

Univ.-Doz. Mag. Dr. Georg Jäger
Bibliothekar, Geograph und Historiker
Schriftleiter der „Tiroler Heimatblätter“
Herzog-Siegmund-Ufer 15/4, A-6020 Innsbruck
Tel. 0512/507-4255, e-Mail: Georg.Jaeger@uibk.ac.at

Gemeinde Galtür, PLZ 6563
Platz 39
z. H. Herrn Anton Mattle
Bürgermeister und
Landtagsabgeordneter

Innsbruck, am 15. Mai 2013

E M P F E H L U N G S S C H R E I B E N
Bewerbung um Aufnahme der Tradition „Galtürer Enzian“ in das
österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes

Seit Jahrhunderten wird der „Galtürer Enzian“, welcher erst oberhalb von 2000 m Seehöhe im Kristallin der Silvrettagruppe wächst, von der Paznauner Talschlussgemeinde Galtür wirtschaftlich nachhaltig genutzt und zum „echten Enzner“ verarbeitet. Gerade dieses alte Wissen um die Praktiken und Techniken beim Wurzengraben und Schnapsbrennen wird von einer Generation auf die andere durch mündlich überlieferte Traditionen bis hinauf in die Gegenwart weitergegeben. Die schweißtreibenden Arbeiten am Berg und der weite Transportweg der Enzianwurzeln zu den Brennhütten auf den Almen selbst (wie es früher der Fall war) oder hinunter zum einzigen Schnapsbrenner im Dorf Galtür erfordert(e) einen großen Zeitaufwand. Und der Erlös für diesen erzeugten wertvollen Branntwein, einem erdig bis bitter schmeckenden „edlen Tropfen“, war und ist meist ein sauer verdientes Geld.

Der in den Galtürer Bergen von Anfang Juli bis Ende September blühende Punktierete Enzian (*Gentiana punctata*) kommt fast durchwegs auf sauren Lehm- und Tonböden vor. Die bevorzugten Standorte befinden sich im Alpenrosengebüsch, auf steinigen Matten und Weiden sowie auf Kar- und Schuttfuren. Das besondere Enziangewächs verdankt seinen Namen übrigens den hellgelben, innen dunkel oder ganz schwarz punktierten Blüten. Genauso wie beim Gelben Enzian (*Gentiana lutea*) wurde bzw. wird die Wurzel des Punktiereten Enzians von den Galtürern zum Destillieren des begehrten Enzianschnapses verwendet. Das Ausgraben der Wurzel (Erntezeit) an 13 ausgeloste Galtürer Haushalte erfolgt im Frühherbst ab 1. Oktober, wobei die Wurzelreste oder Wurzelspitzen im Boden bleiben und die entfernte Grasnarbe verschlossen werden muss. Das Weidevieh meidet diese in Rasen- und Zwergstrauchbeständen auftretende Gebirgspflanze aufgrund der enthaltenen bitteren Inhaltsstoffe, weshalb das gefragte Galtürer Enziangewächs aus almwirtschaftlicher Sicht ein Weideunkraut darstellt.¹

Bereits der auf den Innsbrucker Königlichen Rat Georg Rösch von Gerholdshausen zurückgehende „Tiroler Landreim“ von 1558 hebt „edle Kräuter und Wurzeln mancherlei im Gebirg“² hervor. Als Draufgabe erwähnt noch im Jahr 1600 die von Marx Sittich von Wolkenstein verfasste Landesbeschreibung von Südtirol unter dem zehnten Kapitel („Von allerlei Kräutern und Wurzeln dieses Landes“) die tirolweit verbreiteten Enziangattungen: „Enzian – *Gentiana* – befindet sich in diesem Land viererlei Art und Sorten. Er wächst fast

