

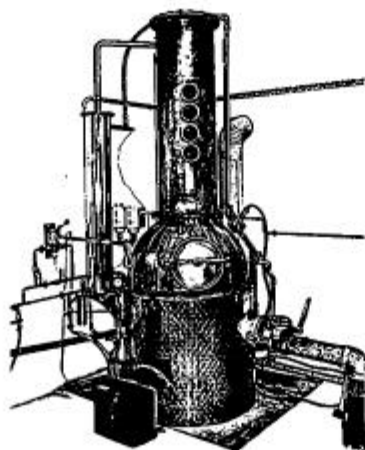
Die Sauerlacher Obstbrennerei ist wieder in Betrieb

Die Brennerei des Obst- und Gartenbauvereins Sauerlach war wegen Umbauarbeiten rund drei Jahre außer Betrieb. Nun konnten die Mitglieder der Abteilung Brennerei im Januar endlich wieder beginnen, Sauerlacher Obstler zu destillieren. Dieses Ereignis fand breite Resonanz in der Presse: Neben allen wichtigen Tageszeitungen und Wochenblättern berichteten u. a. auch TV München, Radio Arabella und Radio Alpenwelle ausführlich über den erfolgreichen Neustart der ambitionierten Hobbybrenner.

»Wir haben's gerade noch rechtzeitig geschafft«, freut sich Betriebsleiter Horst Hochwind über die Wiederinbetriebnahme der vereinseigenen Brennerei im ehemaligen Argeter Gemeindehaus, »noch ein Jahr Brennpause, und wir wären ohne Obstler dagestanden! Unser Lagerbestand wird nämlich noch etwa ein halbes Jahr reichen – also gerade so lange, bis der derzeit gebrannte Obstler soweit gereift ist, dass wir ihn verkaufen können.«



Fernsehreporterin Alexandra Sperl berichtete für TV München direkt aus der Brennerei des Obst- und Gartenbauvereins Sauerlach.



Bis zum Neustart der Brennerei war es jedoch ein weiter Weg, wie Hochwind zu berichten weiß: »Wegen der Umbaumaßnahmen mussten wir die Brennerei räumen und die Brennanlage in alle Einzelteile zerlegen. Entsprechend aufwendig war dann der Wiederaufbau, als wir den Raum im Frühjahr vergangenen Jahres zurückbekamen.«

Zwar sei der Brenn- und Gärraum nach dem Umbau wesentlich ansprechender und ein paar Quadratmeter größer als vorher, dafür seien aber die bisherigen Lagerräume weggefallen, wie der Brennerchef bedauert: »Statt zehn passen jetzt nur noch acht Maischebehälter in den Raum, weil wir ja nun auch alle Geräte unterbringen müssen, die vorher im Lager waren.« Darüber hinaus haben die Brenner nun eine weitere Unannehmlichkeit in Kauf zu nehmen, wie Hochwind betont: »Beim Umbau wurde uns der Zugang zur Toilette zugemauert! Das heißt, wir müssen jetzt bei jedem Wetter um das ganze Haus herumgehen, weil die Toilette für uns nur noch durch den Eingang auf der entgegengesetzten Gebäudeseite zugänglich ist.«

Dennoch haben die Brenner nicht den Mut verloren, sondern in zahlreichen Arbeitsstunden

die Brennanlage wieder aufgebaut und die komplette Installation neu verlegt. Dank dieser gemeinsamen Anstrengungen konnten im Herbst vergangenen Jahres wieder heimische Äpfel und Birnen gesammelt werden, die dann mit einer Brechmühle zerkleinert und in die Gärbehälter gefüllt wurden. Der Maische wurde noch Reinzuchtheife zugesetzt, um die Gärung zu verbessern. Etwa zwei Monate später war der Fruchtzucker in der Maische zu Alkohol vergoren und im Januar konnten die Brenner nach der langen Zwangspause ihre Brennblase erstmals wieder befüllen. An insgesamt acht Brenntagen wurden 3.200 Liter Maische destilliert. Den dabei entstandenen Rohbrand haben die Brenner inzwischen nochmals gebrannt – zu edlen Feinbrand.

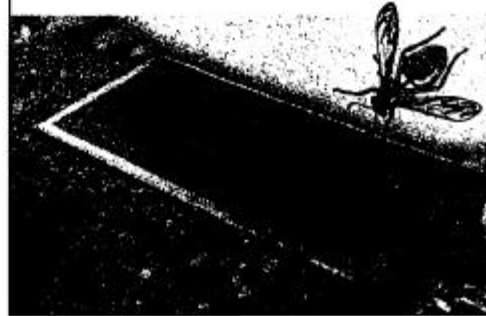
Jetzt ist aber erst einmal Pause, denn der hochprozentige Feinbrand muss nun einige Wochen ruhen, bevor er mit destilliertem Wasser auf eine Trinkstärke von 40% Vol. verdünnt wird. Danach wird der Obstler gefiltert und in Flaschen abgefüllt, die dann mindestens noch ein halbes Jahr ruhen, bevor sie an Liebhaber edlen Obstbrandes abgegeben werden.

Thomas Kuther



Ausführliche Berichte über die Wiederinbetriebnahme der Brennerei fanden sich in allen wichtigen Tageszeitungen und Wochenblättern.

Kellerschachtabdeckungen



gegen Spinnen, Frösche, Mäuse, Laub usw.

Insektenschutzgitter für Fenster und Türen aller Art

kostenlose Beratung vor Ort

Huber Insektenschutzsysteme
Sauerlach · Tel. 08104/888723