

Hochprozentiges beim Gartenbauverein

SAUERLACH. Mit einer Besonderheit präsentierte sich der Obst- und Gartenbauverein Sauerlach Mitte Januar: Nach dreijähriger Zwangspause, bedingt durch Umbauten, wurde in der vereinseigenen Brennerei wieder Obstler gebrannt! Rund 15 Mitglieder des Gartenbauvereins kümmern sich zur Zeit um das Schnapsbrennen. Ausgangsmaterial sind die Äpfel und Birnen der Vereinsmitglieder, die im Verhältnis 90 Prozent Äpfel und 10 Prozent Birnen zu Mus verarbeitet werden. Dieser Obstbrei wird mit Hefe zu Gärung angesetzt und ist nach rund acht Wochen zur Maische vergoren. Dann werden die Vereinsmitglieder aktiviert und die Brennerelaubnis beim Zoll geholt. Das ist nicht umsonst: ein Brenntag kostet die Hobbybrenner rund 147 Euro. Haben sich genug Helfer gefunden, geht's an das Brennen: Die Maische wird mit einer Pumpe aus den Fässern geholt und portionsweise in den Brennofen gefüllt – 143 Liter fasst der Ofen. Die Ausrüstung des Ofens erlaubt ein mehrmaliges Brennen in einem Durchgang. Nach mehreren Brenndurchgängen, die das Aroma verbessern, wird das über 80prozentige Ergebnis mit destilliertem Wasser zu einem 40prozentigen Obstler gemischt. Dieser ruht dann nochmals etwa vier Wochen, wird dann noch gefiltert und in Flaschen abgefüllt. Zur 1200-Jahr-Feier gab's extra edle Designerflaschen. Der 1912 gegründete Verein – damals noch „nur“ ein Obstbauverein, die Abteilung Gartenbau kam erst 1982 dazu – besitzt das Brennrecht seit 1933. Eine Besonderheit, da das Recht zum Schnapsbrennen nor-

malerweise an ein Grundstück gebunden ist. Abgesehen von einer längeren Unterbrechung und der Umbaupause wurde über die Jahre hinweg weitgehend durchgängig gebrannt. Als 1979 nach einer langen Brennpause wieder begonnen wurde, wurden die damals unerfahrenen Brenner von der Familie Lederer unterstützt, die ebenfalls ein Brennrecht besitzt und schon in der dritten Generation Obstler herstellt. Von den 15 Vereinsmitgliedern, die heute zur Abteilung Brennerei gehören, leistet jeder mehr als 100 Arbeitsstunden pro Jahr für dieses Hobby. Neben dem Sammeln von Obst und dem Einmischen stehen Tätigkeiten wie das Brennen selber, aber auch das Filtern, Abfüllen und Etikettieren sowie die Pflege- und Wartungsarbeiten an der Brennanlage auf dem Plan. Der ölbefeuerte Brennofen hat einen Wert von rund 20.000 Euro. Rund 400 bis 600 Liter 40prozentigen Obstler produzieren die Sauerlacher etwa pro Jahr. Die Menge ist abhängig von der Obstqualität. Wer von den Vereinsmitgliedern Obst zum Brennen liefert, erhält hinterher die entsprechende Menge Schnaps. Was übrig bleibt, wird an die anderen Vereinsmitglieder verkauft. Der Erlös dient der Instandhaltung der Brennanlage. Der frische Obstler sollte nicht gleich getrunken werden, sondern erst ungefähr ein halbes Jahr lagern und nicht eisgekühlt serviert werden. Diese Tipps der Hobbybrenner sollte man Folge leisten, denn die anschließende Trinkprobe bewies: Die Sauerlacher können's! Der Obstler ist mild und schmeckt nach mehr.

Mascha Merker



Thomas Kuther, Schriftführer der Sauerlacher Brenner, mit einer Flasche des Jubiläumsschnapses, den es zur 1200-Jahr-Feier von Sauerlach gab. Foto: Merker