in allen Gebirgen, Almen und Wiesen gar überflüssig, wird auch weit und fern in andere fremde Länder verführt, ist über die maßen bitter an Geschmack, breitet sich unter der Erden hin und wieder auseinander. Diese Wurz ist gut für Gift, Bruch, Husten, alle Schäden und ist auch dienstlich dem schwachen, erkälteten Magen.“³ Die Verwertung der verschiedenen Enzianpflanzen als Heilmittel für Mensch und Tier wurde damals auf den ausgedehnten Südtiroler Almen praktiziert, wenn Marx Sittich von Wolkenstein über die Hochweideflächen am Schlern berichtet: „Und wagset darauf von allerley kostlichen kreyter und wurzlen, maisterwurz vil, da vil volck weit herzue kumb zu suchen und klauben, so wol als auf Seyser alm geschicht.“⁴ Eine ähnliche Formulierung findet sich bei der mit Kräutern und Enzianwurzeln gesegneten Seiser Alm: „Da wagsen auch die aller-kostlichen kreiter und wurz, und sich vil leydt von weiten landten dahinkomben und ausgroben und suchen, auch zu erzneyen gebraucht werdt.“⁵ Auch in der am Regglberg (Gemeinde Aldein) gelegenen Passhöhe Jochgrimm, die vom Weiß- und Schwarzhorn überragt wird, ist zur damaligen Zeit von „Ennzian“ und „Maisterwurz“ die Rede.⁶

Während des 17. Jahrhunderts erlebte das Sammeln und Brennen der Enzianwurzeln ein derartiges Ausmaß, dass gegen diesen Boom eingegriffen werden musste. So wurde am 17. November 1694 durch Regierung und Kammer ein Verbot des Branntweinbrennens für die Täler, Dörfer und Gemeinden im Viertel Wipptal und Oberinntal erlassen.⁷ Im Paznaun werden erstmals für die Gemeinde Galtür in einem Pachtvertrag von 1705 die Rechte zum Graben von Enzianwurzeln auf der Alpe Schiffanella (Großvermunt) ausdrücklich erwähnt. Aufgrund der Enzianwurzengräber sei die alpine Flora jedoch akut gefährdet, weshalb die als Raubbau bezeichnete Tätigkeit abgestellt werden müsste. Erst ein Veto gegen das von oben ausgesprochene Verbot war mit Erfolg gekrönt.⁸ 1740 wurde eine genaue Liste der Branntweinbrenner für die beiden Gerichtsbezirke Landeck und Imst angefertigt. Durch das Überhandnehmen der nicht mehr kontrollierbaren Enzianschnapsbrennereien kam es dann im Jahr 1747 (6. Februar) tirolweit zu einer Neuregelung mit saftigen Strafen und scharfen Regelungen.⁹

Außerhalb von Tirol wird im benachbarten Graubünden ebenfalls auf das weit verbreitete Enzianbrennen eingegangen, wenn es etwa beim deutschen Gelehrten Johann Friedrich Heigelin in seinen 1793 erschienenen Bündner Briefen heißt: „Das Graben der Enzian-Wurzel, aus der in mehreren Gegenden des Landes ein sehr beliebter Branntwein gebrennt wird, könnte den Alpen selbst zum grössten Vortheile gereichen, wenn man die Gräber anhielte, die Löcher jedesmal wieder zuzuwerfen.“¹⁰ Nicht nur im angrenzenden Engadin¹¹ und Montafon¹², sondern auch in der Hochweidestufe des Paznaun war damals der Schutz von Almböden schon gang und gäbe. Ein am 23. November 1801 auf Grundlage des Vertrages vom 1. Dezember 1792 erlassener Ordnungsbefehl für die beiden Paznauner Almen Id („Yd“) und Pardatsch enthält nämlich die Bestimmung, dass niemand durch das Graben nach Enzianwurzeln die Rasendecke beschädigen darf. Der Wortlaut in der sich auf den Inhalt eines auf das k. k. Waldaufseheramt zurückgehenden Dekrets vom 8. Juli 1697 berufenden und erneuerten Alpordnung lautet: „Nebstdem darf kein Inhaber, Mitsenner oder Fremder vor der gemeinsamen Alpfahrt mit Wurzengraben einen Schaden thun.“¹³ Am besten oder günstigsten wäre für das Wurzengraben aus ökologischer Sicht folgende Vorgangsweise: „Wenn man die Wurzeln schont, sie abstemmt und die unterste Spitze im Boden läßt, so wachsen sie nach.“¹⁴ Um die Waldschäden durch das Brennholz (der Branntwein braucht drei Brände) möglichst gering zu halten, mussten sich die Wurzengraber und Schnapsbrenner vor allem mit dem genügend vorhandenen dünnen und liegenden Holz zufriedengeben. Die frischen Baumstämme durften ohne obrigkeitliche Anweisung nicht abgehackt werden. Allerdings konnten die zahlreichen Tiroler Almen von den wenigen Forstorganen nicht ständig überwacht werden.

