

ANBAU DES GELBEN ENZIAN

# Für edle Wurzeldestillate

*Tirol ist nicht nur bekannt für seine beeindruckende Berglandschaft, sondern auch für seine reiche, alpine Pflanzenwelt. Eine besondere Pflanze, die in Tirol seit Jahrhunderten genutzt wird, ist der Enzian. Die Wildsammlung von Enzianwurzeln zum Schnapsbrennen wurde vor Jahren in Tirol aus Naturschutzgründen stark eingeschränkt. 2017 startete die Landwirtschaftskammer Tirol mit Pionieren in Galtür die Kultivierung von Gelben Enzian – mit Erfolg.*



**D**as Graben und Brennen von Enzianwurzeln hat in Tirol Tradition. In Galtür werden schon seit Menschengedenken die kostbaren Wurzeln gegraben. Ganze Familien verdienten damit einen wesentlichen Teil ihres Lebensunterhaltes. Über viele Generationen hinweg wurden allein in Galtür jährlich tonnenweise Wurzeln gegraben. Ein flinker Graber brachte es in einer Saison dabei durchaus auf eine Tonne Wurzeln. Als Faustregel galt und gilt: 100 Kilogramm Wurzeln sind für sieben bis acht Liter reinen Enzianschnaps erforderlich.

Der Naturschutz geht davon aus, was allerdings mit Blick auf die Geschichte zu hinterfragen ist, dass Wildsammlungen die Enzian-Bestände gefährden. Deshalb stehen in Österreich heute alle Enzianarten unter Naturschutz. Der aus den Wurzeln gebrannte Schnaps, in Galtür „Enzner“ genannt, ist 2013 in die Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen worden. „Enzner“ ist international gefragt, aber rar. Genehmigungen zum Graben der begehrten Wurzeln gibt es in Galtür nur 13 pro Jahr, für eine Menge von je 100 Kilogramm.

## ERFAHRUNGEN

Die Abteilung Spezialkulturen und Markt der Landwirtschaftskammer Tirol startete auf Initiative von Fachbereichsleiter Wendelin Juen in Zusammenarbeit mit seiner Mitarbeiterin Elisa Gius den ersten Feldversuch zur Kultivierung des Gelben Enzians in Tirol, um den Brennern des begehrten „Enzners“ zu mehr Rohstoff aus

ihrer Region und Produktsicherheit zu verhelfen. Mit Hermann Lorenz, einem passionierten Enzianbrenner aus Galtür, konnte 2017 ein kongenialer Projektpartner gewonnen werden. Galtür bietet aufgrund seiner Höhenlage (1.600 ü. NHN) und des typisch alpinen Klimas beste Voraussetzungen für den Anbau des Gelben

Enzians. Mittlerweile bauen neun Bauern, über ganz Tirol verteilt, auf 1,5 Hektar rund 150.000 Enzianpflanzen an.

„ ..... “  
**Die Erfahrungen mit dem Anbau von Gelbem Enzian machen Mut.**

Wendelin Juen

**Anbauerfahrungen:** Seit 2017 wurden Erfahrungen über den Anbau und die Ernte von *Gentiana lutea* gesammelt. Befragt man die Bauern heute, so fallen Schlagwörter wie Produktsicherheit, Qualität, hoher Arbeitsaufwand und viel Geld. Einiges wurde in diesen letzten Jahren getestet, zum Teil auch wieder verworfen. Das Ergebnis kann sich jedenfalls sehen lassen, die Kultivierung von Gelben Enzian in alpinen Lagen funktioniert.

**Jungpflanzen:** Die Erfahrung zeigt, dass die Qualität der Jungpflanzen für die erfolgreiche Kultivierung von Gelben Enzian entscheidend ist. Die Jungpflanzenproduzentin Centa Kirsch aus Freising, die bereits über Jahrzehnte mit zahlrei-

chen Anzucht- und Anbauversuchen wertvolle Erfahrungen gesammelt hat, lieferte perfektes Pflanzmaterial und brachte viel Wissen ein. Von ihr kommen die gleichmäßigen, robusten, gesunden Jungpflanzen in Paperpots zum händischen Einsetzen.

**Boden:** Gebirgslagen eignen sich für den Anbau sehr gut. Der Gelbe Enzian liebt tiefgründige, humose Böden, wobei sandiger Lehm für eine leichtere Ernte ideal ist. Der pH-Wert sollte im leicht sauren Bereich liegen. Bei einem pH-Wert über 7 treten Chlorosen auf. Eine Boden-vorbereitung mit einer Kreiselegge funktioniert sehr gut, allerdings sollte sich der Boden danach etwas setzen oder leicht angewalzt werden. Magere Böden bringen nicht das gewünschte Ergebnis: Das beeindruckende Wachstum der Pflanzen zeugt vom Nährstoffbedarf des Enzians.

