

Spezialitäten aus dem Bayerwald

Bär- und Blutwurz für Kenner

Schnäpse und Liköre aus Bär- oder Blutwurz sind im Bayerischen Wald seit Jahrhunderten Tradition. Für die Bewohner der oft einsam gelegenen Bauernhöfe gehören sie zum täglichen Leben. Durch die Einnahme wird das oft fette Essen besser verdaulich. Auch leichte Erkrankungen oder Schnittwunden werden damit behandelt. Kein Wunder, dass sich dieser große Erfahrungsschatz der Wurzelzubereitung in den Produkten aus dieser Gegend niederschlägt. Besonders Hochwertiges kommt vom Unternehmen Liebl, das seit 1970 Bärwurz anbietet.

Bärwurz und Blutwurz sind zwei Pflanzen, die schon lange in der Heilkunde verwendet werden, wie nicht zuletzt die Schriften der Hildegard von Bingen zeigen. Aus den Wurzeln der Pflanzen werden Wirkstoffe gewonnen, die beispielsweise Schnittwunden desinfizieren, Entzündungen des Zahnfleisches lindern und bei Erkrankungen des Rachens zum Einsatz kommen. Diese Eigenschaften erklären sich aus den in den Wurzeln enthaltenen Inhaltsstoffen, die auf das Wachstum von Bakterien und Viren hemmend wirken.

Der echte Bärwurz kommt ausschließlich im Bayerischen Wald vor. Dort wächst er auf Wiesen, die sich oberhalb einer Höhe von 1000 Metern befinden. Der Bärwurz gehört botanisch zu den Doldenblütlern, auch Umbelliferen genannt, und ist so zum Beispiel mit Fenchel und Kümmel verwandt. Wegen des im Bayerischen Wald herrschenden rauen Klimas wächst die Pflanze sehr langsam und benötigt

fünf bis sieben Jahre, ehe sie die ideale Größe zum Schnapsbrennen besitzt. Die Blutwurz hingegen wächst auf Waldwiesen, Heiden und Mooren. Sie besitzt eine dem Ingwer ähnliche Wurzelknolle und wird in den Sommermonaten gesammelt.

Der Weg zum Wirkstoff

Die Inhaltsstoffe dieser Wurzeln lassen sich durch Einlegen in Alkohol gewinnen, was in einem mehrstufigen Prozess über mehrere Monate erfolgt. Hier bringt jede Brennerei ihr ganz spezielles Wissen ein, das von den oft familiengeführten Unternehmen über Generationen weitergereicht wurde. Entsprechend unterschiedlich fallen daher geschmacklich die Ergebnisse aus. In jedem Fall sind die Schnäpse und Liköre jedoch hochwertige Genussmittel, die sich bestens dazu eignen, ein gutes Essen genussvoll abzurunden. Besonders hochwertige Bär- und



Die Bärwurz zeichnet sich durch einen würzig-erdigen Geschmack aus.

Blutwurzerzeugnisse sind vom Unternehmen Liebl zu bekommen, das in Bad Kötzing beheimatet ist.

Die zerkleinerten Wurzeln kommen in ein mit Alkohol gefülltes Gefäß, wo ihnen die Inhalts-, Geschmacks- und Aromastoffe entzogen werden. Nach einer Lagerzeit von bis zu zwei Monaten kommt die so entstandene Flüssigkeit, auch Maische genannt, in den sogenannten Brennkessel, wo sie auf 78 Grad Celsius erhitzt wird. Bei diesem Prozess verdampft der Ethanol und nimmt dabei die gelösten Aromastoffe beziehungsweise Wirkstoffe aus den Wurzeln mit. Stoffwechselbestandteile und unerwünschte Nebenprodukte, die sich während des Mazerationsprozesses gelöst hatten, bleiben zurück.

Die Bärwurz wird nicht vergoren, da die Wurzel ja keinen Zucker hat. Daher können auch keine unerwünschten Gärungsnebenkomponenten entstehen!

Lange Reifezeit

Nach einer Lagerdauer von einigen Tagen wird der Bärwurzeextrakt in einem Brennkessel erhitzt und destilliert. An-



Das Unternehmen Liebl brennt in Bad Kötzing Obstbrände, Whisky und edle Liköre. Ausschließlich beste Rohstoffe kommen dabei zum Einsatz, weshalb die Erzeugnisse bereits mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet wurden.



Ausschließlich hochwertige Rohstoffe werden von Liebl für die hochwertigen Spirituosen verwendet.

schließlich wird das Destillat in geeignete Gefäße, die in der Regel aus Holz sind, abgefüllt und mindestens zwei Jahre gelagert, damit der Bärwurz reifen kann. Nach der Lagerdauer wird das Destillat mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und so in den Handel gebracht.

