



Den historischen Hof im niederbayerischen Neukirchen hat Wilhelm Marx liebevoll renoviert und eine Brennerei eingerichtet. Rund 100 000 Euro hat er allein für die Brennerei investiert. Fotos: Marx

mal zu präsentieren. Und zur Heimat gehört für Dietl einfach ein richtiger Bärwurz. Aber er konnte den typischen Bayerwald-Schnaps seinen Gästen einfach nicht schmackhaft machen. Zu kantig und hantig war vielen das Getränk, es brannte zu sehr die Kehle hinunter. „Das muss doch anders gehen“, dachte sich Stefan Dietl, der niemals aufgibt und deshalb zur preisgekrönten Edelbrandmanufaktur Wilhelm Marx gefahren ist. Der Wirt hat so lange nicht locker gelassen, bis der Bärwurz so, wie er ihn haben wollte, in seinem Glas war.

Dafür haben die beiden Idealisten, die damit nach eigenen Angaben weder den alteingesessenen Bärwurzbrennereien Konkurrenz noch mit dem Produkt den großen Reibach machen wollen, erst einmal kräftig investiert: „Rund 6000 Euro haben wir in die Hand genommen, damit die bislang 300 Flaschen abgefüllt werden“, erklärt Marx. Und die Produktion soll weiter gehen: „Etliche Gastronomiebetriebe sind bereits auf unser Bärwurz-Elixier und den Edelgeist von der Bärwurz aufmerksam geworden, darunter auch zwei Lokale in Passau und eines in München, die unser Produkt auf ihrer Getränkekarte haben“, freut sich Wilhelm Marx. Das, was er und Dietl erzeugt haben, sei eine Neuinterpretation des Bärwurz. Stefan Dietl und Wilhelm Marx haben es sich zur Aufgabe gemacht, die urbayerische Bärwurz, tatsächlich eine richtige Wurzel, durch eine schonende Verarbeitung und ohne Zusatz von Aroma- und Farbstoffen zu verarbeiten. Diese Wurzel wird in der Edelbrandmanufaktur nach der so genannten Mazeration, dem Einlegen in Flüssigkeit, in einem sehr schonenden Brennverhalten langsam und mit viel Geduld destilliert. Die Produkte tragen den Schriftzug „Stefan“ nach ihrem Ideen-

geber, und die ersten Flaschen fanden reißenden Absatz, so dass nun nachproduziert wird.

Aber auch sonst ist Wilhelm Marx mit seinen Produkten sehr erfolgreich. Sein Ginger No1, ein Edelbrand aus Ingwer, gewann auf der Messe „Wine & Spirits“ in Hongkong unter 2000 Produkten den ersten Preis und findet seitdem regen Zuspruch in Asien. „Wir importieren den Ingwer erst aus Asien, veredeln ihn bei uns in Niederbayern und trans-



Kupferglänzende Destillationsanlage: 300 Liter Bärwurz a la Marx flossen bereits in Flaschen.

portieren den Brand dann wieder zurück, um ihn zu verkaufen“, so Marx. Für seine Brennerei am heimischen Bauernhof hat er rund 100 000 Euro investiert. Wenn bald die Zahl von 1000 Flaschen pro Monat erreicht wird, wird das Unternehmen auch schwarze Zahlen schreiben. Dann soll der Betrieb Schritt für Schritt erweitert werden: „Alles, was wir umsetzen, reinvestieren wir!“ Die Affinität zu Lebensmitteln hatte der jahrzehntelange begeisterte Hobbykoch schon lange – und auch das richtige Näschen.

Die Bärwurz für den Bärwurz

Schnaps aus der Gewürz- und Heilpflanze

Unter Bärwurz versteht man einen klaren, hochprozentigen Schnaps. Er ist nicht nur im Vogtland daheim, sondern in erster Linie auch im Bayerischen Wald. Der Schnaps wird aus der Bärwurz hergestellt und weist einen Alkoholgehalt von mindestens 38 Prozent auf. Die Bärwurz ist eine Gewürz- und Heilpflanze, ihr wird eine positive Wirkung auf die Verdauung nachgesagt. Ungefähr seit 1800 sollen sich Menschen der Kraft der Bärwurz bedient haben. Die Pflanze steht im Bayerwald unter Naturschutz. Die Ware, die Brenner Wilhelm Marx verwendet, weist Bioqualität auf und ist teuer: Ein Kilo kostet rund 500 Euro. Wer sich an wilden Beständen bedienen will, der braucht eine Sammelerslaubnis. Diese beinhaltet, dass nur die Hauptwurzel verwendet wird, die Seitenwurzeln dagegen müssen in der Erde bleiben. Nur so kann die Pflanze weiter wachsen und Ertrag bringen. Laut Wilhelm Marx schmeckt Bärwurz stark nach Liebstöckl – ein ganz besonderer Geschmack. – mel.



Gut für die Verdauung: Wer bei der Bärwurz „wildern“ möchte, braucht eine Sammelerslaubnis.