

Es ist kalt und ungemütlich in dem kleinen Raum im ehemaligen Argeter Gemeindehaus, das seit 13 Jahren den Schnapsbrennern des Sauerlacher Obst- und Gartenbauvereins als Brennerei, Lagerraum und Aufenthaltsraum dient. Und eng ist es in der ehemaligen Waschküche, die mit zehn großen blauen Plastikfässern, dem Brennofen, dem Muser und einer kleinen Sitzcke vollgestellt ist. Entsprechend gedrängt geht es darin auch zu an diesem spätherbstlichen Samstagmittag, an dem zum letztenmal in diesem Jahr die am Vormittag bei verschiedenen Bauern der Großgemeinde gesammelten Äpfel und Birnen eingemaischt werden. Sechs Männer sind damit beschäftigt, das Fallobst aus dem Anhänger vor der Tür in großen Plastikkörben zum Muser, einer Art überdimensionalen Mixer, zu schleppen, der die Äpfel und Birnen samt Stiel – sie wurden vorher auf dem Hänger noch aus einem Wasserschlauch gesäubert – zu grobem Mus zerkleinert. Es ist – darauf schwören die Brenner – ungespritztes Obst, ohne angefaulte Stücke, wogegen ein paar wurmige Äpfel oder Birnen dazwischen das spätere Brennergebnis nicht beeinträchtigen.

4000 Liter Maische

Die Maische von heute füllt das letzte der zehn 480-Liter-Fässer nur mehr zur Hälfte. An zehn Samstagen haben bisher die Sauerlacher Brenner bei zehn Bauern der Umgebung etwa 100 Zentner Fallobst gesammelt (die Mischung besteht aus etwa vier Fünftel Äpfel und einem Fünftel Birnen), wobei beim letztenmal die Bäume auch geschüttelt wurden. Etwa 4000 Liter Maische vergären nun unter Zusatz von Hefe (die Menge ist von der Witterung abhängig) einige Wochen lang zu Alkohol. Ab Mitte Dezember ist es dann soweit: Mindestens fünf Tage vor Beginn des Brennens wird beim Hauptzollamt in Stuttgart die Brenngenehmigung eingeholt, daraufhin darf am ersten Brenntag morgens um sechs die Blombe von der Brennblase entfernt werden, und dann ist der Brennofen an zehn Samstagen jeweils vierzehn Stunden bis acht Uhr abends in Betrieb, bis er wieder von einem Zollbeamten versiegelt wird. Dreieinhalb Stunden dauert ein Brennvorgang, bei dem je 120 Liter vergorene Maische in einem Wasserbad erhitzt werden. Der entstehende Dampf aus Wasser und Alkohol zu Obstbrand mit 60 Prozent Alkoholgehalt. 480 Liter Maische werden auf diese Art an jedem Samstag in vier Brenngängen destilliert. Nach einer Lagerung von vier bis acht Wochen wird der Obstbrand dann mit destilliertem Wasser auf eine Trinkstärke von 40 Prozent Alkohol gemischt, gefiltert und in Flaschen abgefüllt. Das Ergebnis sind je nach Obstmenge und -qualität an die 300 Liter Sauerlacher Obstler, ein Geheimtip für Freunde eines milden und aromatischen Obstschnapses, für den es aber keinen offiziellen Verkauf gibt. Für die Einheimischen ist es jedoch längst kein Geheimnis mehr, daß der Sauer-



DIE GUTEN INS KRÖPFCHEN: Edgar Bauß (rechts) mag Äpfel nicht nur in flüssiger Form. Hier testet er das Obst.

Im alten Gemeindehaus werden Äpfel und Birnen destilliert

Sauerlacher Obstler – für viele ein Geheimtip

Die Männer vom Gartenbauverein wollen mit ihrem Schnaps eine Tradition erhalten / Von Christine Frimmer

erlacher Obstler über die Mitglieder des Brennvereins – derzeit sind es zwölf Brenner – zum Preis von 20 Mark für die Literflasche erworben werden kann. Daß dabei als Reingewinn pro Flasche nicht viel mehr als zwei Mark übrigbleiben, schmälert den Spaß der Brennvereinsfreunde an ihrem Hobby nicht. Vier Wochen nach Erteilung der Brenngenehmigung kassiert der Fiskus seinen Anteil, der sich aus der Menge der Maische errechnet. Nach einem festgelegten Gebührensatz müssen aus 100 Litern Maische 3,5 Liter reiner Alkohol versteuert werden. Bei 21,75 Mark Zollgebühr pro Liter werden damit etwa 78 Mark Zoll für 100 Liter Maische, die an die acht Liter 40prozentigen Obstler ergeben, fällig. Lukrativ wird es erst dann für die Brenner, wenn aus der Maische aufgrund guter Obstqualität mehr als acht Liter Trinkschnaps gewonnen werden können. Vom Verkaufserlös müssen allerdings auch die Betriebskosten gedeckt werden, Investitionen sind abzubezahlen und Rücklagen zu bilden. So kostet ein neuer Brennofen etwa 40 000 Mark, Pumpe und Fässer 15 000 Mark.

