

# e witzige Ideen für den ehemaligen Flugplatz / Se neueste Nachrichte

DER SÜDDEUTSCHEN ZEITUNG FÜR DEN SÜDLICHEN LANDKREIS

8 b

S

Freitag, 25. September 1998

Redaktion: Tel. / Fax (0 89) 61 54 97-0 / -80;

## Obstschwemme füllt die Schnapsflaschen

Wie der Gartenbauverein Sauerlach auch mit der Rekordernte von Äpfeln und Birnen fertig wird

Von Barbara Ettl

**Sauerlach/Unterhaching** – Die Gartler können sich die Hände reiben: Apfel-, Zwetschgen- und Birnbäume biegen sich unter ihrer Last. Der milde Winter und das milde und trockene Frühjahr, das die Bäume erblühen ließ, bescheren den Hobby-Gärtnern in diesem Jahr eine besonders reiche Ernte. Sturm und Niederschläge in den vergangenen Wochen konnten dem Obst nicht mehr viel anhaben. Und damit stellt sich die Frage, wohin mit dem reichen Früchte-Segen?

Der Obst- und Gartenbauverein Sauerlach hat eine hochprozentige Lösung für die Rekordernte. Vergessen sind Datschi und Apfelmus. Die Abteilung „Brennerei“ verwandelt die vollreifen Früchte in ihrer eigenen Anlage in einen höchstbegehrten Obstler. Und das seit 1933.

Damals hatte der „Obst-, Gartenbau und Bienenzuchtverein Sauerlach“ die Lizenz der Obstbrennerei Florian Bosch erworben. Sauerlacher Bürger brachten ihre Fässer mit der Kernobstmaische, sprich: dem zermatschten Obst, zur Brennerei im Feuerwehrhaus in der Wolfratshausener Straße und erhielten wohlgeschmeckendes Feuerwasser aus eigenen Früchten.

Mangels Nachfrage wurde die Anlage in den 70er Jahren stillgelegt. Bis Ende 1978 Vereinmitglieder

Alarm schlugen: Das Brennrecht würde im März 1980 verfallen, sollte bis dahin nicht wieder gebrannt werden. Das wollten Verein und Mitglieder um jeden Preis verhindern. Auf Drängen überließ die Gemeinde die alte Waschküche des Gemeindehauses in Arget den Freunden des hochprozentigen Getränks. Im Herbst 1979 nach Ein- und Umbau wurde das erste Obst eingemaischt, im Dezember der Ofen zum ersten Mal wieder angeheizt.

Thomas Kuther erinnert sich: „Wir waren alle blutige Anfänger ohne jede Erfahrung in Sachen Obst, Maische, Gärung und Brennen.“ Die Familie Lederer, die in der dritten Generation Obstbrand herstellte, half den Neubrennern auf die Sprünge. Wieder auf den Geschmack gekommen, wurde die Ausstattung der Brennerei mit jedem Jahr besser, das Verfahren trickreicher und das Ergebnis einfach bezaubernd. „Da gehört viel Erfahrung dazu. In der Zwischenzeit haben wir unsere speziellen Mischungen“, sagt Kuther geheimnisvoll. Obstmischung, Destillat und Lagerung müssen stimmen.

Am kommenden Samstag dreht der Traktor seine Runden durch Sauerlach, um das Fallobst bei den 120 Mitgliedern und interessierten Obstbaum-Besitzern einzusammeln. Der „Lohn“ für zwei Zentner ist ein Liter Obstler. Wer mehr will,

kann den begehrten Hochprozentigen auch kaufen. 21 Mark kostet der Liter, 15 Mark der halbe Liter in der eleganten Flasche, die anlässlich des Museumsfestes kreiert wurde. Zum 1200-jährigen Bestehen Sauerlachs wollen sie einen Sauerlacher Obstbrand anbieten.

Aber nicht nur zum Obstler taugen die Früchte. Gewußt wie, lassen sich Äpfel, Birnen und Nüsse für den



ALTE APFELBÄUME, wie hier in Aying, tragen in guten Jahren etliche Zentner. Zumeist Fallobst, denn die Ernte ist schwierig.

Winter einlagern, einkochen und einfrieren. Der Obst- und Gartenbauverein Unterhaching gibt dafür Tips und Anregungen. Dort gibt es auch Adressen von Vereinen, die für ein geringes Entgelt die Früchte entsaften. Die Gärten werden immer kleiner, das Interesse an den Gartenbauvereinen aber blüht, sagt der Vorsitzende Werner Reindl: „Wir haben 15 neue Mitglieder in diesem Jahr.“ 130 insgesamt.

Aber auch der stolzeste Gärtner sollte die Finger von fauligem und schimmeligem Obst lassen. Wasserhaltiges Obst wie Pflaumen sollte bei Schimmelbefall entsorgt und keinesfalls in Kompott oder Marmeladen kommen. Faulstellen an Äpfeln sollten großzügig abgeschnitten werden, denn Schimmelpilze können Leber und Nieren schädigen. Einige Schimmelpilzgifte gelten sogar als krebserregend.



IN EDLE FLASCHEN wird der Obstler abgefüllt. Edgar Sommer klebt die Etiketten auf.