



Hochprozentig konzentriert

Es ist nicht so, dass man oben Äpfel und Birnen hinein kippt und unten edelster Obstbrand herauskommt. Beim Schnapsbrennen sind Fachleute gefragt, und solche sind die Brennmeister (v.l.) Thomas Kuther und Klaus Schätzl. 400 Liter Obstler wollen sie nach zehn Tagen in Flaschen umgefüllt haben. Der mehrfach destillierte Obstbrand wird in Einliterflaschen, aber auch in Designerflaschen verkauft, allerdings nur unter den Mitgliedern des Obst- und Gartenbauvereins Sauerlach. Das „flüssige Sauerlach Obst“ ist ein Geheimtipp unter den Liebhabern milder und aromatischer Schnäpse. Foto:unk

Sauerlacher Obst- und Gartenbauverein produziert Hochprozentiges

Die Schnapsbrenner heizen ihre Öfen an

100 Zentner Äpfel und Birnen werden in bis zu 400 Liter Obstler verwandelt

Von Christine Frimmer

Sauerlach ■ Die Schnapsbrenner des Sauerlacher Obst- und Gartenbauvereins sind wieder aktiv. Nach einer – wegen Umbau des Heimatmuseums notwendigen – dreijährigen Zwangspause wurde am vergangenen Wochenende wieder der Brenner angeheizt. Damit werden an den zehn Brenntagen etwa 300 bis 400 Liter 40-prozentiger Obstbrand produziert.

Das Obst dazu, etwa 100 Zentner Fallobst in einer Mischung von 90 Prozent Äpfel und zehn Prozent Birnen, haben die etwa 15 Schnapsbrenner im Herbst bei verschiedenen Bauern und Obstbaubesitzern gesammelt und in den Hof des Argeter Heimatmuseums gekarrt. Dort wurde es vom Anhänger in den Muser, eine Art überdimensionaler Mixer, geschaufelt und zu grobem Mus zerkleinert.

Die Brenner schwören, dass es sich dabei ausschließlich um ungespritztes und nicht angefaultes Obst handelt. Und die paar Würmer darin würden der Schnapsqualität bestimmt nicht schaden. In diesem Jahr wurden acht Plastikfässer mit je 400 Liter Maische gefüllt. Mit Hilfe von Hefe wurde diese einige Wochen vergo-

ren, bevor nun am Freitag um 6 Uhr früh die Plombe von der Brennblase entfernt und diese mit den ersten 143 Litern Maische befüllt wurde. Die Brennzeiten sind vom Zoll vorgeben und ihre penible Einhaltung wird gelegentlich von einem Beamten überprüft. Nach den zehn Brenntagen, an denen jeweils von 6 Uhr bis 20 Uhr in vier Brenngängen an die 500 Liter Maische destilliert werden, wird der Ofen dann wieder von einem Zollbeamten versiegelt.

Während des zweimaligen Brennvorgangs entsteht aus dem Dampf der im Wasserbad erhitzten Maische ein Gemisch mit 86 Prozent Alkohol, das nach einer mehrwöchigen Lagerung mit destilliertem Wasser auf eine Trinkstärke von 40 Prozent Alkohol gebracht, gefiltert und in Flaschen abgefüllt wird. Fertig ist der Sauerlacher Obstler, ein Geheimtipp für Liebhaber milder und aromatischer Schnäpse.

Und weil die Männer auf ihren Vereinsausflügen oft in anderen Brennereien oder Fachmessen Tipps und Tricks sammeln, wurde der Obstler seit der im Jahr 1979 wieder aufgenommenen Tradition der Schnapsbrennerei immer noch ein bisschen süffiger. Kaufen kann man ihn allerdings nur über ein Mitglied des Obst- und Garten-

bauvereins. Einheimische Liebhaber des „flüssigen Sauerlacher Obstes“ haben dafür längst ihre Quelle, aber auch andere Obstlerfreunde dürften kein Problem haben, eine solche zu finden. Elf Euro kostet derzeit der Liter, wobei

der Fiskus dafür sorgt, dass sich der Gewinn für die Brenner in Grenzen hält. Doch wichtiger ist den Männern sowieso der Spaß an ihrem Hobby und der Stolz aufs süffige Ergebnis, von dem sie sich selbst gerne überzeugen.

Seit 70 Jahren Brennrecht

Verein hat auf Öl beheizte Anlage umgestellt

Sauerlach ■ Laut Chronik der Sauerlacher Obstbrennerei ging 1933 das Brennrecht von der privaten Obstbrennerei Florian Bosch auf den Obst- und Gartenbauverein über, der damit bis heute vermutlich in Deutschland der einzige Verein mit Brennrecht ist. Brennstätte war damals das alte Feuerwehrhaus. Um 1970 wurde das Brennen mangels Interesse eingestellt, aber 1979 wieder aktiviert. Nun wurde die Brennanlage in der umgebauten Waschküche im heutigen Argeter Heimatmuseum installiert und 1979 mit Hilfe der Familie Lederer, die bereits seit 1935 Obstbrand herstellt, erstmals wieder ge-

brannt. 1987 wurde die über 100 Jahre alte Holz befeuerte Brennanlage durch eine moderne, Öl beheizte Anlage ersetzt. Zum 1200-Jahr-Fest der Gemeinde boten die Brenner eine limitierte Auflage von mehrfach destilliertem Obstbrand in Designerflaschen an. Danach wurde die Obstbrennerei wegen Umbauarbeiten am Heimatmuseum für zwei Jahre eingestellt. Rechtzeitig zur Obsternte im vergangenen Herbst war sie wieder eingerichtet. Jedoch sehen die Brenner ihre Raumsituation deutlich verschlechtert, weil kein Lagerraum und naher Zugang zur Toilette mehr zur Verfügung steht. CF