

# Der Enzianbauer vom Silbertal

## Einkommenskombination sichert Existenz

von Dr. Karl-Heinz Gerhold

Was wie der Titel eines Heimatfilmes klingt, ist für Werner Zudrell, Nebenerwerbslandwirt im Silbertal – ein Seitental des Montafons (Vorarlberg) – von existenzieller Bedeutung. Mit seiner kleinen Landwirtschaft, Fremdenzimmervermietung und der Produktion von Enzianschnaps versucht er finanziell über die Runden zu kommen. Um möglichst wenig Geldmittel für die Bewältigung der Landwirtschaft aufzuwenden, spielt der Maschinenring eine herausragende Rolle. Näheres dazu von Dr. Karl-Heinz Gerhold, Mitarbeiter an der Landwirtschaftskammer Vorarlberg.



*Das Anwesen des Enzianbauern*

Das Erholungsdorf Silbertal, dessen Namen auf den bis vor 500 Jahren betriebenen Silberabbau zurückzuführen ist, hat seinen bäuerlichen Charakter bis heute bewahrt und zählt zu den ruhigsten Gemeinden des Landes Vorarlberg.

Der Ort weist 3 Besiedlungsgebiete auf Innertal, mit dem Ortskern auf 889 m Seehöhe, Außertal, am Taleingang gelegen und das Siedlungsgebiet Kristberg in sonniger Hanglage, welches ganzjährig bis auf 1450 m Meereshöhe bewohnt ist. Die Gemeinde zählt derzeit rund 890 Einwohner in über 230 Haushalten.

### Das Silbertal – ein Tal mit Geschichte

Im 13. Jahrhundert begann die Einwanderung der Walser aus dem Kanton Wallis. Es wurden durch die Walser hauptsächlich höher- und abgelegene Gebirgstäler in Vorarlberg besiedelt, unter anderem eben auch das Silbertal. Durch großangelegte Rodun-

gen schufen sie sich eine neue Heimat. Hauptanziehungspunkt für die Besiedelung Silbertals dürfte das reichliche Silbererzvorkommen gewesen sein. Heute leben die Bewohner hauptsächlich vom Fremdenverkehr im Sommer und Winter, in Kombination mit der Landwirtschaft und dem Holzverarbeitenden Handwerk. Ein Teil der Bevölkerung findet auch den Lebensunterhalt in Betrieben des äußeren Montafons und in Bludenz.

### Betrieb Werner Zudrell „Der Enzianhof“

Der Betrieb liegt in der Bergbauernzone 4 also in der extremsten Stufe. 7 ha werden bewirtschaftet, davon 4 ha im Umgriff des Betriebes, 3 ha sind höher gelegene Flächen, zwei Nutzungen sind möglich. Der Viehbestand weist 3 Mutterkühe und 4 Stück Jungvieh und Kälber auf. Die Mechanisierung ist minimal, ein alter Transporter mit Ladewagenaufsatz eine Heuraupe und

Motormäher liegen als Eigenmechanisierung vor. Selber werden nur die Steilhänge bearbeitet, der Rest dem Maschinenring übertragen. Auf den Heimflächen wird inzwischen Rundballensilage mit dem Maschinenring bereitet, was für den Betriebsführer eine eklatante Arbeiterleichterung bedeutet. Als Fremdenzimmer sind 4 Doppel- und 1 Einzelzimmer vorhanden. Ein wichtiges Standbein ist die Produktion und der Verkauf von Enzianschnaps. Seine Brennerei ist die letzte in dieser Talschaft, wobei die Enzianbrennerei große Tradition weit über das Silbertal hinaus, hatte.

