

Einige hundert Gäste beim Museumsfest in Arget

## Schnaps, Flachs, Deichselbohrer

Fritz Maier führt vor, wie früher eine Wasserleitung hergestellt wurde / Demonstration der Brenner

Von Christine Frimmer

**Sauerlach** ■ Das Heimatmuseum in Arget war am Sonntag wieder Ziel einiger hundert Sauerlacher Ausflügler, denn die Heimatfreunde hatten dort wie jedes Jahr im Juni zum Museumsfest eingeladen. Außerdem veranstalteten die Schnapsbrenner zur Feier ihres 70-jährigen Brennrechts einen Tag der offenen Tür mit Schau-Brennen.

Es ist längst auch außerhalb des Mitglieder- und Freundeskreises der Heimatfreunde kein Geheimnis mehr, dass es bei schönem Wetter kaum lauschigere Plätzchen zum Brotzeit machen gibt als im kleinen Garten zwischen dem vor zwölf Jahren zum Heimatmuseum umfunktionierten ehemaligen Pfarrhaus und dem Troadkasten, einem über 300 Jahre alten Blockbau, in dem ehemals Getreide gelagert wurde.

Dieser früher zum Garnerhof gehörende Troadkasten zählt zu den ältesten und bedeutendsten Baudenkmalern im Landkreis und beherbergt heute Museumsstücke aus dem früheren bäuerlichen Leben. Und an dieses einfache Bauernleben knüpfen die Heimatfreunde unter Leitung von Dagmar Gräfin von Matuschka bei ihren Museumfesten immer wieder an, mit Brot und Spanferkel aus dem alten Steinbackofen, einfachen, aber köstlichen Brotaufstrichen und frischem Schmalzgebäck. Dazu gibt es jedes Jahr neue alte Raritäten zu entdecken im Troadkasten oder im ehemaligen Stall, wo unter anderem ein Schulzimmer, eine Schusterei, eine Backstube und historisches Feuerwehrgeschütz aufgebaut sind. Als Sondervorführung demonstrierte der stellvertretende Vorsitzende Fritz Maier mit zwei fast drei Meter langen und scharf geschliffenen Handbohrern die Herstellung einer Wasserleitung. Die Bohrer wurden vom Sauerlacher Gasthof Neuwirt dem Museum überlassen. Mit solchen Bohrern wurden bis vor etwa 150 Jahren Wasserleitungen aus Holzstämmen, so genannte Deichseln, hergestellt, die vor allem zur Ableitung von Quellwasser eingesetzt wurden. Einige Besucher versuchten sich an dieser schweißtreibenden Arbeit, während der Nachwuchs nebenan



*Interessante Vorführungen wurden den Besuchern im Heimatmuseum geboten. Fritz Maier und Sepp Portenlänger (oberes Foto) demonstrierten, wie vor 150 Jahren mit bis zu drei Meter langen Bohrern Wasserleitungen hergestellt wurden. Mit Wasser hat es nicht viel zu tun, das (Foto rechts v.l.) Klaus Schätzl, Horst Hochwind und Thomas Kuther herstellen. Es handelt sich vielmehr um ein „Wässerchen“, sprich um Schnaps. Für die Vorführung verwandelten die Schnapsbrenner 500 Kilogramm Birnen in 18 Liter edelsten Tropfen. Fotos: Schunk*



im Geräteschuppen schwer damit beschäftigt war, an historischen Geräten nach alter Art Flachs zu brechen. Derweil demonstrierten die Schnapsbrenner in ihrer im ehemaligen Schulhaus untergebrachten Brennerei die Herstellung ihres bei Insidern beliebten „Sauerlacher Obstlers“. Mit der Ausnahmegenehmigung für ein verständiges Schau-Brennen hatten sie am späten Vormittag den Brenner angeheizt, um die extra für diesen Tag gekauften 500 Liter

Birnen durch einen doppelten Brennvorgang in 18 Liter 80-prozentigen Alkohol zu verflüssigen. Nach einer Ruhezeit von vier bis fünf Wochen wird dieser Feinbrand dann mit destilliertem Wasser auf 50 Liter 40-prozentigen Obstbrand gemischt. Normalerweise werden die Brenner aber im Herbst aktiv. Dann werden etwa 100 Zentner Fallobst zu 300 bis 400 Liter Obstler verflüssigt. Das Recht dazu ging 1933 von der privaten — Obstbrennerei — Florian

Bosch auf den Sauerlacher Obst- und Gartenbauverein über, der damit vermutlich bis heute in Deutschland der einzige Verein mit Brennrecht ist. Zur Sauerlacher 1200-Jahr-Feier vor drei Jahren füllten die Brenner ihren Schnaps in noblen Designerflaschen ab, doch inzwischen nehmen sie wieder die einfachen Flaschen. Denn ihren Abnehmern ist nur der Inhalt wichtig. Kostproben davon waren beim Museumsfest heiß begehrt.