Diese Liebe und Aufmerksamkeit wird allen Liebl-Produkten zuteil. So werden beispielsweise für die Brände und Liköre ausschließlich beste Rohstoffe verwendet. Und davon wird sehr reichlich genommen: Für einen Brand kommen 150 Kilogramm Früchte der jeweiligen Gattung in den Kessel, was für gerade einmal 25 Liter Alkohol in Trinkstärke ausreicht. Die gleiche Menge Früchte ist nötig, um einen hervorragenden „Geist“ zu brennen. Allerdings reicht diese Menge für 50 Liter Alkohol in Trinkstärke. Brennereien, die an der Qualität sparen, gewinnen aus der gleichen Fruchtmenge rund 150 Liter „Geist“, was natürlich dem Geschmack abträglich ist.

Beim Brennen hat der Brennmeister die Aufgabe, unerwünschte und unter Umständen gesundheitsschädliche Inhaltsstoffe aus dem aufsteigenden Alkoholdampf abzutrennen. Dies geschieht im sogenannten »Vorlauf«. Dieser Fachbegriff bezeichnet das erste Destillat, das sich aus dem abkühlenden Alkoholdampf bildet. Insbesondere in osteuropäischen und asiatischen Brennereien wird dies nicht beachtet, sodass durch den Genuss



Im Passiergerät werden vor der Vergärung den Steinfrüchten die Steine und Stiele entfernt.

schlecht gebrannter Spirituosen immer wieder Menschen erblinden.

Dem Vorlauf folgt das nutzbare Destillat, in dem eine große Zahl an Aromastoffen enthalten ist. Der sogenannte »Nachlauf« wiederum wird von Liebl nicht verwendet. Er ist bei billigen Schnäpsen die Ursache für so manches Kopfweg. Es kommt also auf die Kunst des Brennmeisters an, die Brenntemperatur exakt zu bestimmen sowie den gefährlichen Vorlauf und den minderwertigen Nachlauf vom Herzstück – dem hochwertigen Teil des Brandes – zu trennen. Nach dem Brand werden die Destillate noch ein bis zwei Jahre gelagert, ehe sie in den Verkauf kommen. Einen guten Schnaps oder Likör zeichnen daher Erfahrung, Können und Geduld aus.

Viel Frucht, viel Geschmack

Teilweise sind die von Liebl verwendeten Früchte schwer zu beschaffen oder nur mit viel Aufwand zu pflücken. Kenner der Felsenbirne beispielsweise können abschätzen, welcher Zeitaufwand anzusetzen ist, bis davon 100 Kilogramm gesammelt sind. Hinzu kommt, dass viele Früchte nicht maschinell, sondern ausschließlich händisch gepflückt werden können, was natürlich deren Beschaffungspreis beeinflusst. Beispielsweise benötigt Liebl für einen hochwertigen



Jahrelanges lagern sorgt dafür, dass Whisky sein typisches Aroma und die unverwechselbare Farbe bekommt.

Beerenbrand in der 0,35-Liter-Flasche über 12 Kilogramm an Frucht, was einen Fruchtwert von oft über 26,00 € bei der Waldhimbeere nach sich zieht. Auch Steuern, Verpackung, Transport, Löhne sind zu berücksichtigen. Kein Wunder, dass hochwertige Liköre, Geiste und Brände nicht zum Sparpreis zu bekommen sind.

Egal welche Frucht, beste Warenqualität ist für die rund 150 verschiedenen Edelprodukte von Liebl garantiert. Dies bestätigen auch die zahlreichen Preise, die das Unternehmen mittlerweile für seine Spirituosen verliehen bekommen hat. Da war es nur folgerichtig, auch in die Whisky-Produktion zu investieren. Unter dem Namen »Coillmór« wird ein Whisky angeboten, der aus 100 Prozent bayerischem Gerstenmalz hergestellt wird.

Die Destillation des Coillmór erfolgt nach dem Pot-still-Verfahren, im Rau- und Feinbrandbrennverfahren. Der Alkoholgehalt des New Makes beträgt über 85 Volumenprozent und wird vor dem Abfüllen in Holzfässer mit dem Bergquellwasser des Bayerischen Waldes auf 65 Volumenprozent reduziert. Im Hause Liebl lagern die ältesten Whiskys bereits seit über 11 Jahre in hochwertigen Eichenfässern, wo sie ihre typische goldgelbe Farbe und das unverwechselbare Aroma bekommen.



www.brennerei-liebl.de



Handgefertigte und innen ausgebrannte Fässer sind Voraussetzung für die zuverlässige Reife von Whisky.



Eine intensive Farbe zeugt von der Verwendung beste Rohstoffe, was Kenner auch am Geschmack erkennen.



Unter der Hand von Brennmeister Liebl entstehen Spirituosen, die zum Besten gehören, was für Geld zu haben ist.