



Zu 90 Prozent Apfel, zu zehn Birnen, zu hundert Prozent ein schweres Geschütz: Thomas Kuther (l.) misst den Alkoholgehalt des ersten Destillats nach dreijähriger Brennpause. Auch Josef Kastenmüller (r.) und Klaus Schätzl sind begeisterte Hobbybrenner.

Hochprozentiges Hobby mit Exotenstatus

Sauerlacher Gartler produzieren 600 Flaschen Obstler

VON JANINA FEYEL

Sauerlach – In der Luft liegt der Geruch von vergorenem Obst, der Brennofen in der Ecke grummelt und zischt immer wieder, und die Scheiben des kleinen, kahlen Raums sind vom Wasserdampf beschlagen. Es ist ungemütlich kalt. Drei Männer stehen um den Brennofen herum und begutachten die klare Flüssigkeit, welches aus einem dünnen Hahn in einen großen Blechkrug fließt.

Allerdings ist dieses klare Nass etwas hochprozentiger als pures Trinkwasser, denn wir befinden uns in der Schnapsbrennerei des Obst- und Gartenbauvereins Sauerlach. Nach einer dreijährigen Zwangspause wegen Umbauten wurde am gestrigen Freitag der Brennbetrieb im Erdgeschoss des ehemaligen Argeter Rathauses wieder aufgenommen.

„Wir sind 15 Hobbybrenner und der einzige Verein deutschlandweit, der ein

Brennrecht besitzt“, erzählt Thomas Kuther. Normalerweise ist das Brennrecht an ein Grundstück gebunden.

Gebrannt wird in Sauerlach mehr oder weniger durchgängig seit 1933. Verarbeitet werden dabei nur selbstgezoogene Äpfel und Birnen aus dem Obst- und Gartenbauverein. „Die Mitglieder bringen ihre Erträge zu uns und bekommen später die entsprechende Menge Obstbrand zurück.“

Wie Obst zum Obstler wird

Vom Apfel zum fertigen Obstler ist es aber ein weiter Weg. Zunächst werden die Früchte mit Hilfe einer Maschine zu Mus verarbeitet. Dieses Mus wird mit Hefe versetzt und in spezielle Fässer aus Plastik eingefüllt. Nach etwa acht Wochen ist der Brei zu Maische vergoren und kann gebrannt werden.

„Der Brennofen besteht aus einer Kupferkugel mit einem langen Rohr und dem Kühler. Die Kupferkugel steht zur Hälfte in einem Bad aus kochendem Wasser. Die Maische wird in den Kessel gefüllt, die Masse beginnt zu köcheln, der Alkohol steigt als Dampf auf, kondensiert im Kühler, und fließt über ein Rohr als klare Flüssigkeit in den bereitgestellten Krug“, erklärt Kuther.

Viel Geschmack hat das junge Nass allerdings nicht, es brennt lediglich den Hals hinunter. Kein Wunder, weiß der Brennmeister: „In einem zweiten Brenngang intensivieren wir das Aroma und konzentrieren den Alkoholgehalt auf 86 Prozent.“ Nach vier Wochen Lagerung wird das starke Gesöff mit destilliertem Wasser auf angenehmere 40 Prozent verdünnt, bevor es weitere vier Wochen gelagert und letztlich gefiltert in Flaschen abgefüllt wird. Jetzt fehlt nur noch das Etikett, welches den

Tropfen als „Obstbrand aus Äpfeln und Birnen“ brandmarkt.

„Wir empfehlen unser Produkt noch mindestens ein halbes Jahr ruhen zu lassen, damit sich ein guter Geschmack entfalten kann.“ Da die Hobbybrenner mehr Wert auf Qualität als auf Quantität legen, ist der edle Tropfen zu einem Renner unter den Sauerlachern geworden, obwohl eigentlich nur an Mitglieder des Vereins verkauft wird. Die Einnahmen fließen fast vollständig in den Erwerb der Brennerlaubnis und die Wartung der Ausstattung.

Natürlich hoffen die Brennmeister, dass auch dieses Jahr der Zeitaufwand von etwa 100 Stunden mit einem schmackhaften Ergebnis belohnt wird: „In den ersten Jahren war unser Obstler ein ziemlicher Schädelspalter, aber wir haben viel dazugelernt.“ Keine falsche Bescheidenheit! Das Ergebnis kann sich auf jeden Fall schmecken lassen.