



Seine Wurzel kann zu Tee  
oder Schnaps verarbeitet  
werden: Gelber Enzian

# Von der Wur

Der Enzian ist seit alter Zeit ein viel gepriesenes Magen- und Verdauungsmittel. Volksmedizinisch findet er als Tee und Schnaps Anwendung. Gion Candinas aus Surrein in Graubünden ist einer der wenigen Enzianschnapsbrenner in der Schweiz.

Text und Fotos: **Bruno Vonarburg**

**D**er Enzianschnaps ist in den Alpenregionen Europas ein beliebtes Volksheilmittel, welches nach alter Tradition bei verschiedenen gesundheitlichen Gebrechen verwendet wird. Leider aber wird die Wirkung dieses gebrannten Wassers mit den vergorenen Wurzeln kaum in der phytotherapeutischen Fachliteratur beschrieben. Einzig Kräuterpfarrer Johann Künzle erwähnt den Schnaps in seinem «Grossen Kräuterheilmittelbuch»: «Die Enziane, deren es mehrere Sorten gibt, haben ihren Namen von einem gotischen Fürsten, der den Heilgebrauch dieser Pflanzen bei seinem Volke eingeführt hat. Von den 39 Arten, die in der Schweiz vorkommen, ist die gesuchteste der meterhohe, gelb blühende Alpenenzian (*Gentiana lutea*), dessen Wurzel zur Bereitung des Enzianbranntweins gebraucht wird. Die Enzianwurzeln werden im Herbst gestochen, klein geschnitten, im Fass eingelegt und dann gebrannt. Enzianbranntwein reinigt die Leber, den Magen und die Milz, beseitigt Magenweh, stillt Durchfall und kuriert die Vergiftung durch verdorbene Speisen. Er wirkt besonders rasch bei Magenkolik und Magenverhärtung.



# zel zum Schnaps

Man kann für den häuslichen Gebrauch auch bloss die fein zerhackte Enzianwurzel in guten Branntwein einlegen und ziehen lassen. Vom kleinen blau blühenden Enzian (*Gentiana acaulis*) gebraucht man in der Pflanzenheilkunde nur die Blüten, die im Juni, nur bei sonnigem Wetter, gesammelt und rasch an Luft und Schatten gedörft werden. Tee von blauen Enzianblüten, mit Zugabe von jungen Tannenschossen und Wacholderbeeren, ist ein vorzügliches Frühlings-Blutreinigungsmittel; er stärkt den Magen, vertreibt Magenvergiftung und Durchfall.»

## Ein später Blüher

Rund um den Erdball gibt es zirka 800 Enzianarten. Mit dem Begriff «Enzian» verbinden die meisten Menschen die Vorstellung von ausschliesslich blauen Blumensternen, die üppig über kurzrasige und steinige Weiden der Alpen zerstreut sind und deren Farben mit dem satten Blau des alpinen Himmels verfließen. Die hochstängligen Enziane, vorab diejenigen mit anders gefärbten Blüten, sind weit weniger bekannt. Der gelbe Enzian (*Gentiana lutea*) ist der grösste, stolzeste und majestätischste aller Enziane neben dem Purpur-Enzian (*Gentiana purpurea*), dem Punktierten

Enzian (*Gentiana punctata*) und dem Ungarischen Enzian (*Gentiana pannonica*).

*Gentiana lutea* ist ein mehrjähriges, rund 100 Zentimeter hohes Enziangewächs (*Gentianaceae*). Er kann 60 bis 70 Jahre alt werden und blüht erst ab dem 7. bis 10. Lebensjahr. Vielerorts steht er unter strengstem Naturschutz. Wie leuchtend gelbe Fackeln stehen die Blütensterne in der Landschaft, zwischen 700 und 2400 m ü.M. auf dem Kalk, Gneis und Granit des Alpen- und Voralpengebietes. Oft wird die Pflanze mit dem giftigen Germer (*Veratrum album*) verwechselt, welcher im Gegensatz zum Gelben Enzian (mit gegenständigen Blättern) ein wechselständiges Blattwerk besitzt.

## Bitterwurz für den Magen

Seit der Antike ist die Wurzel des Gelben Enzians ein viel gepriesenes Magenmittel,

welches bereits von Plinius sec., Dioskurides und Galenos empfohlen wurde. Heute ist die Bitterstoffdroge (*Amara*) von der pharmazeutischen Wissenschaft eingehend erforscht. Als Wirkstoffe sind Bitterstoffglykoside, Gentiopikrin, Gentiin und Gentiamarin, ferner ätherisches Öl, Gentsid, Iridosid und Gentiensäure bekannt. Der Bitterwert der Wurzel ist selbst bei einer Verdünnung von 1:20 000 im Geschmack nachweisbar.

Diese Bitterkeit charakterisiert die heilsamen Eigenschaften des Enzians, da sie die Absonderung der Verdauungssäfte in Magen, Galle und Darm anregt, die Funktion von Leber, Galle und Bauchspeicheldrüse fördert und die Durchblutung der Magenschleimhaut aktiviert. Weiter sind die Wirkstoffe imstande, die Bildung der weissen Blutkörperchen zu fördern.