### Produktionsalternative Enzianschnaps

Schon sein Großvater hat sich mit großer Hingabe dem Schnapsbrennen gewidmet, hauptsächlich wurde Obstschnaps produziert. Erst sein Vater hat sich seit 1919 auf die Enzianschnapsproduktion spezialisiert. Damals wurden



*Hinter dem Haus befindet sich der 1.000m<sup>2</sup> große Enzianzuchtgarten*

jährlich ca. 400 – 500 l gebrannt, wobei Wurzeln aus Frankreich und Jugoslawien zugekauft wurden, später auch von Spanien. Früher wurden die Enzianwurzeln im September und Oktober eines jeden Jahres ausgegraben. Mit 7 bis 8 Helfern musste eine Menge von 2 bis 3 Tonnen ausgegraben werden, was eine harte Arbeit von gut einer Woche war. Der Herbsttermin des Ausgrabens wurde deswegen gewählt, damit die Enzianpflanze noch Samen bilden und diese auf den Boden fal-

len konnten. Enzian kommt in 3 Arten (rot, gelb, blau) vor und wird wegen der Bitterstoffe vom Vieh nicht gefressen. Vom Geschmack im Enzianschnaps her ist die rote Variante besser aber wenig verbreitet, außerdem ist die Wurzelmenge geringer. Generell ist die Wurzel bis 1 m lang, besitzt einen Durchmesser von ca. 3 cm und kann über 1 kg schwer sein. Der blaue Enzian eignet sich nicht für die Schnapsproduktion.

### Eigenbau von Enzian

Durch eine vor mehreren Jahren erlassene Naturschutz-Verordnung durften keine Enzianwurzeln mehr ausgegraben werden. Werner Zudrell bedauert dies, denn bei gezielter Entnahme, so seine Aussage, entsteht keine Schädigung der

Enzianpopulation. Schon sein Vater hat vor 35 Jahren erkannt, dass irgendwann eine Entnahmebeschränkung oder -verbot erlassen wird und hat vorausschauend einen Anbauversuch, der gelungen ist, in Angriff genommen. Heute betreibt Werner Zudrell einen eigenen Anbau von 1000m<sup>2</sup> unmittelbar auf seinem Betrieb. Begonnen hat diese Produktion mit intensivem Literaturstudium und einer Versuchsfläche von 1 m<sup>2</sup>. Obwohl der Eigenanbau sehr schwierig ist, hat Werner Zudrell gute Gründe für die Mühe. Zum Einen ist die eigene Enzianwurzel eine eiserne Reserve in Notzeiten, zum anderen will der Käufer des Enzianschnapses die Pflanzen sehen, was auch als Werbung zu verstehen ist.

Die Probleme beim Anbau sind Unkraut und das Pikieren und Umsetzen. Die Aufzucht beginnt mit der Samengewinnung von eigenen Pflanzen im Herbst, die Lagerung erfolgt zunächst im Kühlschrank. Im Spätherbst werden die Samen direkt in den Zuchtgarten gesät. Nachdem Enzian ein Frostkeimer ist, laufen die Jungpflanzen erst im nächsten Frühjahr auf. Während in der freien Natur der schwach keimende Enzian schwer hoch kommt und von Gräsern und anderen Pflanzen meist unterdrückt wird, ist im Zuchtgarten die Unkrautbekämpfung äußerst bedeutsam.

Alle 4 bis 5 Jahre werden ca. 60 kg Enzianwurzeln aus dem Zuchtgarten hinter dem

Ihr Partner  
alles  
hat...

uellschächte  
Druckrohre  
Abwasserrohre  
Drainagerohre  
Armaturen



HB-TECHNIK

HUBER & BÜCHELE GES.M.B.H.& CO.KG.

TECHNISCHER GROSSHANDEL  
KOMMUNAL-BEDARF  
INDUSTRIE-BEDARF

A-6060 HALL IN TIROL  
SCHLÖGLSTRASSE 36  
TELEFON: 0 52 23 141 8 88  
TELEFAX: 0 52 23 / 43 5 83

Haus entnommen, vom entfernt gelegenen Anbau seines Vaters kann alle 10 bis 15 Jahre 100 bis 150 kg gewonnen werden. Ein Musterexemplar seines Anbaues ist eine Wurzel von 2,5 kg. Der Rest etwa 2-3 Tonnen/Jahr wird aus den französischen Pyrenäen zu gekauft; 1 kg Enzianwurzel kostet ca. 25,- Schilling. Von ca. 10 kg Enzianwurzeln kann 1 l Schnaps gewonnen werden.

