

Handarbeit. Auf dem Dietersberg, hoch über Oberstdorf, zupft Jörg Pöschl Triebe von der mächtigen Bergfichte. Und genießt bei dieser Arbeit den würzig-frischen Harzgeruch.

DER GEIST DER FICHTE

Er liebt den Genuss, die Allgäuer Berge, den Duft des Waldes. Das brachte Jörg Pöschl auf die Idee, das einmalige Aroma junger Bergfichtentriebe in einem Schnaps zu bannen. Und geboren war's Fichtle.

TEXT: TRISTAN BERGER FOTOS: SEBASTIAN GABRIEL





Kennerblick. An ihrer hellgrünen Färbung sind die jungen Fichtentriebe leicht zu erkennen.
„Sie müssen aber bereits geöffnet sein“, sagt Jörg, „sonst haben sie keine Kraft.“

Was tut man nicht alles für einen guten Schnaps! Wir etwa keuchen seit fast einer Stunde einen Berg hinauf, für den das Wort „steil“ eine recht arge Untertreibung ist.

Uns voran marschiert leichten Fußes Jörg Pöschl, er soll 51 sein, wir halten das für ein Gerücht. Mit seinen langen Haxen tut sich der stattliche 1,90-Meter-Mann leichter als unsereins, denn statt des Weges queren wir dichtes Brombeergestrüpp, versteckte Bergwiesen, dichten Wald.

„Gleich hammer's“, ruft Jörg aufmunternd, und tatsächlich, jetzt sind wir da, auf 1.250 Metern, im „Freistaat Ober-Dietersberg“, wie eine schelmische Inschrift an der Hütte neben einem Steinbockkopf verrät.

Kaum oben, sind wir auch schon berauscht, und das ganz ohne Schnaps: Die

Aussicht ist prächtig, ein kleines verstecktes Paradies ist das hier, wir blicken auf den Himmelschrofen (1.791 m) und auf die schneedeckte Trettachspitze (2.595 m), von den Einheimischen „Allgäuer Matternhorn“ genannt.

WER HAT'S ERFUNDEN? DER JÖRG!

Um uns herum tschilpt, zwitschert und gurrt es aus Ästen, Zweigen, Bäumen, wir interpretieren es als vielstimmiges Willkommenskonzert. Und als wär das noch nicht genug, sehen wir plötzlich einen Adler weit über unseren Köpfen seine Kreise ziehen, die Feder, die er verloren hat, schmückt jetzt Jörgs Wanderstab.

Schnell wischen wir uns den Schweiß von der Stirn, noch einen Schluck Wasser, endlich können wir den Jörg genauer vor-

stellen, ein sauberes Mannsbild ist er, sonnengebräunt, strahlend blau sind die Augen. Jörg ist der Chef des gepflegten Landhotels Alphorn in Ofterschwang, einem der fünf Hörnerdörfer im schönen Oberallgäu.

