



Itas a voluptate
laborep rescis num la
sa sequis dus, ut ipiet
fugia suntem. Et
assequi consendesti
del ipsantum qui
doloriorum



AM BERG GEBRANNT

Im bayerischen Hochgebirge brennt Max Irlinger aus Pflanzenwurzeln Schnaps. Er hält damit eine jahrhundertealte Tradition am Leben.

Ein letzter Anstieg, dann ist es geschafft. Steil führt der Königsweg von Schönau am Königsee hinauf zum Priesbergmoos. Es geht zwischen Fichten hindurch. Plötzlich aber weichen die Bäume zurück – und geben den Blick auf die kleine Brennhütte frei, die sich am Rand einer Bergwiese in den Hang schmiegt. Die Wanderer schnaufen noch, da begrüßt Max Irlinger sie schon mit einem „Servus“. Der gebürtige Schönauer ist der einzige Bergbrenner im Nationalpark Berchtesgaden. Dort sammelt er Pflanzenwurzeln, brennt aus ihnen Schnaps und bewahrt so eine jahrhundertealte Tradition. „Wurzeln, Wasser und Hefe“, sagt der 35-Jährige, „mehr kommt da nicht rein.“

Im Rhythmus der Berge

Den Sommer verbringt Max Irlinger in den Bergen Berchtesgadens. Hier bewirtschaftet er fünf Hütten für die Enzianbrennerei Grassl, jedes Jahr eine andere: In diesem Jahr ist es die am Priesbergmoos. Ihre Holzbalken sind dunkelbraun und verwittert. Denn das Leben und Arbeiten auf 1.352 Metern Höhe ist herausfordernd. Straßen gibt es hier keine, nur Wanderwege. Nach Westen fallen die Berge fast senkrecht zum Königsee ab. Im Osten steigen sie steil zu einer Kette an, über die die Grenze zu Österreich verläuft. Und dann diese Wetterwechsel - zwischen Sonne und Sturm liegen manchmal nur Stunden. Dass er auch meistens alleine und auf sich gestellt ist, macht Max Irlinger nichts aus. Ansonsten gibt es ja noch Hündin Leonore. Der Australian Sheppard begleitet ihn manchmal in die Berge.

Generationenwechsel

Eigentlich hat Max Irlinger Holzbearbeitungsmechaniker in einer Sägerei gelernt. Danach brachte ihn der Schwiegervater mit der Brennerei Grassl in Berchtesgaden zusammen. Ihr gehört neben den Hütten eine Destillerie im Tal, wo Max Irlinger zunächst das Schnapsbrennen lernte. Der Rest ergab sich wie von selbst: 2017 ging der alte Bergbrenner in den Ruhestand, Grassl suchte einen Nachfolger und Max Irlinger übernahm die Aufgabe. Sein Vorgänger, erzählt er, habe ihm manches gezeigt, vieles habe er sich auch selber beigebracht. Inzwischen sitzt bei ihm jeder Handgriff: Mehrere Hundert Liter Schnaps brennt er jeden Sommer aus Pflanzenwurzeln. Die Brennerei Grassl stellt in Berchtesgaden verschiedene Kräuter- und Obstschnäpse sowie Liköre her. Aus Verbundenheit zur Tradition betreibt sie die Brennhütten für Enzian- und Meisterwurzschnaps am Berg weiter und erhält damit den Beruf des Bergbrenners.

Hinauf zur Ernte

Nur wenige Pflanzen speichern in ihren Wurzeln genug Zucker, um Alkohol zu vergären. Zu ihnen gehört der Ungarische Enzian mit seinen lila Blüten, den man auch am Pries-

bergmoos findet. Die beste Zeit, um nach ihm zu graben, ist vor und nach der Blütezeit im Hochsommer. Eine weitere Zutat für einen anderen Schnaps – zwar mit weniger Zucker, dafür aber eine Berchtesgadener Besonderheit – ist der Meisterwurz. Die Heilpflanze mit dem weiß-gelben Kopf gedeiht erst ab einer Höhe von 1.500 Metern. Das Kraxeln hinauf ist allerdings schweißtreibend, vor allem, wenn man dabei wie Max Irlinger eine schwere Spitzhacke über der Schulter trägt. Dafür entschädigt der Blick auf das Wahrzeichen Berchtesgadens, den 2.713 Meter hohen Watzmann. Mächtig ragt seine Ostwand in den Sommerhimmel.

Nach Wurzeln graben

Die Blumen recken sich der Sonne entgegen. Max Irlinger holt mit der Hacke aus und rammt sie ein-, zweimal in den Boden. Erde fliegt hoch. Dann holt er die Pflanzen samt Wurzeln heraus: längliche Knollen, die sich unter der Erde weit verzweigen. „Das ist wie mit Unkraut“, sagt der Bergbrenner. „Man bekommt nie alles raus.“ Will er auch gar nicht. Er gräbt nur nach jeder zweiten Pflanze und wählt dazu jedes Jahr andere Hänge aus. So kann genug nachwachsen. Eigentlich ist es sogar verboten, Enzian und Meisterwurz zu ernten. Aber 1692

„Das ist ein schöner
Quote, der sich immer gut
auf einer Seite macht.“

Autor des Quote