### Produktion, Kosten und Ausblick

Die Wurzeln werden in einer Obstmühle gemahlen und in Maischebehältern ca. 8 Wochen gegoren. Nach 8 bis 10 Wochen erfolgt die Meldung an das Zollamt, dann wird mit dem Brand begonnen. Für 100 l Maische ist eine Brenndauer von 5 Stunden notwendig. Das aus der Brennerei gewonnene Destillat wird in Holzfässern zur Reifung ca. 1 Jahr gelagert. Im Holzfass ist die Reifung schneller als im Glasballon, dafür ist die Verdunstung im Holzfass mit 5-6 % Verlust größer.

Aus den Holzfässern wird händisch in Flaschen abgefüllt, mit Kork verschlossen und etikettiert. Das Produkt wird zu 95 % ab Hof verkauft wobei 95 % von ausländischen Gästen gekäuft werden. Ein Liter Enzianschnaps kostet 550,- Schilling. Aufgrund der guten Qualität geht ein Großteil seiner Produktion mehr oder weniger immer an die gleichen Abnehmer. Da sich im Silbertal, wie bereits

erwähnt, nur diese Brennerei gehalten hat, ist der Bekanntheitsgrad seines Produktes bis weit über die Grenzen hinaus gegeben.

Der 56-jährige Landwirt hofft, dass

der Fremdenverkehr weiter so wie bisher floriert. Die Enzian-Produktion soll nicht ausgedehnt werden, weil die Arbeitsbelastung doch eine sehr hohe ist. Darüber hinaus ist die Technik der Brennerei etwas veraltet, eine neue Brennerei wird wahrscheinlich nicht gekauft, weil die Kosten im Vergleich zum Verdienst zu hoch sind. Hinzu kommt, dass sein Sohn eine höhere Schule besucht und an der arbeitsintensiven Produktion wenig Interesse findet. Dieser wird, so Werner Zudrell, die Enzianbrennerei wohl als Hobby weiterbetreiben.

### Fazit

Vom heutigen Landwirt wird eine neue Qualität als Unternehmer verlangt. Es gilt, seinen Betrieb arbeitswirtschaftlich zu extensivieren und Kosten zu minimieren. Wenn ein so orientierter Landwirt von der Landwirtschaft allein nicht mehr existieren kann, sind Flexibilität und erfinderische Fähigkeiten gefragt. Nutzung von Marktchancen, die Suche nach Ein-

koininenskombinationen oder die Beschreitung ganz neuer Einkommensquellen ist ausschlaggebend.

Im vorgestellten Fall spielt der Maschinenring bei der Arbeitserledigung und Kosteneinsparung eine herausragende Rolle. Durch die Einsparung an Arbeitszeit sind Zuerwerbsmöglichkeiten gegeben. Mit der Spezialproduktion „Enzianschnaps“, der Fremdenzimmervermietung auf dem Enzianhof und mit der Landwirtschaft zusammen gelingt eine existenzfähige Einkommenskombination. Die großen professionellen Hersteller sind für Werner Zudrell keine Konkurrenz, da die Direktvermarktung gute Preise und sicheren Absatz garantiert. Andererseits ist seine kleine Produktion der professionellen Enzianherstellung kein Dom im Auge. So gesehen hat sich der Nebenerwerbslandwirt eine interessante Produktionspalette mit flexibler Zeiteinteilung geschaffen, die es ihm und seiner Familie ermöglicht ein zufriedenstellendes Einkommen zu erzielen. ■



*Mit der Obstmühle werden die Enzianwurzeln gemahlen und gelangen in Maische-fässer. Dort wird die Maische ca. 8 bis 10 Wochen vergoren*

*Zum Autor:  
Dr. Karl-Heinz  
Gerhold ist Mitarbeiter an der Landwirtschaftskammer  
Vorarlberg*