**Unkraut:** Den größten Arbeitsaufwand stellt das Jäten dar. Der Boden sollte zum Start möglichst unkrautfrei sein, sonst kommt man mit dem Jäten kaum nach. Als Vorfrucht bieten sich Hackfrüchte an. Gerste, Roggen oder Alexandrinerklee haben sich dagegen nicht bewährt. Seit dem unglaublichen Unkrautdruck im ersten Versuchsjahr wird in Tirol nun zwischen den Pflanzreihen eine 50 cm breite Mulchfolie, ein sogenanntes wasserdurchlässiges Bändchengewebe verwendet. Die Sorge einer zu starken Bodenerwärmung durch das schwarze Gewebe und den damit verbundenen negativen Einfluss auf das Wachstum erwies sich als unbegründet. Im zweiten Standjahr schließt auf Grund des unglaublichen Wachstums der Be-





Umständen eine Vielzahl von Jungpflanzen heraus. Nachtschnecken haben Gefallen an Enzian. Jungpflanzen fressen sie mitunter zur Gänze, aber auch zweijährigen Pflanzen können sie zusetzen.

**Wasser:** Nach der Pflanzung ist eine ausreichende Wasserversorgung der zarten Pflänzchen in den Paperpots enorm wichtig. In der Startphase des Wachstums während des ersten Sommers ist bei Trockenheit eine regelmäßige Bewässerung erforderlich. Trockene Standorte müssen bewässert werden, staunasse Standorte sind zu meiden. Die Paperpots dürfen keinesfalls über das Erdreich ragen, da sonst das Papier wie ein Docht wirkt und dem Boden und damit den Wurzeln die notwendige Feuchtigkeit entzieht.

### GEDULD

Wer mit dem Anbau beginnen möchte, muss sich gedulden, denn bis zur ersten Ernte vergehen vier bis sechs Jahre. Die Ernte der Wurzeln ist relativ aufwändig, wobei der Zeitpunkt, an dem geerntet wird, von der Verarbeitung abhängig ist. So ist der Bitterstoffgehalt in den Wurzeln im Frühjahr höher, weshalb für die pharmazeutische Industrie zu dieser Jahreszeit, gleich nach dem Austrieb geerntet wird. Aufgrund der hohen Zuckereinlagerung werden Wurzeln für die Spirituosenherstellung üblicherweise im Spätsommer geerntet. Bei ca. 10.000 Pflanzen pro 1.000 m<sup>2</sup> kann nach fünf Jahren ein Ertrag von rund 5.000 kg Wurzeln erwartet werden. Der ideale Erntezeitpunkt und die ideale Anbaudauer beziehungsweise das ideale Erntejahr für eine optimale Alkoholausbeute mit einem typischen Enzianaroma werden noch in Versuchen ermittelt.

- 1 Feld mit blühendem Gelbem Enzian in Galtür.
- 2 Schnecken verschmähen den bitteren Enzian keineswegs.
- 3 Pflegeprodukte und Seife mit Enzianextrakten.
- 4 Enzianpflanzen im zweiten Standjahr.

stand rasch, wodurch sich der Arbeitsaufwand beim Jäten verringert.

**Schädlinge:** Im ersten Anbaujahr traten mitunter überschaubare Probleme mit Feldmäusen und Maulwürfen auf. Durch deren Untergrabungen entstehen Lufträume unter den Wurzeln der Jungpflanzen, die dadurch den Bodenkontakt verlieren und verwelken. Raben und Elstern finden das Papier der Paperpots interessant, spielen damit und picken dabei unter

### INNOVATIONEN

Der Pioniergeist der Galtürer beschränkt sich nicht auf Destillate. So vertreiben Alexandra Walter und Heidrun Walter Hautpflegeprodukte mit Enzian. Aus Blättern und Blüten wird ein zertifizierter Extrakt in Arzneimittelqualität hergestellt und dann zu Seifen oder Lotionen hinzugefügt. Die Bitterstoffe regen den Stoffwechsel der Haut an und fördern ihre Regeneration.

Text: **Wendelin Juen, Elisa Gius**  
Bilder: **Juen (1, 2, 4), Walter (3)**



### Webtipp

Einen Artikel zur Qualitätssteigerung von Enzianbränden mit Herstellungsempfehlungen finden Sie nach Eingabe des Webcodes 7364971 ins Suchfenster auf [www.kleinbrennerei.de](http://www.kleinbrennerei.de)



**Wendelin Juen**

Dipl.-Ing. Wendelin Juen ist Fachbereichsleiter für Spezialkulturen und Markt der Landwirtschaftskammer Tirol. [www.lk-tirol.at](http://www.lk-tirol.at)



**Dipl.-Ing. Elisa Gius**

Dipl.-Ing. Elisa Gius ist freie Mitarbeiterin der Landwirtschaftskammer Tirol, Fachbereich Spezialkulturen und Markt, insbesondere für Gelben Enzian.



## UNSERE SPIRIT NEUHEITEN 2023!

Markante Persönlichkeiten mit elegantem Design...



**REIS PACKAGING EUROPE GmbH**

Im Altenschemel 53 | 67435 Neustadt/Weinstraße | Germany  
info@reispackaging.com | www.reispackaging.com

**REIS**  
PACKAGING EUROPE