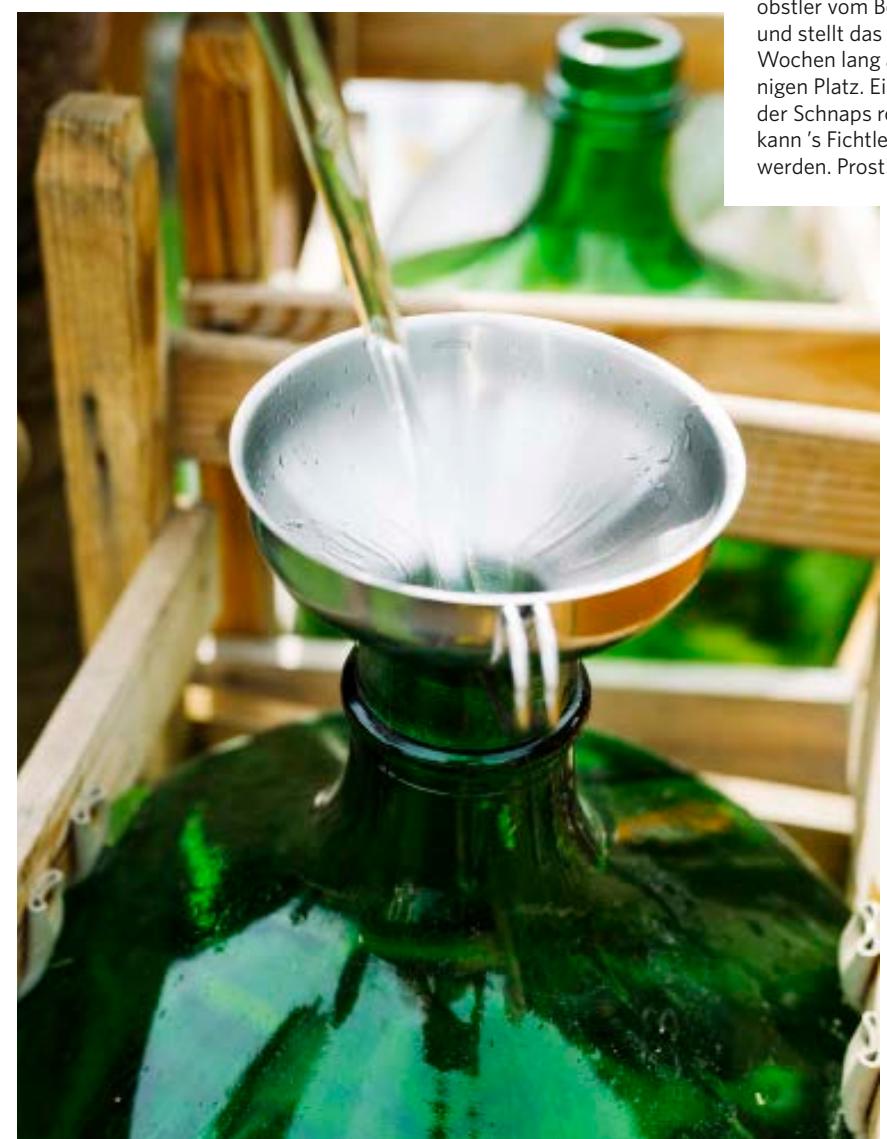
Vor allem aber ist Jörg so etwas wie der Erfinder eines einzigartigen hochgesintigen Getränks mit dem schönen Namen „s' Fichtle“. Grundlage: ein aromatischer Obstler, „den krieg ich vom Bodensee“, Jörg versetzt ihn mit dem herben Geschmack junger Fichtentriebe.

Wegen dieser Triebe sind wir hier heraufgekeucht, sie müssen jetzt einzeln und von Hand von den Bergfichten gezupft werden.

Aber ehe es dann losgeht, wollen wir hier noch fünf Minuten lang rasten und ➤



Reifezeit. Die auf dem Berg gesammelten Triebspitzen gibt Jörg Pöschl behutsam in einen 25-Liter-Ballon. Anschließend übergießt er sie mit einem Qualitätsobstler vom Bodensee und stellt das Ganze acht Wochen lang an einen sonnigen Platz. Ein Jahr muss der Schnaps reifen, dann kann's Fichtle genossen werden. Prost!





Fichtenbraten. So kocht ihn Peter Faust, Küchenchef im Landhotel Alphorn: 1kg Schweinenacken, je 75 g Karotten, Zwiebeln, rote Paprika, 5 Zehen Knoblauch, 250 g junge Fichtentriebe, Salz, Pfeffer. So geht's: Gemüse grob schneiden, mit Knoblauch auf einem Blech verteilen. Schweinenacken salzen und pfeffern, auf das Gemüsebett legen. Fichtentriebe über dem Fleisch verteilen und bei 150 °C etwa zweieinhalb Stunden garen.



uns Jörgs Geschichte von Anfang an erzählen lassen.

„Tradition, Kräuter, Natur, das war mein Weg“, erinnert sich Jörg – damals, als er vor bald einem Vierteljahrhundert aus dem Taubertal ins Allgäu kam und beschloss, hier seine Wurzeln zu schlagen. „Die Berge haben ich immer schon geliebt.“

Er kam mit Allgäuer Kräuterhexen, „davon gibt es viele hier“, zusammen, „die haben mir verraten, dass man aus Fichtentrieben, in Honig eingelegt, Hustensaft machen kann“.

Aber Jörg ist kein Freund von Hustensaft. Er beschließt: „Statt Honig nehm ich einen Obstler.“ Denn: „Ich trinke lieber Schnaps als Hustensaft!“

Gesagt, aber noch nicht getan.

Da war es ein Glück, dass Hans Menz, ein Oberallgäuer Urgestein, von der Sache

AUS FICHTENTRIEBEN KANN MAN AUCH HUSTENSAFT MACHEN. ICH TRINKE ABER LIEBER SCHNAPS!

