



1000000 BLÜTEN

Man stelle sich vor: aufregendes Land, Australien zum Beispiel, 5 Sterne-Hotel. Der Abend klingt aus mit einem schönen Dinner ... Und wer hat's gemacht? Andreas von Bergwelt mit seiner Brigade – ein Küchenmeister aus Bayern und aus Leidenschaft. Es könnte eine Erinnerung sein, um die 25 Jahre zurück. Damals huldigte von Bergwelt seiner Freude an guten Zutaten, Aromen und Rezepturen fünf Jahre lang in der 5 Sterne-Gastronomie verschiedener Länder. „Eine wunderschöne Zeit“, blickt er zurück, aber was er jetzt mache, sei einfach ein Traum. Wir stehen mittendrin: die Allgäuer Holundermanufaktur und Bergwelt Brennerei in Pfaffenhausen-Salgen. Klassischer Manufaktur-Schick mit ausladender Theke, Tasting Tables und Regalen voller feiner Spirituosen – Schlehen Gin, Singl Malt Whisky, Mirabellen Edelbrand, Haselnuss-Likör ... Besonders auffallend ist die Präsenz von Premium Holunderprodukten. Von Bergwelts Holundersaft, Holunderlikör, Holunder-Balsamico aus Beeren und der Holunderblüten-Balsamico stehen

für die Anfänge eines bemerkenswerten Existenzwandels und – wie alles hier – für die Sensorik-Kompetenz eines ausgezeichneten Kochs.

Können trifft meisterhaftes Handwerkszeug

1997 erhielt Andreas von Bergwelt von der bayerischen Staatsregierung den Meisterpreis für die zweitbeste Meisterprüfung. Aus seinem Anspruch macht er keinen Hehl. Beim Thema Können klopft von Bergwelt der Brennanlage kollegial auf die Schulter. Die sei eine der modernsten in ganz Bayern. Wie ein Altar thront die kupferne Schönheit auf der Stirnseite des Saales gegenüber dem Eingang, 4,5 Meter hoch und mit einer extra großen Haube ausgestattet. „So gut“, strahlt der um die Meterneunzig-Mann, dass man unbeschadet bereits das frische Destillat eines Whiskys jenseits jeglicher Trinkstärke probieren könne. Mal davon überzeugen? Unbedingt. Der Duft nach der frisch angesetzten Maische für einen Bio-Rum hat eh schon was Stimulierendes. 2.000 Liter im Nebenraum. Dafür und fürs Brennen

von 700 Litern Whisky-Maische hat von Bergwelt schon um 06:00 Uhr in seinem Reich gestanden. „Eigentlich könnte ich mir hier auch mein Bett aufstellen“ beschreibt er, wie sehr er sich in seiner Destillerie zu Hause fühlt. Die Sauberkeit hier beflügelt den Gedanken ans Wohnen zusätzlich. „Typisch Koch“, sagt von Bergwelt. „Bei mir muss alles pico bello sein.“

Als er die Probe des wenige Stunden jungen, 85,56 % vol. Alkohol starken Destillats für mich rauslässt, petze ich im Geiste die Fußzehen zusammen. Fehlalarm.



Wolkenweich geht der runter und selbst in diesem absolut unreifen Zustand hat er bereits einen gefälligen Geschmack. Verblüffend. Bei anderen Kostproben das gleiche Ergebnis: Aroma und Geschmack intensiv, natürlich, charakterstark, Mundgefühl hoch angenehm und der Gaumen zuckt heiter mit den Achseln: Kein Kratzen, Brennen, Upps. Einfach nur super soft. Die Beschreibung passt auch auf den Bio-Holunder-Balsamico. Ein Salatdressing-Mittel, dass man sensorisch feiern kann? Warum nicht. Sein Nutzen geht weit über die klassische Anwendung hinaus, wie von Bergwelt mit einem Rezept-Tipp beweist: „Braten Sie ein Rindersteak in der Pfanne, dann abdecken mit Alufolie und beiseite legen. Eine Zwiebel in Scheiben auf 20 g Butter anschwitzen, dann mit dem Bio-Holunder-Balsamico ablöschen.“

Große Plantage, großartige Bewirtschaftung

Von Bergwelt ist einer von nur zwei Erzeugern in Deutschland, die Bio-Holunder-Balsamico herstellen. Mit seinem Holunderblüten-Balsamico schafft er es bis in die Sterne-Gastronomie. Spitze ist auch die Platzierung seiner Bio-Holunderplantage. Mit 1,5 ha und 3 Kilometern Baumreihen ist sie die größte im Allgäu. Großartig, wie sie bewirtschaftet wird: Die Düngung erfolgt ausschließlich mit Pferdemist. Gras und Wildkräuter zwischen den Baumreihen, jährlich

drei bis viermal gemulcht, bringen dem Holunder natürliche Nährstoffe. Die rund 100.000 Blüten werden von Hand geerntet. Zum Erhalt des hohen Vitamingehaltes kommt für das Filtern ein Separator zum Einsatz. Die Vitamine seien wichtig, betont von Bergwelt, „Die Leute kaufen Holunderprodukte für das Immunsystem.“

