus dieser traditionsreichen und heilsamen Pflanze entstehen in Galtür wertvoller Enzner und bitterstoffhaltige Kosmetika.

Auf über 1.500 Metern, im schönen Galtür, fühlt sich der gelbe und gelbgepunktete Enzian pudelwohl. Die Verwertung der Enzianpflanze hat hier eine jahrhundertelange Tradition. Über viele Generationen hinweg diente die Herstellung von „Enzner“, d. h. Schnaps aus den Wurzeln des gelbgepunkteten Enzians, vielen Galtürern zum

Verdienst ihres Lebensunterhalts. Dies änderte sich, als der Enzian europaweit unter Naturschutz gestellt wurde. Streitbar erfochten sich die Galtürer das Recht, jedenfalls 1300 Kilogramm Enzian pro Jahr wild graben zu dürfen. 2013 wurde der begehrte Galtürer Enzner zum UNESCO Weltkulturerbe erklärt. Heute dürfen jährlich 13 Familien jeweils 100 Kilogramm Enzian wild

ausgraben. Aus 100 Kilogramm Wurzeln lassen sich etwa sieben Liter Enzner herstellen, der Literpreis liegt bei rund 300 Euro. Am jährlichen Kirchtag, das ist der 8. September, entscheidet das Los, welchen Familien die Ehre des Grabens gebührt. Wer ein Los zieht und somit die Berechtigung zum Graben erhält, ist für die kommenden drei Jahre gesperrt und darf nicht an der Verlosung teilnehmen. Kein Wunder also, dass es echten Enzner bislang nicht zu kaufen gab und dieser in der Regel nur zu besonderen Anlässen und als Zeichen aufrichtiger Verbundenheit ausgeschrieben wird.

„Der herb-erdige *Enzner* hilft gegen und für alles, so wurde es seit *Generationen* überliefert.“

Hermann Lorenz, Schnapsbrenner

GENTIANA LUTEA KULTIVIERT IN GALTÜR

Auch Hermann Lorenz und seine Frau Alexandra Walter beteiligten sich lange Zeit am Losverfahren und Wildgraben. „Dann bot sich die Gelegenheit, einen Teil der ehemaligen Landwirtschaft meines Vaters wieder selbst zu nutzen. Wir informierten uns, welche Pflanzen auf den Äckern gedeihen könnten, das ist auf fast 1.600 Metern ja gar nicht so einfach. Optimale Bedingungen findet hier der Enzian vor. Also wagten wir den Versuch. In Zusammenarbeit mit der Tiroler Landwirtschaftskammer und Agrarökonomin Centa Kirsch begann 2017 das Projekt ‚Galtürer Enzian Kultur‘. Auf einem ehemaligen Acker setzten wir 12.000 in Bayern vorgezogene Jungpflanzen ein. Der Enzian ist eine arbeitsintensive Pflanze, er wächst sehr langsam, muss im Sommer immer wieder gejätet werden und braucht sechs bis sieben Jahre bis zur Ernte. Über die Jahre wuchs unser Know-how. Inzwischen umfasst das Feld mit 5.000 Quadratmetern rund 30.000 Pflanzen, die mit großem Aufwand gepflegt werden“, erzählt Lorenz. Der Acker in Galtür ist das größte kultivierte Enzian-Feld im alpinen Raum.

PIONIERSCHNAPS: ENZNER AUS KULTIVIERTEM GELBEM ENZIAN

Im Herbst 2021 hatte das Warten ein Ende. Und es hat sich gelohnt. Erstmals konnte Hermann Lorenz die begehrten Wurzeln ernten. Sorgsam müssen diese ausgegraben und anschließend behutsam von der Erde gereinigt werden, damit es im darauffolgenden Brennprozess nicht zu einer Fehlgärung durch Verunreinigung kommt. Nach dem Waschen werden die Wurzeln gehexelt und eingemischt, gegärt und



Enzner, Seife, Lotion und Creme - so gelingt die vollständige Verwertung des bitteren Gelben Enzian.