Der Geistliche Beda Weber behandelt 1838 im dritten Band seines Standardwerks „Das Land Tirol. Ein Handbuch für Reisende“ auch die vorzüglichsten Tiroler Nebentäler. Dabei verliert er über die Bewohner des Paznaun („Das Volk von Patznaun“) u. a. den ganz zutreffenden Satz: „Getrunken wird in der Regel wenig, ausser Enzianbranntwein, den sie selbst aus den Wurzeln des Thales bereiten.“¹⁵ Diese historische Belegstelle zeigt, dass neben Einzelpersonen auch Gemeinschaften oder Gruppen (Interessenten) den „Galtürer Enzian“ gepflegt und tradiert haben, sodass neben dem Enziangewächs auch der daraus gewonnene Enzianschnaps während des 19. Jahrhunderts schon längst als Merkmal der lokalen Identität und Kreativität angesehen wurde. Nicht umsonst hat der aus See im Paznaun stammende Maler Mathias Schmid (1835–1923) zwei „Enziangräberinnen“ in einer eigenen Xylographie (Holzschnitt) mit der Hacke zum Graben der Enzianwurzeln und dem Buckelkorb zum schweren Abtransport porträtiert.¹⁶ Viel bekannter geworden ist eine Federzeichnung von Mathias Schmid, die ebenfalls in der Zeit zwischen 1870 und 1880 einen Paznauner „Enzianwurzelgräber“ bei der mühevollen Arbeit dargestellt.¹⁷ Während der Zwischenkriegszeit (1919–1938) begaben sich die notleidenden Galtürer nach dem Frühheu (1. Grasschnitt) oder Grummet (2. Grasschnitt) ebenfalls „auf die Wurzeln“, um den produzierten Enzianschnaps als Handelsware zu verkaufen, was heutzutage durch die vorgenommene Kontingentierung des Branntweins nicht mehr möglich ist.

Das Branntweimbrennen war in der Vergangenheit überall für die arme bergbäuerliche Bevölkerung im „Land im Gebirge“ eine willkommene Einnahmequelle, die jedoch hart und nicht selten in Form einer grenzüberschreitenden Saisonwanderung verdient werden musste. Darüber berichtet 1838 nochmals Beda Weber, wenn von ihm die berühmten Enzianwurzelgräberinnen aus dem Tuxer- und Zillertal folgendermaßen beschrieben werden: „Das Wurzelgraben bildet einen eigenen Erwerbszweig, besonders für die Weiber und Mädchen. Sie bleiben im ganzen Sommer im Gebirge, in eigenen Hütten, ziehen wohl auch gar in dieser Absicht in die Berge des südlicheren Tirols, nach Pusterthal, Kärnten und noch weiter, überall Rohstoffe suchend zum Brennen ihres Lebensgeistes.“¹⁸ Der Topograph Johann Jakob Staffler stellt 1846 fest, dass damals jeden Sommer ungefähr 50 Saisonarbeiter aus dem Martelltal als Enzianwurzelgräber ins Veltlin und weiter nach Welschtirol in andere nahe gelegene Gebirgsgegenden gezogen sind.¹⁹ Über die auf der Ackernalm in Hinterthiersee im Tiroler Unterland arbeitenden Enzianwurzelgräber und Schnapsbrenner notiert im Jahr 1838 Beda Weber: „Die Alpgründe sind von Enzianwurzeln durchwuchert, die man sammelt, und in einer Hütte auf der Alpe Aeckern zu Branntwein brennt. Der doppelt gebrannte, mässig, fast wie Arznei getrunken, gilt für feste Naturen als heilsam wirkende Lebensessenz.“²⁰ Auf alle Fälle stand damals der Enzianbranntwein, der „Hochwurzener“, wie er in der Leutasch bezeichnet wurde, noch in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts hoch im Kurs: „Er ist die wahre Lebensessenz des Aelplers, ein Universalmittel gegen alle Gebrechen und Krankheiten.“²¹ So hilft ein Gläschen oder Stamperl magenstärkender „Enzeler“ gegen Hustenanfälle, Verschleimung, Rückenschmerzen und rheumatisches Gliederreißen.

