

LAND & LEUTE – Bergwelt Brennerei

Die Brennereianlage ist hochmodern; in der Mitte sieht man den extra großen Whiskyhelm, durch den die Fuselstoffe im Alkohol gebunden werden



Balsamico – die meisten denken bei diesem Begriff spontan an Essig aus der italienischen Provinz Modena, bei dem Most von Trauben durch Einkochen stark eingedickt wurde. Wir aber haben jetzt das Allgäu und Holunder im Kopf, denn wir haben in Pfaffenhausen im Unterallgäu Andreas von Bergwelt entdeckt – und seinen Holunderbalsamico, den er aus Holunderbeeren und -blüten herstellt.



Der dunkle Holunderbalsamico ist ein Star in der Küche. Der weiße Balsamico ist ein weiteres Highlight für alle, die gern kochen

Diese saure Würze ist nicht die einzige Besonderheit, die der kreative Kopf herstellt, aber für uns, die wir Lust aufs Kochen haben, ist sie natürlich von ganz besonderem Reiz. Andreas von Bergwelt blickt auf eine 20-jährige Erfahrung in der Herstellung von Spirituosen zurück. Aber der Holunder spielt dennoch eine besondere Rolle in seinem Leben.

Blick zurück zu den Anfängen

Im Jahr 1997 legte Andreas von Bergwelt seine Prüfung zum Küchenmeister ab und erhielt den Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung. Danach war er sieben Jahre im Ausland in der 5-Sterne-

Gastronomie tätig – aber nebenbei ließen ihn die wild wachsenden Blüten des Holunders nicht los.

„Eigentlich begann es mit meinem Laden zunächst im privaten Rahmen mit der Herstellung von Holunderblütenlikör nach altem Familienrezept“, erzählt Andreas von Bergwelt. Er heißt tatsächlich so, es ist kein Künstlerna-
me, wie man meinen könnte, so nahe seine Brennerei an den Alpen gelegen ist und so kreativ seine Produkte sind. Was klein angefangen hat, wuchs immer weiter. „Irgendwann eröffnete ich die ‚Allgäuer Holundermanufaktur‘“, erzählt der 53-Jährige weiter. „Bald war unser Bedarf an Holunder so groß, dass wir ihn durch



Qualitätskontrolle beim Biorum – seine Farbe hat er ohne den Zusatz von Zuckercouleur, allein durch die Lagerung in Eichenfässern

Balsamico aus dem Allgäu

Vom Holunder geküsst!

wild wachsende Pflanzen nicht mehr decken konnten.“ Kurzerhand legte er die größte Bioholunderplantage im Allgäu an. Bald entwickelte er aus Holundersaft den ersten Allgäuer Holunderbalsamico in Bioqualität. Zu dem dunklen, aus den Beeren hergestellten Gaumenschmeichler gesellte sich dann auch noch eine helle Variante, die aus den im späten Frühjahr geernteten Holunderblüten gewonnen wird.



Von der Pflanze zum Balsamico

„Anfang Juni ernten wir die Blüten für den hellen Balsamico, über 100.000 jedes Jahr“, erzählt Andreas von Bergwelt. „Wir ernten nur die frisch aufgeblühten, die Blütenstaub in den Blüten haben.“ Dieser Blütenstaub sei wichtig für den Geschmack. Die anderen Blüten bleiben

hängen, damit im Herbst die Beeren geerntet werden können. Ca. fünf Tonnen erntet der Unternehmer dann noch mal. Um die Beeren anschließend selbst verarbeiten zu können, erwarb er eine eigene Mosterei. Dort wird aus