Aus den Wurzeln des Gelben Enzian produziert Hermann Lorenz den seltenen, erdig-herben Brand.



gebrannt. Etwa sechs bis acht Wochen dauert der Prozess des Gärens, bis alle Zuckerarten voll ausgeschöpft sind. „Enzner findet sich im konventionellen Handel oft als Mischprodukt mit Fruchtschnaps. Unser reiner Enzner ist käuflich erhältlich, wenn auch bislang nur in geringen Mengen“, berichtet Lorenz. Lange tüftelte Hermann Lorenz an den idealen Abläufen und Arbeitsschritten. Schließlich konnte er sich nur auf althergebrachte Überlieferungen stützen. Zusammen mit der Universität Hohenheim und Wendelin Juen (Landwirtschaftskammer Tirol) wurde in Versuchsreihen die optimale Vergärung erforscht. Erste Ergebnisse liegen bereits vor. Ein Schlüssel zum Erfolg könnte im Aufbrechen sämtlicher Zuckerarten des Enzian liegen.

„Jedenfalls sind jene Verarbeitungsmethoden, die sich am strengsten an den alten Überlieferungen orientieren und möglichst schonend, d. h. kaltgegärt, werden, auch die besten. Zudem am schmackhaftesten ist der Enzner, wenn er einen Alkoholgehalt von ca. 42 Prozent nicht übersteigt“, so Lorenz. Zusammen mit Wendelin Juen, Elisa Gius, Centa Kirsch und den anderen Enzianbauern aus Tirol und Südtirol, die die Idee der Galtürer Enznerbrenner aufgriffen, findet regelmäßig ein Erfahrungsaustausch statt, um den Prozess stetig weiter zu optimieren.

BITTER MACHT GESUND

Enzian ist ein Amarum, also eine Pflanze, deren Wirkung fast ausschließlich auf Bitterstoffen beruht. Der

im Gelben Enzian enthaltene Wirkstoff Amarogentin ist die bitterste bekannte natürliche Substanz der Erde. Man kann sie in einer Verdünnung von 1:58 Millionen noch immer deutlich schmecken. Neben den bekannten, traditionellen Anwendungsgebieten des Gelben Enzians (verdauungsfördernde und magenschonende Wirkung) kommt ihm aufgrund der Bitterstoffrezeptoren in den Oberhautzellen bei äußerer Anwendung weitere Bedeutung zu. So wirkt er hautregenerierend, entzündungshemmend und feuchtigkeitsspendend.

HAUTPFLEGE MIT ENZIANKRAFT

Aus diesen Erkenntnissen entstand die Idee, auch die bitterstoffreichen Blätter und Blüten des Enzian zu verwerten, die bei der Schnapsproduktion ein bislang ungenutztes Nebenprodukt waren, und so die gesamte Pflanze einer nachhaltigen Verwertung zuzuführen. Die zwei Galtürerinnen Dr. Alexandra Walter, Frau von Hermann Lorenz und selbst Ärztin und diplomierte Phytotherapeutin, und Heidrun Walter, Marketing- und Produktmanagerin, gründeten ihr Unternehmen Enzian kultiviert. Gemeinsam mit Pharmakologen, Agrarbiologen und Herstellern aus dem Kosmetikbereich wurde über Monate an optimalen Rezepturen gearbeitet. Nun gibt es seit Ende 2021 auch diverse Hautpflegeprodukte, Lotionen, Duschseife, Handcreme, Seifenkugeln und SAFLI, mit der geballten Kraft des Gelben Enzian.

Amata Steinlechner

Gentiana lutea

Der in den Alpen heimische Gelbe Enzian verfügt über wertvolle Bitterstoffe. Alle wild vorkommenden europäischen Arten stehen unter Naturschutz.



Fotos: fotothek.at; Enzian kultiviert; www.einkemmer.com