

Landkreis Süd

DIENSTAG, 27. AUGUST 2013

100 JAHRE GARTENBAUVEREIN UND 80 JAHRE OBSTBRENNEREI



Preisgekrönt: der Obstler und Williams-Birnenbrand der Sauerlacher ist längst kein Rachenputzer mehr, und die flüssige Marille ist auch schmackhaft.

FOTOS: KOHNKE (1) / PRIVAT



Mit Bukett: Bürgermeisterin Barbara Bogner (r.) mit (v.l.) Christine Wimmer, Irmgard Eberl mit Enkelin Rosarin (4), Horst Hochwind, Angelika Schmidbartl, Gerhard Hofreiter.

Am Anfang war der Rachenputzer

Der Duft eines ganz besonderen Geistes hing in der Luft bei der 100-Jahrfeier des Obst- und Gartenbauvereins Sauerlach im Argeter Heimatmuseum. Denn in der Waschküche des alten Gemeindehauses ist die vereinseigene Brennerei untergebracht.

VON KATHRIN KOHNKE

Sauerlach – Seit 80 Jahren gibt es die Brennerei als Abteilung des Obst- und Gartenbauvereins. Zwölf Aktive im Alter von 40 bis 70 Jahren produzieren jährlich die feinsten Brände. „2012 haben wir mit unserem Willi Silber und mit dem Obstler sogar Gold gewonnen“, sagt Brennmeister Horst Hochwind (*wir berichteten*). Die Prüfung des Südostbayerischen Verbands der Obst- und Kleinbrenner gilt als eine der strengsten. Die Sauerlacher Tropfen setzten sich gegen 385 Proben

von mehr als 100 Brennern durch. Hochwind (65) ist seit 32 Jahren Chef der Brennerei. Seinem Wissensdurst ist es zu verdanken, dass sich die Rachenputzer der Pionierjahre zu den edlen und preisgekrönten Destillaten von heute entwickelten. Das Geheimnis des Erfolgs? „Erfahrung und Geduld“, sagt Hochwind. Neben Äpfeln und Birnen für den Obstler und Williams-Christ-Birnen für den „Willi“ gibt's noch Hochprozentiges aus Marillen. „Seit 1933 hat der Verein das Brennrecht, schon eine Besonderheit“, erzählt der pensionierte Elektrotechniker Hochwind. Normalerweise sei dieses Recht an ein Grundstück, etwa einen Bauernhof, gebunden.

Die Bedeutung des Traditionsvereins für die Gemeinde betonte Bürgermeisterin Barbara Bogner (UBV): „Es ist schon bemerkenswert, wenn man einen Verein vor Ort hat, der die Basiswerte unserer Kultur so eindrucksvoll präsentiert, nämlich Essen und Trinken.“ Es sei schön zu wissen, dass der Brand nicht nur



Der alte Brennkessel auf dem Festwagen im Jahr 2000 zur 1200-Jahrfeier Sauerlachs.

allen am Ort schmeckt, sondern einfach zu den Besten der Besten zählt. An alle Gartler und Brenner gerichtet, appellierte Bogner: „Macht's weiter so!“

Um Haaresbreite hätte es das Jubiläum fast nicht gegeben. Das Schicksal des Vereins hing am seidenen Faden, sagt Vereinsprecher und Fachjournalist Thomas Kuther (54). „In den 70er-Jahren war das Vereinsleben so gut wie eingeschlafen, selbst die Brennanlage war aus.“ Nach zehn Jahren Stillstand hätte die Gefahr bestanden, das Brennrecht endgültig zu verlieren. Im März 1980 sei es dann dem damaligen Vereinsvorsitzenden Paul Hart gelun-

gen, 15 Sauerlacher wieder für die Sache zu begeistern. „Das war im Grunde ein Meilenstein in der Vereinsgeschichte“, sagt Kuther.

Kurz darauf übernahm Gerhard Hofreiter den Vorsitz des Vereins. 32 Jahre sind seither vergangen. Mit dem heute 69-Jährigen kamen wieder mehr Gartler dazu. Die Brücke zum ursprünglichen Obst- und Gartenbau-Verein war erneut geschlagen. 1996 dann das „e.V.“, der Eintrag ins Vereinsregister.

Wie einen Schatz hütet Hofreiter das alte Protokollbuch, das die Gründung des Vereins am 9. Februar 1913 belegt. Im nächsten Jahr will er vielleicht den Vorsitz abge-

ben, damit dann auch das Buch. Er berichtet aus den Anfängen, dass die Vorträge über Obstbaumschnitt, Veredelung und Gemüseanbau damals auf so fruchtbaren Boden gefallen seien, dass sich irgendwann die Frage ergeben hätte: Wohin mit all dem Obst? Die Brennerei sei also eine zwangsläufige, und wie sich erwies, erfolgreiche Lösung des Problems gewesen, sagt Hofreiter und lacht. Die Mitgliederzahl stieg von 52 im Jahr 1985 auf heute 125 Aktive, das Brenner-Team inbegriffen. Ausflüge, Sommerfeste oder Volkshulkurse gehören zum Vereinsleben. „Unser jüngstes Mitglied zählt 30, das älteste 91 Jahre“, erzählt Hofreiter, der von Jugend an selbst mit Herzblut gartelt. Die meisten Mitglieder hätten freilich einen Garten, aber eine gute Obstgegend sei Sauerlach nicht. „Deshalb müssen wir auch häufig Äpfel dazu kaufen, meist aus der Bodenseegegend, die sind am besten“, ergänzt Brennerei-Chef Hochwind. Wenn alles gut laufe, produziere man aus 4,5

Tonnen Äpfel gut 600 Liter Obstbrand im Jahr. Mehr wolle man auch gar nicht. „Das ist unser Hobby, wir wollen Spaß und keinen Stress“, sagt Hochwind.

Bei aller Freude an der Sache kämpft der Obst- und Gartenbauverein doch zunehmend mit Nachwuchsmangel, gerade junge Leute fehlen. Das Brenner-Team fasste bereits eine beinahe revolutionäre Entscheidung – zumindest aus dem Blickwinkel eines jahrzehntelang eingeschworenen Männer-Clubs: „Wir haben auf der jüngsten Versammlung beschlossen, zukünftig auch Frauen aufzunehmen“, sagt Hochwind. Die Entscheidung sei vermutlich längst überfällig gewesen, nun sei man aber auf deren Erfolg gespannt. Alle Interessierten seien natürlich willkommen.

Kontakt zum Verein

Gelegenheit, den Verein kennen zu lernen, gibt es beispielsweise beim Kartoffelfest des Heimatmuseums in Arget am 13. Oktober oder bei der Sauerlacher Nikolausdult vom 22. bis 24. November.