



Mit einem einfachen Gerät misst Thomas Kuther den Alkoholgehalt des von ihm gebrannten Obstlers.

Foto: Schwenger

Der Geist des Obstes erwacht in der Brennblase

Der Sauerlacher Obst- und Gartenbauverein besitzt seit siebzig Jahren ein eigenes Schnapsbrennrecht

Den „Geist des Weines“ beschwören seit jeher die Liebhaber von Cognac und anderen Weinbränden. Aber es geht auch etwas profaner: Trendforscher sagen neuerdings dem Obstler eine große Renaissance voraus: Obstler Sour, Obstler on the rocks, Obstler-Prosecco oder einfach Obstler pur sollen diesen Sommer Wodka-Bull und Caipirinha aus den Bars und Szene-Kneipen verdrängen. Voll im Trend liegt deshalb der Sauerlacher Obst- und Gartenbauverein, der nach dreijähriger Pause heuer wieder mit dem Schnapsbrennen begonnen hat.

Dabei sind die 15 aktiven Mitglieder der Abteilung „Brennerei“ ganz sicher keine Schwarzbrenner. Der Verein besitzt vielmehr ein eigenes Schnapsbrennrecht. So etwas gibt es sonst nirgendwo in Deutschland, denn „normalerweise ist ein solches Recht an einen Hof gebunden“, erklärt Hobby-Brenner Thomas Kuther in einem Gespräch mit der Bayerischen Staatszeitung. Aber 1933 habe der Sauerlacher Landwirt Florian Bosh senior sein Recht an den Verein übertragen, weil sich das Schnapsbrennen für ihn nicht mehr rentierte. Bosh habe die Vereinsmitglieder auch in die Kunst des Brennens eingeführt. „Das Wichtigste haben wir von ihm gelernt. Alles weitere haben wir uns - learning by doing - selbst beigebracht“, so Kuther weiter.

Rund 100 Arbeitsstunden investieren die Vereinsmitglieder jedes Jahr in ihr außergewöhnliches Hobby. Dieser Aufwand ist eigentlich nicht mit Geld aufzuwiegen, „aber es macht uns eben Spaß, diese alte Tradition

am Leben zu erhalten“, räumt Kuther ein.

Süß und saftig muss das Obst sein, um daraus einen Schnaps zu gewinnen, der sanft und süffig durch die Kehle rinnt. Und auch die einzelnen Arbeitsschritte bis es soweit ist haben sich nicht geändert. „Erst werden die Äpfel und Birnen mit unserer Brechmühle zerkleinert und in die Gärbehälter gefüllt“, beschreibt Kuther die Prozedur. Anschließend werde der Maische Reinzuchtheife zugesetzt, um die Gärung zu verbessern. „Auf keinen Fall dürfen wir der Maische Zucker zusetzen. Das verbietet der Zoll, denn sonst würde mehr Alkohol und damit mehr Schnaps entstehen. Nicht einmal Zucker für den Kaffee dürfen wir in diesem Raum lagern“, spottet Kuther über die deutsche Gründlichkeit. Diese strenge Vorschrift rühre daher, dass Brennereien den Zoll nach der Menge der Maische entrichten müssen. Zwei Monate bekommt der Fruchtzucker in der Maische Zeit, um zu Alkohol zu vergären. Dann wird die Flüssigkeit in die 143 Liter fassende Brennblase gefüllt. „An insgesamt acht Brenntagen haben wir heuer 3200 Liter Maische destilliert. Dann haben wir den dabei entstandenen Rohbrand nochmals gebrannt - zu edlem Feinbrand“, so Kuther. Zurzeit aber hat der hochprozentige Feinbrand erst einmal Pause, denn er muss einige Wochen ruhen, bevor er mit destilliertem Wasser auf einen Alkoholgehalt von 40 Volumenprozent verdünnt wird. Schließlich wird der Obstler gefiltert und in Flaschen abgefüllt, in denen er dann mindestens ein halbes Jahr reifen

kann, bevor er an Liebhaber des edlen Obstbrandes abgegeben wird. In diesen Genuss kommen allerdings nur die rund 120 Vereinsmitglieder. „Sonst müssten wir ein Gewerbe anmelden, und das wollen wir nicht“, erklärt Kuther. Die Brennerei solle eben ein Steckenpferd bleiben, „auch wenn es vielleicht nicht so verbreitet ist wie zum Beispiel Tennisspielen“. Und doch hat sich die Qualität des Obstlers herumgesprochen.

„Es gab schon Zeiten, in denen wir keine einzige Flasche mehr auf Lager hatten!“

Ursprünglich war die Brennerei im Gebäude der alten Feuerwehr untergebracht. Als die Gemeinde 1978 die Räume selbst brauchte, konnte der Verein - mit einem kurzen Zwischenstopp in einem Schuppen - in der Waschküche des Gemeindehauses Arget unterkommen. „Einige Umbauarbeiten waren damals schon nötig, aber seither sind wir immer noch hier“, erzählt Kuther.

Aufgrund eines Glücksfalls brennen die Sauerlacher Schnapsbrenner heute in einer ölbefeuerten Brennanlage. Das Besondere an dieser Anlage ist ein Feinbrennaufsatz mit drei Verstärkerböden, die ein mehrmaliges Brennen bei einem Abtrieb erlauben. „Den Ofen haben wir durch einen lustigen Zufall bekommen. Der Zoll hatte einen Schwarzbrenner in Eurssburg bei Wolfrathshausen aufliegen lassen“, wie Kuther erzählt. „Und nachdem unser 100 Jahre alter, holzbefeuertes Ofen kaputt gegangen war, haben wir den vom Zoll konfiszierten gebraucht und damit viel günstiger kaufen können.“

Sabrina Schwenger