

GALTÜRER ENZIAN

HTL Kramsach mit dem richtigen Riecher für das Galtürer Enzner Schnapsglas.

Den einzigartigen Enzner Wurzelbrand aus einem exklusiven Glas trinken - das war das gemeinsame Ziel der Galtürer Enzianbauern und der Fachschule für Glastechnik und Gestaltung im Zuge eines Ideenwettbewerbes.

Der Enzner. Das Destillat.

Ein Enzner ist kein gewöhnlicher Schnaps. Man trinkt ihn nicht zu jeder Zeit, er ist etwas für besondere Momente. Das rare, mühevoll gewonnene Destillat aus den Wurzeln des wild gegrabenen Gelben Enzians, schenkt man als Zeichen höchster Wertschätzung ein. Er gilt als Medizin und hilft gegen möglicherweise „fast alles“. Das sagen die Paznauner über ihre erdige Spezialität mit jahrhundertelanger Tradition samt Eintrag im Buch des immateriellen Weltkulturerbes der UNESCO (2013).

Galtürer Enzian. Die Kultur.

Der Schnapsbrenner und Edelbrandsommelier Hermann Lorenz griff diese Geschichte 2017 auf und pflegt seither den ersten kultivierten Gelben Enzian in Galtür. Das größte Feld im alpinen Raum umfasst knapp 40.000 Pflanzen. Die Wurzeln werden gegraben und destilliert, aus den Blüten und Blättern entstehen bitterstoffreiche Hautpflegeprodukte unter dem Label Enzian kultiviert. Die aufwändige Bewirtschaftung des reaktivierten Ackers erfolgt naturnah und händisch. Veredelt wird die komplette Pflanze in Eigenregie.

Der Enzner ist ein Liebhaberschnaps. Man muss ihn mögen und schätzen. Immerhin kommt ein Liter des herben Lebenswassers auf etwa € 300,-. Da liegt es nahe, dass man ihn aus einem gebührligen Glas trinken möchte.

Die HTL Kramsach. Das Glas.

Die HTL Kramsach gilt seit Jahrzehnten als mitteleuropäisches Kompetenzzentrum im Bereich der Glasbearbeitung und Gestaltung. Die Schule im Tiroler Unterland ist heute ein kreativer Campus aus Handwerk, Design, Technik und Naturwissenschaft. Geeks und junge Künstler, neugierig und besessen vom Potential traditioneller Handwerkstechniken in Verbindung mit neuester Technologie sind stetig auf der Suche nach innovativen Lösungen. Ein bisschen verrückt – ein bisschen tradiert. So wie die Galtürer Enzianpioniere.

Das Match.

Die Oberländer Enzianbauern und die Unterländer Koryphäen des Glasfaches haben sich gesucht und gefunden. Mit einer Gruppe von 28 Schülerinnen startete man im April 2024 in den Ideenwettbewerb „Enznerglass“. Bestimmte Anforderungen an das Glas wurden vorab zusammen mit der Landwirtschaftskammer / Abt. Sonderkulturen formuliert. Das Glas sollte einen Stiel haben, um Abstand zur Hand (Eigengeruch) zu bekommen. Eine möglichst große Oberfläche, um die Aromen freizusetzen. Nicht zu schwer sollte das Glas sein und in der Haptik edel, der Glasrand nicht scharfkantig. Man sollte das Destillat auch gut sehen können (Klarheit).

Hochkarätige Jury - Siegerprojekt.

Landeshauptmann und Herzens-Galtürer Anton Mattle ließ es sich nicht nehmen, selbst als Teil der Jury mitzuwirken. Weitere Jurymitglieder: Helmut Panzenböck (Direktor HTL), Robert Freund (Künstler u. Lehrer HTL), Wendelin Juen (LK-Tirol), Hermann Lorenz & Dr. Alexandra Walter & Heidrun Walter (alle 3 Galtürer Enzian).

Als Siegerprojekt ging das Glasdesign von **Maria Schagerl** hervor. Ihr Entwurf überzeugte durch die elegante, bauchige Grundform eines traditionellen Edelbrandglases. Die Besonderheit daran ist die Kontur einer kantigen Bergsilhouette, die den Enzner im Glas umrahmt. Die präzise und klare Formensprache deutet auf seine Herkunft hin. Die drei Erstplatzierten teilen sich ein Preisgeld von € 1.000,-.

LH Anton Mattle sieht in diesem Wettbewerb den Charme der Sichtbarmachung eines besonderen Tropfens in einem exklusiven Glas. Er ist davon überzeugt, dass speziell die Galtürer ihre Freude damit haben werden und ihren Enzner in Zukunft weniger oft „aus dem Stamperli“, sondern aus dem edlen Glas aus Kramsach trinken werden. So wie er sein muss: nicht gekühlt, bei Raumtemperatur, langsam nippend. Auch an der Schule freut man sich über das gelungene Projekt: „Wir schätzen Praxisprojekte wie dieses sehr – ganz besonders, wenn unternehmerischer Pioniergeist und gestalterische Leidenschaft spürbar in ein gemeinsames Win-Win münden,“ so Direktor Helmut Panzenböck.

Das entwickelte Glas aus dem Tiroler Unterland geht nun in Kleinproduktion und wird im ersten Schritt für ganz besondere Anlässe - in der neuen Enzian Brennerei von Hermann Lorenz zum Einsatz kommen.

www.enzner.at

BILDER © Fitsch

- Gruppenfoto mit Siegerin Maria Schagerl, Jury sowie Projektleiter Markus Anker
- Schülerpräsentationen und Jurybewertung
- Projektpräsentation mit Sieberglas (mittig)

KONTAKT

Galtürer Enzian

Heidrun Walter

heidrun@enzner.at

A-6563 Galtür 84b / +43 676 4277501

www.enzner.at

Facebook: Galtürer Enzian

Instagram: enzian_cultiviert