Der Tiroler Geologe und Schriftsteller Adolf Pichler (1819–1900) verliert in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts über das Enzianwurzelgraben und Branntweimbrennen nachstehende Zeilen: „Mühsam klettern alte Männer, welche sonst keiner Arbeit mehr gewachsen sind, und verrostete Gesellinnen die grasigen Abhänge empor und hauen mit dem scharfen Pickel die langen Wurzeln der Gentianen aus dem Boden. Weiter drunten in einer waldigen Runse raucht über einem Steinhäufen, der eine Hütte vorstellen soll, ein Schlot; hier wird aus den gesammelten Wurzeln Schnaps gebraut, der berühmte Enzeler, welcher dem Älpler als Universal tinktur gegen alle Krankheiten gilt und für teures Geld verkauft wird. Der echte Enzeler ist nicht leicht zu erlangen, ihn zu ertragen gehört ein eigener Magen, auch der Geschmack behagt nicht jedem.“²²

Die Enzianwurzengräber arbeiteten im Einmannbetrieb oder mit anderen Personen zusammen, wobei sie auch eigene Helfer zum Ausstechen der tiefsitzenden Enzianwurzeln und zum Herbeischaffen des in großen Mengen gebrauchten Brennholzes beschäftigen konnten. Manchmal suchten auch Förster und Jäger durch die Enziangewinnung einen zusätzlichen Verdienst zu erlangen, was die Behörden aber nicht gerne sahen, weil darunter die Ausübung des Dienstes litt. Daneben gab es auch viele Schwarzbrenner, die in sehr entlegenen Gegenden ohne Einhalten der Vorschriften wesentlich billiger Schnaps brennen konnten. Manche übten diese recht einträgliche Tätigkeit mehrere Jahre lang aus, was vor allem dann der Fall war, wenn die strengen obrigkeitlichen Auflagen erfüllt wurden und es auf diese Weise keinen Anlass für größere Beschwerden und Klagen gab. Sowohl das Graben nach Enzianwurzeln als auch die Verarbeitung zu Branntwein waren an eine landesfürstliche Genehmigung und an das Einverständnis des jeweiligen Grundbesitzers gebunden. Die vom zuständigen Waldmeister ausgestellte Verleihungsurkunde enthielt den Namen des Bewerbers, das zugewiesene Gebiet und die Anzahl der möglichen Mitarbeiter. Die Grab- und Brenngerechtigkeit ging nach dem Tod des jeweiligen Konzessionsinhabers nicht automatisch auf die Witwe, die Kinder und Geschwister über. Es musste also jedes Mal ein neues Ansuchen gestellt werden.²³

Die Gemeinde Galtür erfüllt mit der jahrhundertlang gewachsenen Tradition des „Galtürer Enzians“ alle im Kriterienkatalog unter Punkt III. (1. bis 7) angeführten Voraussetzungen, um in das österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen zu werden. Dazu gehören die weitergegebenen Pflanzenkenntnisse, die überlieferte Kunst des Schnapsbrennens oder die ständige Auseinandersetzung der Dorfgemeinschaft mit ihrer Umwelt und Geschichte. Weiters gibt der mengenmäßig kontingentierte und deshalb so kostbare und seltene „Galtürer Enzian“ als örtliche Rarität den Menschen das Gefühl von Identität und Kontinuität in einer sich rasch verändernden Zeit. Der „echte Enzner“ spielt daher als bodenständiges Erzeugnis bis zum heutigen Tag eine große Rolle im Galtürer Dorfleben. Das nur zu ganz bestimmten Anlässen und Gelegenheiten in relativ kleinen Mengen ausgeschenkte Naturprodukt drückt die tiefe Heimatverbundenheit der Galtürer aus. Gerade die einheimische Bevölkerung verfügt über das notwendige Wissen und technische Know-how zum Enzianwurzengraben. Die Branntweingewinnung aus der Wurzel des seit 1991 unter Schutz gestellten Punktierten Enzians steht mit einer ökologisch verträglichen Entwicklung im Einklang, ohne den Naturhaushalt in seiner jetzigen Artenvielfalt zu gefährden, sodass die Bewahrung dieses traditionsreichen und äußerst kreativen Erwerbszweiges auch für die Zukunft durch die darin eingebundenen Familienverbände garantiert ist.

Ich befürworte aus den genannten Gründen die vorliegende Bewerbung der Gemeinde Galtür mit dem darin beschriebenen „Galtürer Enzian“ um Aufnahme und Eintragung in das österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes, wodurch das Bewusstsein für die Bedeutung dieses aus historisch-geographischer und volkskundlicher Sicht wichtigen Elements auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene gefördert wird.


