



Die Gemeinde SAUERLACH



Sauerlacher Obstler-Brennerei

Sauerlach (dh) - Die Erzeugnisse aus der Brennerei des Obst- und Gartenbauvereins Sauerlach sind unter Kennern ein Geheimtipp, denn verkauft wird nur an die Mitglieder. Die Abteilung „Brennerei“ ist nämlich kein Wirtschaftsbetrieb, sondern ein Verein, der ein Brennrecht besitzt - übrigens einzigartig in der gesamten Bundesrepublik.

eins. 1933 übertrug Florian Bosch sein Brennrecht auf den damaligen Obst-, Gartenbau- und Bienenzuchtverein Sauerlach. Brennstätte war das alte Feuerwehrhaus an der Wolfratshausener Straße.

1970 schlossen die Aktivitäten des Vereins ein. Acht Jahre später trommelte Paul Hart 15 Sauerlacher zusammen um das Brennrecht zu erhalten, das nach zehn Jahren Inaktivität automatisch an den Staat fallen würde. Dies war der Neubeginn des Sauerlacher Obstbrandes.

Da das alte Feuerwehrhaus von der Gemeinde selbst benötigt wurde, muss der Verein in das Waschhaus des Gemeindehauses in Arget, heute gleichzeitig Heimatmuseum, ziehen. 1982 formierte sich um das kleine Häuflein Obstbrenner wieder ein neugegründeter Obst- und Gartenbauverein.

1987 wurde die 100 Jahre alte holzbefeuerte Brennanlage gegen eine damals modernste ölbefeuerte Anlage ersetzt, die

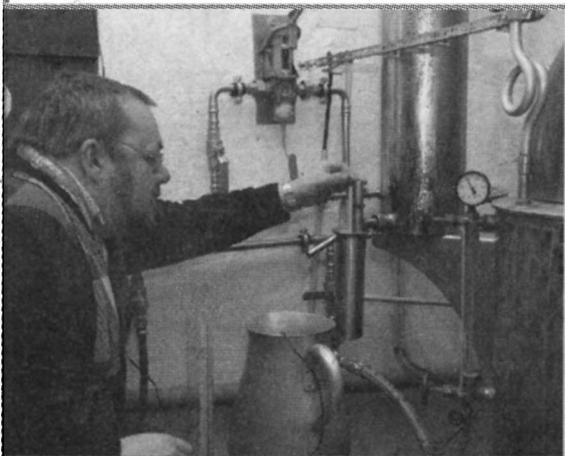
ein vom Zoll dingfest gemachter „Schwarzbrenner“ verkaufen musste. Neuwert der Anlage rund 40.000 Mark.

Im vergangenen Jahr begann wieder das Bange um die Brennstätte, denn nach der Renovierung des Gebäudes durch die Gemeinde verloren die Brenner wieder einmal Räume, der Lagerraum steht nicht mehr zur Verfügung und die Toiletten können nur umständlich auf der entgegengesetzten Hausseite erreicht werden.

Doch die Mitglieder ließen sich trotz dieser Einschränkung nicht entmutigen, installierten ihre Brennanlage neu und haben in der vergangenen Woche begonnen wieder Obstler zu brennen.

Die Brennblase bietet Platz für ungefähr 140 Liter Maische. „Das besondere an der Anlage ist der Feinbrennaufsatz mit drei Verstärkerböden, die ein mehrmaliges Brennen in einem Arbeitsgang erlauben“, so der Fachmann. Die Gärbehälter böten Platz für mehr als 3.000 Liter Maische von denen rund 300 Liter 40-prozentiger Obstbrand entstehen würden, erklärt Thomas Kuther. So wird derzeit nach gut drei Jahren Stillstand endlich wieder Obstler gebrannt, auch wenn die Mitglieder des Vereins über ihre beengten Platzverhältnisse alles andere als glücklich sind.

Die Brennerei im Heimatmuseum in Arget kann an folgenden Tagen von 9 bis 16 Uhr besucht werden: Freitag, 24. Januar bis Montag, 27. Januar sowie am Sonntag, 2. Februar. An diesen Tagen wird gebrannt und man kann den Vereinsmitgliedern bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen.



Die im Jahr durchschnittlich erzeugten 300 Liter Obstbrand werden dennoch gut unter die Leute gebracht, denn der Verein allein hat schon 120 Mitglieder und die Bürger der Gemeinde wissen nur zu gut, wie sie an den „Sauerlacher Obstbrand“ kommen. Werbung für ihr Erzeugnis brauchen die „Schnapsbrenner“ auf jeden Fall nicht zu machen. „Es gab schon Zeiten, da war der Obstler sofort vergriffen“, bestätigt Thomas Kuther, Schriftführer des Ver-