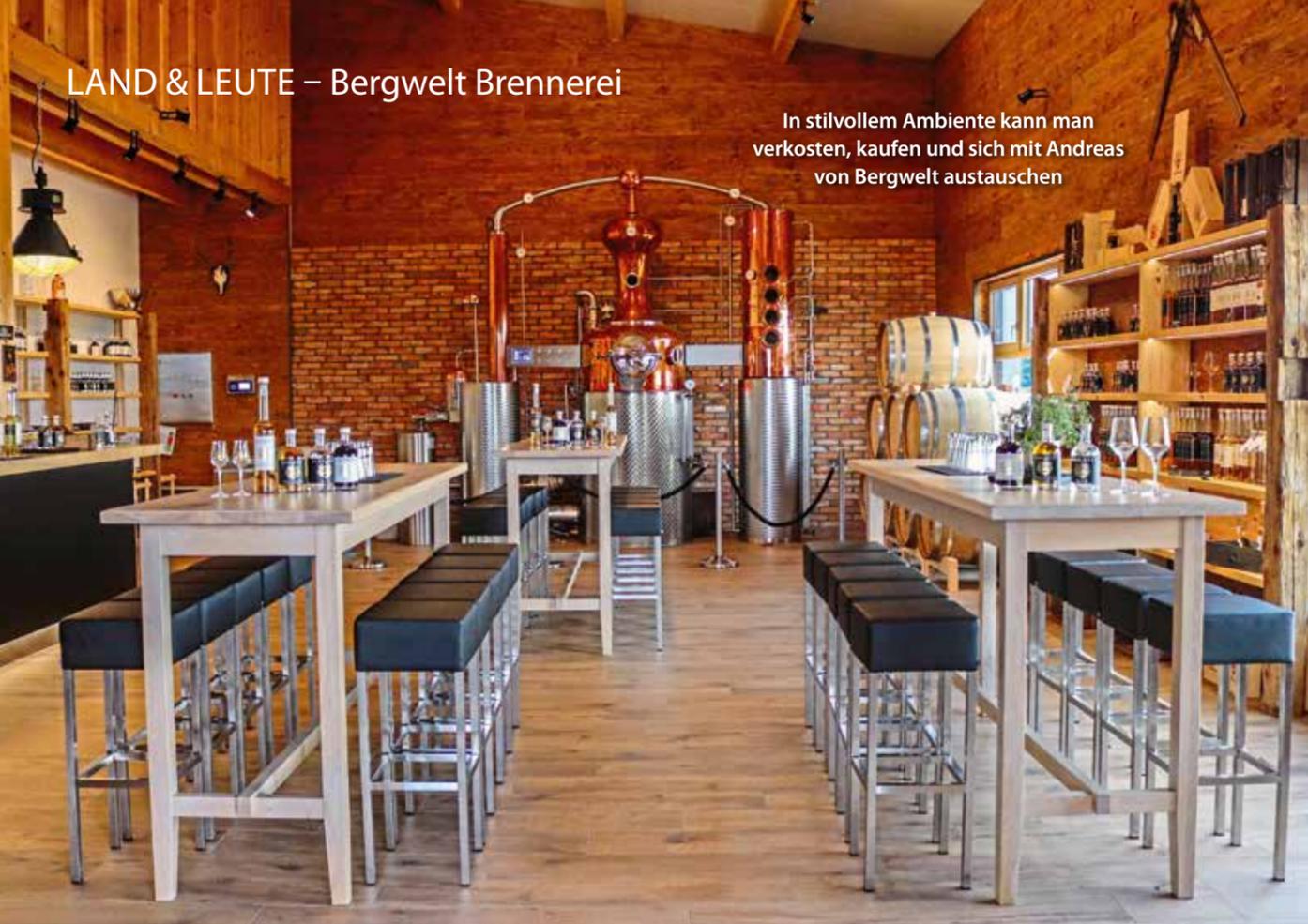
den Beeren zunächst ein Bioholundersaft produziert. Dadurch bleiben die Trübstoffe am Rand hängen und der Saft muss nicht gefiltert werden, wodurch die Vitamine weitgehend verloren gehen würden. „In üblichen Produktionsverfahren passiert nämlich genau das,“ sagt von Bergwelt, dem wichtig ist, möglichst viele wertvolle Inhaltsstoffe der Pflanze zu erhalten. Der Saft ist die Grundlage für den späteren Essig. Durch Zugabe einer Burgunder-Weinhefe wird aus dem Saft Rotwein. Noch befindet er sich in einem Stahltank, und hier wird dem



Mit dem Braumeisterspaten rührt Andreas von Bergwelt seine Maische um

LAND & LEUTE – Bergwelt Brennerei

In stilvollem Ambiente kann man verkosten, kaufen und sich mit Andreas von Bergwelt austauschen



Ein Regal in der Brennerei – bestückt mit edelsten Tropfen



Hier kommen sie her: die guten Tropfen der „Bergwelt Brennerei“

Rotwein eine Essigmutter zugesetzt. Sie sorgt dafür, dass der Rotwein in Essig umgewandelt wird. Dieser Prozess dauert ca. zwei bis drei Monate. Anschließend wird der Rotweinessig eingekocht und darüber eingedickt. Nun ist es an der Zeit, ihn in ein Eichenfass zu geben, in dem er ein bis zwei Jahre reifen kann. „Das ist eine Frage des Geschmacks“, erklärt von Bergwelt. „Je länger er liegt, desto intensiver ist sein Aroma, weil Flüssigkeit verdunstet. Aber wenn der Essig zu lange reift, bekommt er zu viele Holzaromen mit.“ Tannine nennt man diese Gerbstoffe, und Andreas von Bergwelt hat genau im Blick, wann sein Essig ausreichend gereift ist. Sein Balsamico ist besonders im Geschmack: würzig, aromatisch, lieblich im Abgang und durch die ihm eigene Süße vor allem bei Kindern beliebt. Kinder werden zu wahren Salatliebhabern, wenn der Holunderbalsamico Verwendung findet, andere lieben die dunkle Variante zu



Edel wirken sie, die Flaschen von Andreas von Bergwelt

Vanilleeis mit Erdbeeren. Den hellen Balsamico empfiehlt von Bergwelt zu hellen Salaten wie Eisberg- oder Kopfsalat, den dunklen zu dunklen Salaten wie z. B. Feldsalat, aber auch zu Rinderlendensteak. Mit seinen Holunderprodukten in edlen schlanken Flaschen, zu ihnen zählt auch der Holunderblütenlikör Holdergold, hat Andreas von Bergwelt großen Erfolg. Regelmäßig hat er auf dem Tollwood-Festival in München einen Stand und ist dort als „Holder-Andi“ mittlerweile eine feste Größe. Aber beim Holunder allein wollte der rührige Unternehmer nicht bleiben.