Wichtiger als ein finanzieller Gewinn ist den Männern jedoch der Spaß an ihrem Hobby, mit dem sie auch die bayerische Tradition des Obstbrennens erhalten wollen, der Stolz aufs süffige Ergebnis und die Geselligkeit im Vereinslokal „Sedlmair“. Und natürlich sind sie selbst auch begeisterte Konsumenten ihres „flüssigen Obstes“. Während des Brennens allerdings ist Schnaps absolut tabu, da stärkt man sich höchstens mit „Gerstensaft“.

Begonnen hat die Geschichte des Sauerlacher Brennvereins 1933 mit der Übertragung des Brennrechts der abgefundenen Obstbrennerei von Florian Bosch auf den Obst- und Gartenbau- und Bienenzuchtverein Sauerlach. Einheimische Bauern und Jäger hatten damals im alten Feuerwehrhaus an der Wolf- ratshausener Straße jeweils ein eigenes Faß mit Kernobstmaische, aus dem sich jeder seinen Obstler brannte.

1969 wurde die Brennanlage dann wegen nachlassendem Interesse stillgelegt und erst 1978 vom damaligen Vereinsvorstand Paul Hart wieder aktiviert, gerade rechtzeitig, bevor das Brennrecht verfallen wäre.

Etwa 15 neue Brennmitglieder be- lebten damals den fast eingeschla- fenen Gartenbauverein.

Weil die Gemeinde den Raum im alten Feuerwehrhaus selbst benötigte, wurde die Brennanlage zunächst in einem Argeter Schuppen eingelagert, bevor sie 1979 im alten Gemeindehaus installiert wurde. Tatkräftige Unterstützung erhielten die neuen, unerfahrenen Brenner von der Familie Lederer, die schon mit einer langen Brenntradition aufwarten konnte (siehe Kasten). 1982 schloß sich dann eine Gruppe Sauerlacher Gartenfreunde den Brennern an, und heute zählt der Obst- und Gartenbauverein über 100 Mitglieder. Die Brennerei-Abteilung ersetzte 1987 die mehr als hundert

Jahre alte Brennanlage, die noch holzbefeuert und bei der zwei Jahre zuvor ein Kessel geplatzt war, durch eine neue, ölbeheizte Anlage, die ein vom Zoll dingfest gemachter Schwarzbrenner verkaufen mußte. Seither verfügt man über eine der modernsten Brennanlagen von Kleinbrennern im Oberland. Und durch ständige Fortbildung der Brenner bei Seminaren des Kleinbrennerverbandes und ihre langjährige Erfahrung wurde die inzwischen allseits geschätzte Qualität des Sauerlacher Obstlers erreicht. Um voll in den Genuß seines Aromas zu kommen, sollte er nach der Empfehlung seiner Erzeuger langsam getrunken werden – und auf keinen Fall eisgekühlt.



SCHWER SCHUFTEN müssen Edgar Sommer, Franz Cubera und Thomas Kuther (von links), ehe die gesamte Ernte zerkleinert ist. Zur Belohnung gibt es vor Weihnachten den ersten neuen Schnaps.



SCHÖN MÜSSEN SIE NICHT SEIN, die Äpfel und Birnen, die zum Brennen hier vor dem alten Gemeindehaus in Arget abgeladen werden. Aber voller Aroma und frei von Pflanzenschutzmitteln.

Familienbetriebe mit Brennrechten

Außer der Brennabteilung des Sauerlacher Obst- und Gartenbauvereins haben in der Großgemeinde noch zwei Familienbetriebe eine Brennerlaubnis. Beim Lederer in Sauerlach wird schon in der dritten Generation seit 1935 Apfelbrand, Williamsbirne, Kirsch- und Zwetschgenwasser destilliert. Das Obst stammt von umliegenden Obstbaumbesitzern oder wird in der Großmarkthalle gekauft. Die Preise für die 40prozentigen Obstschnäpse reichen von 19 Mark für den Obstler bis 22 Mark für das Zwetschgenwasser. Brennerei und auch der Verkauf befinden sich im Rückgebäude des Anwesens Lederer. Auch beim Weber in Großeichenhausen werden in der dritten Generation seit 1923 Äpfel, Birnen und Zwetschgen getrennt zu Obstler, Birnbrand und Zwetschgenwasser gebrannt. Das Fallobst stammt teilweise von den eigenen 40 Obstbäumen und auch aus den Gärten umliegender Bauern. Beim Weber werden aus etwa 300 Litern Weingeist an die 750 Liter 40prozentiger Obstbrand gewonnen, der ab Hof zumeist an Stammkunden, die bis aus München kommen, zu Preisen zwischen 18 und 20 Mark verkauft wird. Übriges Fallobst, das nicht mehr gebrannt werden kann, wird zu Säften gepreßt, die dann wieder an die Obstlieferanten abgegeben werden. C.F.