Univ.-Doz. Dr. Georg Jäger

Anmerkungen/Fußnoten:

¹ Efrune Wendelberger, Alpenblumen. Die häufigsten Arten erkennen und bestimmen (BLV Naturführer). 7., durchgesehene Auflage. München 1998, 82: Punktierter Enzian.

² Franz Kirnbauer, Der Tiroler Landreim 1558 (Leobener Grüne Hefte 75). Wien 1964, 50: Vers 988–989.

³ Marx Sittich von Wolkenstein, Landesbeschreibung von Südtirol, verfasst um 1600, erstmals aus den Handschriften herausgegeben von einer Arbeitsgemeinschaft von Innsbrucker Historikern. Festgabe zu Hermann Wopfners 60. Lebensjahr (Schlern-Schriften 34). Innsbruck 1936, 56.

⁴ Marx Sittich von Wolkenstein, Landesbeschreibung von Südtirol (wie Anm. 3) 253.

⁵ Marx Sittich von Wolkenstein, Landesbeschreibung von Südtirol (wie Anm. 3) 256.

⁶ Marx Sittich von Wolkenstein, Landesbeschreibung von Südtirol (wie Anm. 3) 209.

⁷ Georg Mutschlechner, Vom Graben und Brennen der Enzianwurzeln in Südtirol, in: Der Schlern, 49. Jahrgang, Heft 1, Bozen 1975, 20.

⁸ Vgl. folgenden Artikel ohne Angabe des Autors: Galtürer „Enzner“. Ein Schnaps zum Nippen, in: VAKÖ-Zeitung, 58. Jahrgang, Nr. 1/2009, 7.

⁹ Georg Mutschlechner und Otto Kostenzer, Beiträge zur Technologie und Geschichte der Bereitung des Enzianschnapses in Tirol, in: Veröffentlichungen des Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum 55, Innsbruck 1975, 88 und 90–91.

¹⁰ Silvio Margadant, Graubünden im Spiegel der Reiseberichte und der landeskundlichen Literatur des 16. – 18. Jahrhunderts. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte Graubündens. Abhandlung zur Erlangung der Doktorwürde der Philosophischen Fakultät I der Universität Zürich. Zürich 1978, 171.

¹¹ Über das Schams (Val Schons) im Hinterrheintal schreibt im Jahr 1808 ein Bündner Zeitzeuge folgende Zeilen: „Das Graben und Destilliren der Enzianwurzel überlassen die Alp-Eigenthümer den Monafunern gegen fl. (Gulden) 6–12 jährlich“ (zitiert von Claudio Zortea, Graubünden im Spiegel der Reiseberichte, der landeskundlichen und topographischen Beschreibungen in der Zeit von 1800 bis 1850. Abhandlung zur Erlangung der Doktorwürde der Philosophischen Fakultät I der Universität Zürich. Zürich 1987, 299). Die Montafoner scheinen überhaupt das Schnapsbrennen im damaligen Graubünden in der Hand gehabt zu haben. Sie pachteten dort ganze Berge, um Enzianwurzeln auszugraben und davon Branntwein zu brennen, wie drei angeführte Beispiele aus dem Oberhalbstein (1806), aus Splügen (1809) und Bergell (1812) zeigen (Zortea, Graubünden im Spiegel der Reiseberichte, 299–300).

