

Von der Maische bis zum reinen Obstler

Schnaps beim Sauerlacher Museumsfest gebrannt

VON HELMUT BERTHOLD

Sauerlach - Seit der Eröffnung des Heimatmuseums der Gemeinde Sauerlach vor über zehn Jahren treffen sich die Mitglieder und Freunde des Fördervereins jedes Jahr zu einem Museumsfest beim alten Argeter Troadkasten. Auch am vergangenen Sonntag lockte die Veranstaltung wieder an die 400 interessierte Besucher an.

Die Vorsitzende des Fördervereins, Dagmar Gräfin von Matuschka, freute sich gemeinsam mit den aktiven Vereinsmitgliedern, dass auch Petrus das rechte Festwetter geschickt hatte. Bei kühlen Getränken, einer schmackhaften Brotzeit zu günstigen Preisen, unterm großen Apfelbaum beziehungsweise Sonnenschirm, das ließ sich gut aushalten. Aus dem benachbarten Baiernrain erfreute eine Jugend-

Trachtengruppe die über 400 Festbesucher mit ihren Volkstanzeinlagen.

Eine schweißtreibende Tätigkeit hatte sich diesmal Vizevorstand Fritz Maier als Sonderschau ausgedacht. Mit zwei aus dem Museumsfundus stammenden, über drei Meter langen und scharf geschliffenen Handbohrern versuchten die Gäste einen Baumstamm der Länge nach zu durchbohren, um zu demonstrieren, wie bis vor etwa

150 Jahren hölzerne Wasserleitungen, so genannte „Deicheln“, hergestellt wurden, die besonders zur Ableitung von Quellwasser verwendet wurden. Und in der Remise nebenan wurden Kinder und Jugendliche nicht müde, an historischen Geräten nach alter Art Flachs zu brechen.

Seit 70 Jahren Recht
aufs Schnapsbrennen

Den Rahmen des Museumsfestes nützten heuer die Schnapsbrenner des Obst- und Gartenbauvereins Sauerlach, um ihr 70-jähriges Bestehen zu feiern. Seit 1933 besitzt der Verein das Recht zur Herstellung von Obstbrandwein. Vor mehr als 20 Jahren hat die Gemeinde den Sauerlacher Brennern im alten Argeter Pfarrhof, der neben dem historischen Troadkasten als weiteres Gebäude zum Heimatmuseum gehört, Räumlichkeiten zur Einrichtung ihrer Brennerei zur Verfügung gestellt. Brennmeister Horst Hochwind erläuterte den Gästen beim Schnapsbrennen den Werdegang des „Sauerlacher Obstlers“ von der Maische bis zum Feinbrand - Kostproben inbegriffen.

Kulinarischer Höhepunkt des Museumsfestes war am Abend auch heuer wieder das im alten Steinbackofen knusprig gebratene Spanferkel mit Kartoffelsalat und frisches Tegernseer Bier vom Fass.



Brenmeister Thomas Kuther (l.) und Helfer Elmar Büttner wissen ganz genau, wie man einen feinen Tropfen herstellt.

Foto: Jürgen Bollig