



VIEL ARBEIT investieren die Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins, bis sie den Obstbrand abfüllen können. Und nicht nur dabei ist Teamarbeit gefragt, daß wissen die Schnapsbrenner (von links) Hans Szonn, Thomas Kuther, Robert Frimmer und Wilhelm Bahn genau. *carm/Photo: Schunk*

Traditionell und modern

Kleine Chronik der Sauerlacher Schnaps-Brennerei

Im November 1933 wurde das Brennrecht der abgefundenen Sauerlacher Obstbrennerei Florian Bosch auf den im Jahr 1913 gegründeten Obst- und Gartenbauverein übertragen. Als erste Brennstätte, in der anfangs hauptsächlich Sauerlacher Landwirte und Jäger ihr jeweils eigenes Faß mit Kernobstmaische brannten, diente das alte Feuerwehrhaus an der Wolfratshausener Straße. 1970 wurde die Brennanlage wieder stillgelegt, weil kein Interesse mehr am Schnapsbrennen bestand.

Acht Jahre später wurde der Verein allerdings wieder aktiv, weil sonst das Brennrecht verfallen wäre. Vereinsvorstand Paul Hart und 15 interessierte Sauerlacher kurbelten die Aktivitäten wieder an. Gemeinsam bauten sie die alte Waschküche des Gemeinde-

hauses in Arget zur Brennerei um und begannen im Herbst 1979 wieder mit dem Einmaischen und Brennen.

Unterstützt wurden die anfangs absolut unerfahrenen Brenner von der Familie Lederer, die schon in der dritten Generation Obstbrand herstellte und den Hobbybrennern auch in der Folgezeit mit Rat und Tat zur Seite stand.

1987 wurde die über 100 Jahre alte holzbeheizte Brennanlage durch eine neue, ölbeheizte Anlage ersetzt, die im bayerischen Oberland zu den modernsten im Besitz von Kleinbrennern gehört. Und seit Oktober vergangenen Jahres ist der Obst- und Gartenbauverein, dem sich die Brenner vor mehr als zehn Jahren angeschlossen, eingetragener Verein. *CF*

Schnaps ist jetzt auch eine Augenweide

Die Sauerlacher Brenner vom Gartenbauverein bieten ihre Ware jetzt in neuen Designer-Flaschen an

Von Christine Frimmer
Sauerlach - Die Qualität des Inhalts war schon immer über jeden Zweifel erhaben, aber jetzt kann sich auch die Verpackung sehen lassen. Vor kurzem haben die Schnapsbrenner des Obst- und Gartenbauvereins Sauerlach ihre hochprozentigen Erzeugnisse in noble Designerflaschen mit modernen Etiketten abgefüllt. Den Sauerlachern wird der aus der 96er Ernte gebrannte Obstler im neuen Outfit erstmals beim Argeter Museumsfest am Sonntag, 22. Juni, präsentiert.

Absatzschwierigkeiten hatten die Brenner nie für ihren „Sauerlacher Obstbrand“ - aus Apfel und Birnen heimischer Bauern oder aus zugekauften Trauben -, obwohl der Schnaps nicht im freien Handel erhältlich ist. Verkauft wird nämlich nur an die etwa 120 Mitglieder des Obst- und Gartenbauvereins. Für alle anderen gibt es nur die Möglichkeit, über ein Mitglied in den Genuß des hochprozentigen Schmanckerls zu kommen. Und wie das so geht mit Geheimtipps, hat der Obstler unter der Hand immer mehr Liebhaber gefunden und ist inzwischen beliebtes Geschenk für Nicht-Sauerlacher.

Mehr als eine Gaumenfreude

Ein bißchen gestört haben dabei immer nur die einfachen dunkelgrünen Flaschen mit den schmucklosen Etiketten. Doch dem haben die Schnapsbrenner jetzt abgeholfen: Schlanke, langhalsige Halbliterflaschen mit grünen (für den Obstbrand aus Apfel und Birnen) und lilafarbenen (für den Traubenschnaps) Etiketten und Naturkorken mit edlem Holzgriff machen den Schnaps auch zu einer Augenweide. In dieser Verpackung ist der Obstler allerdings mit 15 Mark für die Halbliterflasche um einiges teurer als in der herkömmlichen Literflasche, die es weiterhin für 21 Mark gibt.

Die Entscheidung für die neuen Flaschen und Etiketten wurde im übrigen auch im Hinblick auf die 1200-Jahr-Feier der Gemeinde Sauerlach im Jahr 2000 getroffen. Zu



SCHLANK UND LANGHALSIG sind die neuen Flaschen, in die die Sauerlacher Brenner ihren Schnaps abfüllen. Handarbeit ist auch beim Etikettieren angesagt: Edgar Sommer klebt die Schilder mit der Aufschrift „Sauerlacher Obstbrand“ auf die von Naturkorken gekrönten Flaschen. *carm/Photo: Schunk*

diesem Jubiläum soll der „Sauerlacher Obstbrand“ schließlich in einer zeitgemäßen Verpackung angeboten werden können.

Anlässlich des Museumsfestes der Sauerlacher Heimatfreunde und des Obst- und Gartenbauvereins am kommenden Sonntag ab 11 Uhr beim „Troadkasten“ an der Holzkirchener Straße in Arget laden die Brenner zum „Tag der offenen Tür“ in die ebenfalls auf dem Gelände

des Heimatmuseums untergebrachte Brennerei ein. Dabei können der Brennofen und die Gerätschaften besichtigt und die neuen Erzeugnisse aus der 96er Ernte probiert werden. Etwa 300 bis 400 Liter 40prozentigen Obstbrand erzeugen die Brenner jährlich, wofür sie an die 4000 Liter Maische benötigen. An sechs Wochenenden im Dezember und Januar heißt es für die 15 aktiven Brenner früh aufstehen und

den Brenner anheizen, dessen Brennblase Platz für 143 Liter Maische bietet. Das Besondere an der Anlage ist der Feinbrennaufsatz mit drei Verstärkerböden, die ein mehrmaliges Brennen bei einem Abtrieb erlauben. Nach dem Brennen, Filtern und Abfüllen muß der Obstbrand dann noch ein halbes Jahr ruhen, bevor er das unverwechselbare Aroma und die Milde erreicht hat, auf die Insider so schwören.