



Ausgefallene Produkte stehen in den Regalen des Neukirchener Unternehmers: Mit seinen kreativen Destillaten konnte er schon Preise gewinnen.

Zwei mit dem richtigen Riecher

Ein Hotelier und ein Edelgeistsommelier wollen den Bärwurz neu interpretieren und haben Erfolg: Die ersten 300 Flaschen des selbst komponierten Bayerwaldschnapses sind bereits abgefüllt. Und Wilhelm Marx hat schon wieder neue Pläne. – Von Melanie Bäuml-Schachtner

Eigentlich wollte Wilhelm Marx nie einen Bärwurz machen. Er kreierte lieber Destillate aus Ingwer, Zitronengras oder Waldbeeren. Auch Hochprozentiges aus Wasabi wird bald, in edlen Flaschen abgefüllt, im Regal seines Ladens auf dem Gut Bärenhof bei Neukirchen im Landkreis Straubing-Bogen stehen. Doch nun ist er dabei, zusammen mit Hotelchef Stefan Dietl den Traditionschnaps aus dem Bayerischen Wald zu revolutionieren. Die ersten 300 Flaschen fanden trotz des gehobenen Preissegments reißenden Absatz und sind sogar bereits in Restaurants in Passau und München zu haben. Deshalb wird nun nachproduziert.



So schmeckt der Bayerwald: Stefan Dietl (links) und Wilhelm Marx haben dem Hochprozentigen aus dem „Woid“ eine neue Note verliehen. Fotos: Bäuml-Schachtner

Vor einigen Jahren hat Wilhelm Marx einen historischen Hof in der Nähe von Neukirchen erworben. Mit seiner Frau hat er ihn liebevoll restauriert. Und er hat eine Brennerei errichten lassen. Wenn der studierte Betriebswirt die Tür zum Anbau seines schmucken Anwesens öffnet, dann fällt der Blick auf einen flackernden Kaminofen, auf eine hochwertige Anlage, viel

Edelstahl und dunkles Holz, vier Barhocker und ein Regal voller etikettierter Flaschen. Dies ist das Reich von Wilhelm Marx. Hier entstehen ausgefallene Brände, Geiste und Liköre, die inzwischen von Hotels in ganz Deutschland angeboten werden. Stundenlang tüfelt Marx, der immer schon eine Vorliebe für Lebensmittel hatte, an neuen Destil-

laten. Gerade hat er einen Gin auf dem Markt gebracht. Der Unternehmer füllt ein Schnapsglas mit seinem neuesten Produkt in ein großes Weinglas. Er gießt den Gin mit Tonic Water auf, gibt Eiswürfel dazu, ein Stückchen Zitrone, eine Orangenschale und als Krönung noch Zitronengras. Heraus kommt ein Cocktail, der sein unglaublich fruchtiges Aroma entfaltet und gleichzeitig die feinen Wacholdernoten des Gins zur Geltung bringt. Ein Getränk nicht nur für den Sommer.

Aber der examinierte Edelgeistsommelier produziert nicht nur extravagante Destillate. Nun gibt es auch einen ganz besonderen Bärwurz. Eigentlich hatte er den Bärwurz nie auf seiner Agenda, doch dann stand plötzlich Hotelchef Stefan Dietl vor der Tür seiner Brennerei. Der „Singende Wirt“ aus Elisabethzell lernte den Quereinsteiger Marx durch Zufall kennen. Da Stefan Dietl offizieller „Botschafter Niederbayerns“ ist, ist der Gastronom sehr darauf erpicht, seine Heimat, den Bayerischen Wald, opti-