Der Tee bzw. Aufguss der Enzianwurzel wird bei Magenbeschwerden, Gä-

Erster Arbeitsgang:  
Der Wurzelbrei wird  
in den Destillations-  
hafen abgefüllt.



Heizkessel: Hier wird der Wurzelbrei destilliert.



Gion Candinas überprüft das Erntegut:  
Die Enzianwurzeln müssen einwandfrei sein.



**Kondensierter Enzianschnaps:  
Der Feinbrand fliesst ab.**



rungszuständen im Verdauungstrakt, bei Appetitlosigkeit, Aufstossen, Sodbrennen, mangelhafter Magensaftproduktion, Völlegefühl, fehlender Darmperistaltik, Gallenstörungen, bei Funktionsschwäche der Leber und Bauchspeicheldrüse und zur Verbesserung des Blutbildes mit verminderten weissen Blutkörperchen empfohlen. Zubereitung: 1 halber Teelöffel voll wird in einer Tasse mit kochend heissem Wasser angeschüttet. Dann lässt man 2 Minuten ziehen, filtriert ab und trinkt den Tee 3-mal täglich ungesüsst oder mit wenig Honig nach den Mahlzeiten.

## Enzian-Schnaps brennen

Der durch Gärung und Destillation hergestellte Enzianschnaps aus frischen Wurzeln ist in den Alpenländern ein beliebtes Hausmittel bei allerhand Magenstörungen. Für Bergsteiger ist dieser Enzianbranntwein ein stärkendes Mittel für die durch körperliche Strapazen gesunkenen Lebenskräfte. Bei allgemeiner Schwäche, schwacher Herztätigkeit, Ohnmachtsgefühl und Erschöpfung tritt bei Einnahme einer geringen Dosis (1 bis 2 Schlucke) eine belebende, vitalisierende Wirkung ein.

Ab Ende September bis Anfang November herrscht in der Schnaps-Brennerei von Gion Candinas in Surrein Hochbetrieb. Aus der ganzen Region, von Andermatt bis Chur, reisen Enzianwurzel-Sammler an, die ihr Erntegut im Destillationsbetrieb zu Branntwein verarbeiten



**Rigoreuse Kontrolle:  
Mit dem Areometer wird  
der Alkoholgehalt geprüft.**

sich in Vor-, Mittel- und Nachlauf, wobei der Mittellauf als Feinbrand den qualifizierten 40%igen Enzianschnaps darstellt.

10 kg vergorene Enzianwurzeln liefern 5 Liter Rohbrand und letztlich 1 Liter Feinbrand. Während des ganzen Destillationsverfahrens muss darauf geachtet werden, dass der Alkoholgehalt des Mittellaufes der zweiten Fraktion nicht unter 40% fällt, ansonsten der Enzianschnaps trüb wird. Mit einem Areometer wird der alkoholische Anteil des Feinbrandes laufend überprüft.



**Volksmedizinisch beliebt: fertiger Enzianschnaps**

wollen. Zu diesem Zweck muss Gion Candinas die angelieferte Ware, die mit Erlaubnis der Naturschutzbehörde gegraben wurde, in kleine Stücke zerschneiden und zusammen mit lauwarmem Wasser (6 l auf 10 kg Wurzeln) in Fässer abfüllen.

Der flüssige Brei wird mit Hefe versetzt und während 3 Wochen der Gärung überlassen. Danach wird die vergorene Masse in den Destillationshafen gegeben und vorsichtig erwärmt. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, kondensiert der aufsteigende Dampf im spiralförmigen, mit fliessendem Wasser zirkulierenden Kühlsystem, wobei der Rohbrand (erste Fraktion) in eine Glasflasche abfliesst. Bei Beendigung des Brennverfahrens wird der Rückstand auf den Komposthaufen geworfen und der Rohbrand einem 2. Destillationsverfahren unterzogen. Die wasserklare 1. Fraktion (Rohbrand) wird im Kupferhafen erneut erwärmt und zur Kondensation gebracht. Die daraus entstehende 2. Fraktion teilt

Nach der Destillation wird der Enzianschnaps in 1-Liter-Flaschen abgefüllt und zum Preis von Fr. 110.– verkauft<sup>1</sup>. Volksmedizinisch kann der hochwertige Enzianbranntwein bei Magenweh, Magenkrämpfen, Magenverstopfung, Völlegefühl, Appetitlosigkeit, Durchfall, Erkältung und Schwächezuständen eingenommen werden. Dosierung: Für Erwachsene 3-mal täglich 1 EL voll verdünnt mit Wasser, nach dem Essen. Bei Kindern, während der Schwangerschaft und in der Stillzeit ist der Gebrauch verboten.

Gion Candinas, der die Enzianschnaps-Brennerei von Surrein in der 6. Generation betreibt, produziert auch andere Branntweine wie Holunderbeer-, Vogelbeer- und Heidelbeer-, Anis-, Tannenknospen-, Kümmel-, Wacholder- und Kräuterschnaps, die ebenfalls volksmedizinisch hoch geschätzt sind. ■

<sup>1</sup> Destillerie Candinas, 7173 Surrein, Tel. 081 943 33 40.