Den Impuls zum Holunderblüten-Likör nahm von Bergwelt noch in der Zeit als Küchenmeister aus einer Zufallsbegegnung mit. „Da haben wir mal sechs Flaschen gemacht.“ Kurz darauf wurden es 1.000, produziert in der Küche. Die waren „ratz fazz“ verkauft. Davon begeistert, suchte und fand der neue Holunder-Fan nach ein paar Jahren das ideale Grundstück für den eigenen Anbau. Ab hier liest sich die Unternehmens Vita wie ein Festival der Investitionen: 2010 die Plantage, 2013 Kauf einer Mostereianlage, 2017 die neue Destillerie, 2020 Photovoltaikanlage. Aha ...?

Von Bergwelt zerschlägt jeden Gedanken an Adelsfamilie und Silbertablett. „Jede Latte daherrin hab` ich mir selbst erarbeitet“, sagt er stolz. Auch für seine Töchter führen Fleiß und Können zum Erfolg. Eine studiert Jura, die jüngere, Hannah, Weinmarketing und Weinmanagement. Das Geld fürs Studium verdienen sie beim Papa in der Firma. Hannah wird den Betrieb eines Tages weiterführen, sehr wahrscheinlich ganz im Sinne des Vaters. Der definiert: „Alle Alkohole von uns zeichnen sich darin aus, dass sie absolut rein sind, ohne Fuselstoffe. Wir machen alles langsam, brennen nach dem Fadenprinzip (der fadenfeine Strahl), in dem das Destillat aus der Brennanlage läuft.“ Außerdem werden hochwertigste Rohstoffe verwendet. Beim Willy dürfe nicht eine braune Birne dabei sein. Die ganze Familie schneide die Stile weg. Von Bergwelt auf den Punkt gebracht:



„Da kommt nichts rein, wo ich nicht selber reinbeißen würde.“

Und es sind noch andere Feinheiten, die man in der Bergwelt Brennerei einsetzt. Beispielsweise wird der fertige Brand des Haselnusslikörs in angeröstete karamellierte Nüsse eingelegt. „Schade,“ lacht von Bergwelt an dieser Stelle, „dass ihr kein Duftmagazin seid.“ Grundsätzlich brennen sie vierfach, benutzen heavy toasted Fässer aus amerikanischer Weicheiche. Da zeige sich beim Rum bereits nach sechs Monaten eine natürliche goldgelbe Färbung, wie andere sie nur durch den Einsatz von Zuckercouleur erreichen.

Die Unterschiede kommen an, die nachhaltige Qualität lässt das Geschäft wachsen. Von Bergwelt verkauft in den Feinkosthandel, die Hotellerie und an fast alle Sennereien im Allgäu. Mit dem Centerpark in Leutkirch hat er jüngst einen Großabnehmer gewonnen. Kein Ziel, keine Strategie – hat sich so ergeben. Fast alle Neukunden kommen auf ihn zu. Im Monatsschnitt sind es ein bis zwei Hotels. Einen Außendienst hat er nicht.

Er wolle langsam wachsen, stetig und nicht zu viel. In seiner Wahrnehmung fliegen Großbrennereien nach und nach bei vielen B2B-Kunden raus, weil der Anspruch des Konsumenten steige. Trotz Coronakrise verzeichnet er eine gigantische Nachfrage. Der Zufall wollte es, dass er im Januar eine neue Webseite mit Shop gemacht hat. Den Erfolg damit schreibt er auch dem professionellen Internetmarketing zu, mit dem er einen externen Anbieter beauftragt hat. Und: „Ich habe das Gefühl, jeder Stammkunde hat auch aus Wohlwollen heraus in der Coronakrise bestellt.“

Viele Kunden seien inzwischen Jahr für Jahr gespannt, was wieder Neues aus der Brennerei kommt. Von Bergwelt lässt sich die Zeit, die es braucht. „Mehr als rund ein neues Produkt pro Jahr geht nicht, wenn man ohne Aromastoffe arbeitet.“ Und er mache nur, was er selbst gerne trinkt. Gute Nachricht für alle Fans und Neugierige: Kurz vor Weihnachten werde er einen Zirbenschnaps und Zirben-Likör rausbringen.

Kay Müller