Jörg Pöschl

Wind bekam, und, was noch wichtiger ist: „Der Hans hat dieselben Getränkevorlieben wie ich.“

Und weil der heute 78-jährige Hans ein stolzer Bergwaldbesitzer ist, war eines rasch klar: „Wir machen das mit seinen Bergfichten, sie wachsen in Höhen von 1.300 bis 1.400 Metern, da ist die Natur rein. Und

was hier oben Wind und Wetter, Schnee und Eis trotzt, das hat von Haus aus eine geballte Kraft!“

DIE SACHE MIT DEM ALPHORN

Genug geratscht. Ein gutes Kilo frischer Fichtentriebe will eingesammelt werden, „das reicht dann für 80 Liter“. Für die Gäste seines Hotels und für die Kenner, die sich im „Alphorn“ eine Flasche für den Genuss zu Hause abholen.

Übrigens heißt Jörgs Landhotel nicht zufällig „Alphorn“: „Ein Hirte hat mich vor 22 Jahren reinblasen lassen“, erzählt er, da war's um unseren Jörg geschehen.

„Es hat ewig gedauert, bis ich es konnte“, heute aber weiß Jörg „fast alles“ über dieses urtümliche Instrument, das ihn in der Seele berührt.



Leidenschaft. Vor 22 Jahren war es, da hat der Jörg seine Liebe zum Alphornblasen entdeckt. Mittlerweile ist er ein Meister dieses Instruments. „Der Ton wirkt beruhigend“, sagt er.



Glücksmoment. Auf der Terrasse seines Hotels genießt Jörg in der Abendsonne ein Glas vom Fichtle, während Hans, ein Allgäuer Urgestein, auf der selten gewordenen Scherrzither spielt.

Stundenlang kann er erzählen, in welchen Variationen es vorkommt, welche Bedeutung es einst hatte, dass es seine Form der am Hang und somit krumm gewachsenen Fichte verdankt. Während wir, nebenbei und ruck und zupf und zuck und rupf, die würzig nach fruchtig-frischem Harz dufenden Triebe von den Astspitzen pflücken.

„Gut ausgetrieben müssen sie sein“, belehrt uns Jörg, „wenn sie zu jung sind, haben sie zu wenig Kraft.“ Zu weit dürfen sie aber auch nicht sein, da wäre die Konzentration des Aromas zu gering.

Meist sind die Fichten in der zweiten Maihälfte genau richtig, „dann ist Erntezeit, das sind die schönsten Überstunden“, sagt Jörg und lacht.

Zurück im „Alphorn“ kommen die frischen Maiwipferl, diesen schönen Namen

haben die österreichischen Nachbarn den Trieben gegeben, in Glasballons. Jeder fasst 25 Liter. Die Menge wird nicht abgewogen, einfach zwei, drei Hände voll, weswegen jeder Ballon und jeder Jahrgang ein wenig anders schmeckt.

VEREDELT VON DER BERGSonne

Obendrauf kommt der Obstler vom Bodensee, das macht der Chef eigenhändig, jetzt vermischt sich das Aroma des Obstlers mit dem Duft der Fichtentriebe, unbeschreiblich!

Acht Wochen geben die Triebe nun ihren Geist, Geschmack und Farbe an den Obstler ab, dann werden sie abgeseiht. Weitere acht Wochen reift „s Fichtle“ auf Jörgs Terrasse in der Bergsonne, und ein Jahr im Keller. „Eine Medizin ist ‚s Fichtle für uns auch, den trinken Hans und ich zur Prävention.“

Während wir, mächtig hungrig nach unserer Bergwanderung, auf einen seit ein paar Stunden brav im Rohr vor sich hin schmurgelnden Schweinsbraten der Extra-klasse warten, verfeinert mit schnapsgesättigten Fichtentrieben, packt Jörg sein Alphorn aus, und er schickt den warmen Klang des exakt 3,68 Meter langen Instruments hinab ins Tal bis hinüber zu der wolkenverhangenen Kulisse des 2.224 Meter hohen Nebelhorns.

Ah, wie wohl ist uns! Wundert’s, dass wir mit mehr als einem Gläschen „Fichtle“ angestoßen haben? ☺

* **Landhotel Alphorn, Familie Pöschl,**
Kirchgasse 18, 87527 Ofterschwang,
Tel.: 08321/663 40, landhotel-alphorn.de