Hier gibts Hochprozentiges

Im Jahr 2017 schloss von Bergwelt der Holundermanufaktur eine eigene Brennerei an. Besonders stolz ist er auf seinen Biorum. Hier legt er größten Wert auf die hohe Qualität der Biozuckerrohrmelasse, die er aus der Karibik bezieht, und stellt daraus in einer der modernsten Brennereianlagen im süddeutschen

Kleine Produktparade: Wer ist der Beste im ganzen Land?



Raum den „Ron Bergwelt“ her. 4,5 Meter hoch ist die beeindruckende Anlage – sie besitzt einen extra großen Whiskyhelm. Durch dessen besonders große Kupferoberfläche werden die Fuselstoffe im Alkoholdampf gebunden, die sonst im Rachen brennen würden. So entsteht besonders hochwertiger Alkohol, also alles andere als „billiger Fusel“, der wegen seines hohen Anteils an diesen unerwünschten Stoffen so genannt wird. In der Brennereianlage wird auch der „White Mountain Single Malt“ gebrannt. „Um ihn herzustellen, verwenden wir fünf Spezialmalze und brennen vierfach mit geringer Temperatur extrem langsam nach dem Fadenprinzip“, erläutert der Fachmann. „So bleiben die Aromen erhalten. Das ist nur in kleineren Betrieben möglich.“ Der White Mountain Single Malt wird anschließend in hochwertigen Eichenfässern gelagert. Übrigens: Single Malt darf sich nur ein Whisky nennen,

der aus einer einzigen Brennerei kommt, also nicht aus mehreren Sorten verschnitten wird (deshalb „Single“), und bei dem ausschließlich gemälzte Gerste verwendet wird (deshalb „Malt“, was „Malz“ bedeutet). Wer für Whisky und Rum eine Leidenschaft pflegt, dem seien die Whisky- und Rum-Tastings empfohlen, die Andreas von Bergwelt regelmäßig in seinen Räumlichkeiten anbietet. Nach dem Fadenprinzip brennt er alle Spirituosen. Den Nussbrand z. B. legt er in angeröstete und karamellisierte Nüsse ein. Dadurch entsteht ein starkes Nussaroma.

Kosten Sie selbst!

Interessierte können sich in Andreas von Bergwelts Onlineshop umsehen und dort bestellen. Am liebsten ist es dem Küchenmeister aber, wenn Sie ins Unterallgäu fahren, er Sie in seiner gemütlichen, urigen Brennerei höchstpersönlich willkommen heißen und Sie dort mit seinen flüssigen Köstlichkeiten verwöhnen darf. Spätestens dann kommen vermutlich auch Sie auf den Geschmack ...

Text: Caroline Dey
Fotos: graficarts, Caroline Dey



Andreas von Bergwelt füllt seinen hervorragenden Gin in ein vereistes Glas



Rinderlendensteak und Mozzarella-feldsalat mit Orange

Zutaten für 4 Portionen

Für die Steaks:

- ◆ 4 Rinderlendensteaks (à ca. 250 g)
- ◆ 3 EL hoch erhitzbares Öl (z. B. Rapsöl)
- ◆ 4 große Zwiebeln
- ◆ 60 g Butter
- ◆ ca. 80 ml Holunderbalsamico, je nach Geschmack

Für den Salat:

- ◆ 2 Bio-Orangen
- ◆ 1 Mozzarellakugel
- ◆ 1 rote Zwiebel
- ◆ 400 g Feldsalat
- ◆ 5 EL Holunderbalsamico
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 1 TL grober Senf
- ◆ 1 TL feiner Senf
- ◆ 1 TL Honig
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer

1 Für die Steaks: Rinderlendensteaks im Öl von beiden Seiten 3 Min. scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und 5 Min. ruhen lassen.

2 Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. In der gleichen Pfanne die Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit Holunderbalsamico ablöschen. Zwiebeln in der Pfanne karamellisieren lassen und über die Steaks geben.

3 Für den Salat: Orangen filetieren. Den Mozzarella in Würfel und die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Feldsalat putzen und waschen. Alles vermischen und zusammen mit den Steaks auf vier Tellern anrichten.

4 Holunderbalsamico, Olivenöl, Senf, Honig, Salz und Pfeffer miteinander vermischen und am Tisch über den Salat geben.

Dazu passt: frisches Baguette

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

905 kcal, 65 g E, 51 g F, 42 g KH



Andreas von Bergwelt
Gewerbepark 100
87775 Pfaffenhausen-Salgen
Tel.: 0 82 65/7 33 41 55
E-Mail: shop@bergwelt-brennerei.de
www.bergwelt-brennerei.de