Wallenborn Bitburger **Batralzem**

Eifeler Kräuter-Spirituose mit Wermut, 35 % vol.

Der **Batralzem** ist ein typisches Getränk aus der südlichen Eifel. Verwandte Formen seines eigentümlichen Namens sind – auch im nahen Luxemburg – **Batteralzem,** Batternalzem, Battralzem oder Battralsem. Der Name ist eine Verbindung aus „bitter“ (mundartlich: „batter“) und dem Wortstamm „Alzem“, der die Pflanzengattung Artemisia, zu der auch der Wermut gehört, bezeichnet. Unabhängig von dieser Wortherkunft wird der Batralzem im Südeifeler Volksmund auch „(bitterer) Balsam“ genannt.

Die Spirituose Batralzem basiert auf der **Wermut-Pflanze** (lat. *artemisia absynthium L.*; bitterer Beifuß, auch Absinth, Alsem oder einfach Wermut), die zur Familie der Korbblütler gehört.

Artemisia Absinthium L./Wermuth
Seite aus einem historischen Pflanzenbuch

Der **Wermut** steht sprichwörtlich für einen bitteren (Bei-)Geschmack („Wermutstropfen“). Er gehört zu den Arzneipflanzen mit dem höchsten Anteil an Bitterstoffen, die in Mitteleuropa heimisch sind, und wird als Heilpflanze seit der Antike eingesetzt. In der Medizin nach Hildegard von Bingen spielt Wermut eine wichtige Rolle, wo er als sogenannter „Maitrunk“ zum Einsatz kommt. Ab Frühjahrbeginn angewendet, soll er unter anderem gegen die Melancholie und Frühjahrsmüdigkeit helfen (als „Meistertrank entgegen allen Erschöpfungen“). Als nachgewiesen gelten heute seine appetit- und verdauungsfördernde Wirkung und seine heilende Eigenschaft bei allen Arten von Magen- und Darmverstimmungen. Der meist über einen Meter hohe Wermutstrauch wächst bevorzugt an sonnigen, felsigen und trockenen Standorten, gerne auch an Wegrändern und Mauern, und war früher auch häufig in Eifeler Haus- und Steingärten zu finden.

Der auf dieser Strauchpflanze basierende hell-bernsteinfarbene **Batralzem** ist ein sogenannter „Aufgesetzter“, d. h. der Wermut wird nicht zu Maische verarbeitet und dann gebrannt (da er so gut wie keinen Fruchtzucker besitzt), sondern auf Korndestillat oder Kernobstbrand angesetzt, so dass sich die Aromen und Wirkstoffe des Wermuts im Alkohol lösen. Für den Wallenborn **Bitburger Batralzem** wird als Basis ein konzentrierter alkoholischer Wermut-Auszug gewonnen, der um weitere hochwertige Kräuterauszüge ergänzt wird. Mit weiteren Zutaten nach firmeneigener Rezeptur wird schließlich die trinkfertige Spirituose hergestellt und geschmacklich abgerundet. Dabei bleibt bei einem sehr geringen Süßegrad der charakteristische Bittergeschmack erhalten.

Er empfiehlt sich besonders als Digestif, aber auch zu vielen anderen Gelegenheiten und kann entweder leicht gekühlt oder bei Raumtemperatur getrunken werden.

© Franz Wallenborn GmbH

Franz Wallenborn GmbH
54662 Speicher/Eifel
www.wallenborn-batralzem.de

Wallenborn
Bitburger Batralzem
Spirituosen seit 1902