¹² Josef Zurkirchen (Red.), Montafoner Heimatbuch. Herausgegeben vom Stand Montafon. Schruns 1974, 643–644: Schnapsbrenner. Laut Befehl des im Schloss Bludenz residierenden Vogteiverwalters Johann Baptist Vögel vom 16. August 1684 wurde das Wurzengraben auf der Montafoner Alpe Latons („Alp Latonns“) in Bartholomäberg zur Branntweinherstellung vorübergehend eingestellt und verboten, weil „sowohl haimb- als auslendischen Persohnen, ain grosse anzahl allerley Wurznen gegraben und Branntwein daraus gebrant werden, welches ihnen an ihren Waiden merklichen schaden verursache“ (zitiert nach Zurkirchen, 644). Während des 19. Jahrhunderts holten die Brüder Vonier vom Kristberg (Silbertal) die Enzianwurzeln noch mit dem Pferdewagen aus Gargellen, wo auf den Alpen Valzifenz und Vergalda ganze Bergseiten durch den Gelben und Punktieren Enzian überwuchert wurden. Seit dem Ersten Weltkrieg traten dann die Familien Zudrell an die Stelle der Vonier. Nach Auskunft des Schnapsbrenners Franz Zudrell waren die über 2000 m Seehöhe wachsenden Enzianwurzeln im Montafon (Gargellen) oder Arlberggebiet ausgiebiger und der Branntwein viel aromatischer im Vergleich zu eingeführten Sorten (aus dem früheren Jugoslawien und aus Südfrankreich). Für einen Liter Enzianschnaps waren zwölf bis fünfzehn Kilogramm Wurzeln nötig. Die Mindestlagerung im Fass wurde mit vierzehn Tagen angegeben. – Zu Beginn der 1830er-Jahre zogen junge Leute aus Gaschurn über den Vermuntpass in die Oberengadiner „Wurzabärga“ (Wurzberge), um dort in eigens gepachteten Gegenden Enzianwurzeln zu graben, Schnaps zu brennen und zu verkaufen (Walther Flaig, Das Silvretta-Buch. Volk und Gebirg über drei Ländern. München 1940, 167). Das Enzianwurzengraben, dem nach Auskunft des Bludenzler Vogteiarchivs „viele Montafonische Landtsinwohner“ frönten, machte im Jahr 1768 der damaligen Obrigkeit u. a. aus agrarwirtschaftlichen und religiösen Überlegungen große Sorge: Zunächst wurde aufgrund dieser auswärtigen Tätigkeit die Feldarbeit zu Hause versäumt. Weiters hielten sich die Arbeitskräfte im angrenzenden Ausland „in denen Prettigäuisch- und Bündtnerischen Alpen“ zum Schnapsbrennen auf. Zuletzt wiesen die verantwortlichen Stellen in Bludenz darauf hin, dass „dabey von beederlay geschlechtsleuthen ein so ärgerlich, gottlos und sündhaftes Leben geführt werde“, wovon sich sogar die Protestanten abgestoßen fühlten (Karl Heinz Burmeister, Die Anfänge des Alpinismus in Vorarlberg mit Ausblick auf die Nachbarländer, in: Die Alpen als Heilungs- und Erholungsraum. Historikertag in Meran, 19. bis 21. Oktober 1988 (Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Alpenländer). Bozen 1994, 45 und 57 – Fußnote 68).

¹³ Nikolaus Grass, Beiträge zur Rechtsgeschichte der Alpwirtschaft. Vornehmlich nach Tiroler Quellen dargestellt (Schlern-Schriften 56). Innsbruck 1948, 253.

¹⁴ Ludwig von Hörmann, Die Wurzengraber, in: Tiroler Volkstypen. Beiträge zur Geschichte der Sitten und Kleinindustrie in den Alpen. Wien 1877, 151.

- ¹⁵ Beda Weber, *Das Land Tirol. Ein Handbuch für Reisende. Dritter Band: Die vorzüglichsten Nebentäler von Nord- und Südtirol.* Innsbruck 1838, 309.
- ¹⁶ Georg Mutschlechner und Otto Kostenzer, *Beiträge zur Technologie und Geschichte der Bereitung des Enzianschnapses in Tirol* (wie Anm. 9) 93 – Abb. 7.
- ¹⁷ Georg Jäger, *Fernerluft und Kaaswasser. Hartes Leben auf den Tiroler Almen.* Innsbruck 2008, 163.
- ¹⁸ Beda Weber, *Das Land Tirol* (wie Anm. 15) 528.
- ¹⁹ Johann Jakob Staffler, *Tirol und Vorarlberg, topographisch und statistisch, mit geschichtlichen Bemerkungen.* Band 2. Heft 2. Innsbruck 1846, 564.
- ²⁰ Beda Weber, *Das Land Tirol* (wie Anm. 15) 440.
- ²¹ Ludwig von Hörmann, *Die Wurzengraber* (wie Anm. 14) 149.
- ²² Adolf Pichler, *Pflanzenbilder aus Tirol*, in: *Gesammelte Werke (Wanderbilder 9).* Vom Verfasser für den Druck vorbereitet. München–Leipzig 1906, 73.
- ²³ Georg Mutschlechner und Otto Kostenzer, *Beiträge zur Technologie und Geschichte der Bereitung des Enzianschnapses in Tirol* (wie Anm. 9) 109–111.