

Klare Sache

Zu Besuch bei den Schnapsbrennern von Sauerlach

Sauerlach – Es läuft: klar, hochprozentig und fruchtig. Langsam rinnen die einstigen Birnen durch ein dünnes Metallröhrchen in einen Edelstahlimer. Die Brennanlage im alten Gemeindehaus des Sauerlacher Ortsteils Arget läuft seit fast einer Woche auf Hochtouren. Und genau an dem Tag, an dem die Sauerlacher ihren Kartoffeltag feiern, ist er eigentlich fertig, der Sauerlacher Obstler. Sechs Wochen Gärung und sechs Tage Brennen haben die süßen Früchtchen hinter sich, um zum edlen Destillat zu werden. Nur trinken sollte man ihn jetzt noch nicht. Immerhin hat die klare Sache im Eimer nach Dreifachbrand und zusätzlichem Feinbrand gute 83 Prozent Alkohol. Gemischt mit weichem Wasser, also Wasser ohne Kalk, hat der Sauerlacher Obstler dann noch etwa 40 Prozent.

Ein ausgezeichneter Obstbrand, wie der Südbayerische Verband der Obst- und Kleinbrenner im vergangenen Jahr befand und die Produkte der Schnapshersteller vom Sauerlacher Obst- und Gartenbauverein mit Silber und Bronze prämierte. Eine solche Anerkennung bekommt schließlich nicht jeder bayerische Brenner. Ein Verein erst recht nicht. Denn wenn die Herren des Obst- und Gartenbauvereins richtig informiert sind, sind sie der einzige Verein in Deutschland, der Brennrecht besitzt. Und das nicht erst seit gestern.

Bereits 1933 übertrug der Sauerlacher Obstbrenner Florian Bosch sein Brennrecht auf die Obst- und Gartenbauer. Damals brannten die Vereinsmitglieder noch im alten Feuerwehrhaus, jeder hatte sein eigenes Fass, jeder stellte seinen eigenen Schnaps her. Das ging bis in die sechziger Jahre so, dann interessierte

sich eine Weile keiner mehr für die Brennererei. Erst als 1978 das Brennrecht zu verfallen drohte, holten der damalige Vorsitzende Paul Hart die alte Anlage wieder aus dem Feuerwehrhaus und fand 15 interessierte Mitstreiter, die die alte Tradition des Sauerlacher Obstlers wieder aufleben lassen wollten. Nur bei der Feuerwehr war das nicht mehr möglich und so zogen die Brenner in die eigens umgebauete Waschküche des Gemeindehauses in Arget ein. Eine Brennpause gab es dann nur noch einmal vor zehn Jahren, als die Gemeinde das Gebäude renovierte.

Dort stehen inzwischen sechs große Tanks, in denen je tausend Liter Obstbrei zur Gärung gelagert werden können, ein zusätzlicher Tank fasst gar 2000 Liter. Dann kommt noch Hefe hinzu, „damit die Gärung kontrolliert abläuft“, erklärt Thomas Kuther vom Verein. Sind die sechs Wochen rum, muss die Brenngenehmigung des Zolls vorliegen, denn dann muss der Ofen angeheizt werden. Dem Zoll verdanken die Brenner von Sauerlach übrigens auch ihren modernen Ofen. Sie konnten ihr altes Modell aus dem Jahr 1860 vor einigen Jahren verschrotten, weil ein Schwarzbrenner bei Wolfratshausen aufgefliegen war und seinen Ofen billig verkaufen musste.

300 Liter reinen Alkohol dürfen die Sauerlacher im Jahr produzieren. Das wären 750 Liter Obstler. „Aber so viel haben wir noch nie gebrannt“, sagt Kuther. Denn die Sauerlacher haben keine Verkaufsstelle für ihren Schnaps, der Vertrieb läuft nur über die Vereinsmitglieder. Gelegenheiten, den Obstler zu probieren, bietet sich während der Nikolausdult, die an diesem Wochenende in der Mehrzweckhalle stattfindet. *hilb*



Horst Hochwind und Toni Probst (rechts) vom Gartenbauverein Sauerlach befüllen den Brennkessel mit Maische.

Foto: Schunk

Süddeutsche Zeitung, 19. November 2011