

Hochprozentiges in 1700 Meter Höhe

Tegelberg In einer „Schatzkammer“ lagern Whiskey, Apfelbrand und mehr. Alles andere als eine Schnapsidee

VON ANTON REICHART

Schwangau Hochprozentiges lagert in 1700 Meter Höhe seiner Reife entgegen: In der „Schatzkammer“, der umfunktionierten ehemaligen Lifthütte knapp unterhalb der Bergstation der Tegelbergbahn (TBB), lagerte Michael Schroll weitere zwei Fässer ein. Die enthalten Whiskey, der in drei Jahren genussreif sein dürfte. Unter großer Beteiligung von politischer und gesellschaftlicher Prominenz sowie musikalischer Unterstützung der Schönleitenmusik segnete der Füssener Franziskanerpater Michael die Schatzkammer wie auch das gute Dutzend schon bisher darin gelagerter Destillate. In Anlehnung an Bibelstellen zum Wein stellte der Geistliche fest: Auch diese Destillate seien zum Genießen gemacht worden – „allerdings nur in Maßen!“

Den Spruch hatte sich Beatrix Prinzessin von Bayern zu Herzen genommen. Sie genoss einen hochprozentigen Willkommenstrunk nur mit Tonic reduziert. Schließlich hatte sie ihren Enkel Ludwig zu betreuen. Der Dreijährige fühlte sich sehr wohl am Berg und verzichtete natürlich auf Alkoholisches. Beatrix von Bayern war in Begleitung von



Natürlich wurde bei dieser speziellen Schatzkammer angestoßen. Unser Bild zeigt (von links) den dreijährigen Enkel Ludwig von Beatrix Prinzessin von Bayern, Pater Michael, Bürgermeister Stefan Rinke, Michael Schroll, Elisabeth von Elmenau, Frank Seyfried und Peter Helmer.

Fotos: Anton Reichart

Elisabeth von Elmenau auf den Tegelberg gekommen. 2014 hatte die Prinzessin die Freifrau auf den Geschmack gebracht und ihr Schloss Bullachberg quasi angedient. Von Elmenau betreibt seitdem dort eine ökologische Land-

wirtschaft mit einem Dutzend Ochsen, zwei Mulis und einem Pferd. Dieses Ross gehört Prinzessin Beatrix, die Liebe zu Pferden verband und verbindet die beiden Frauen auch heute noch.

Doch zurück zur „Schatzkammer“: Im Tal sei dem TBB-Geschäftsführer Frank Seyfried und Michael Schroll von der gleichnami-

gen Brennerei Schroll spontan die Idee gekommen. Dass diese alte Struktur der früheren Lifthütte so sinnvoll umgenutzt wird, gefiel Bürgermeister Stefan Rinke gut: „Der Schneeschuhwanderer kann sich in der kalten Jahreszeit hier wärmen.“ Hier, das ist nicht ganz zutreffend. Denn die Destillate werden hier nur gelagert, sie werden

künftig aber auch in der TBB-Berggastronomie zu bekommen sein. Vorerst, so TBB-Beiratsvorsitzender und Schwangaus Dritter Bürgermeister Peter Helmer, lagern die Holzfässer erst einmal hier auf dem Helmerkopf. Dessen Name stammt von seinem Vater (Hausname Schneiderhanser). „So eine Schnapsidee“, habe er sich zunächst gedacht. Aber tatsächlich sei es eine touristische Attraktion an so einem historischen Ort.

Hütte einbruchssicher gemacht

Schroll zog an einem Strick mit den Behörden. So konnte er die Schatzkammer nach wenigen Monaten in Betrieb nehmen. Er dankte allen am Umbau Beteiligten. Denn die Hütte musste nicht nur renoviert, sondern auch einbruchssicher gestaltet werden.

Was ist nun der Grund für die Destillate an diesem Ort in so großer Höhe? Schroll betont seinen Anspruch, hochwertige Destillate herzustellen. In 1700 Meter Höhe destilliert die Flüssigkeit „intensiv ins Holz hinein und wieder heraus“. Auch durch das raue Klima und die reine Bergluft würde das Hochprozentige einen unverwechselbaren Charakter erhalten. Zwar gingen hierbei zehn bis 15 Prozent verloren – „aber nur durch das Destillieren, nicht durch austrinken“. Das wird bei den aktuell zwei 40-Liter-Fässchen Whiskey erst in drei Jahren zu Ende sein. Die übrigen neuen Destillate, beispielsweise der Apfelbrand, werden bereits in einem Jahr geholt und dann zu erhalten sein.

