

# Klare Sache: Die Obstler von Sauerlach

**Einziger bayerischer Gartenbauverein mit Schnapsbrennerei/Tag der offenen Tür: 15. Juni**

**In der blühenden Branche der oberbayerischen Obst- und Gartenbauvereine haben sie ihren Spitznamen weg: „die Obstler von Sauerlach“. Weil sie nämlich dem einzigen Blumen- und Pflanzenverein weit und breit angehören, der ein Brennereirecht zur Erzeugung von östlichem Klaren besitzt. So weit und breit, dass sie stolz ausrufen können: „Sollte das nicht stimmen, sind wir für Hinweise dankbar!“**

Aber es gibt keine Hinweise. Und dies seit 1933 nicht, als die Sauerlacher mit dem Obstbrennen begannen. Und auch nicht anno 1913, als sie sich als Verein etablierten. Und schon gar nicht seit 1996, als sie sich endlich „e.V.“ nennen durften. Keine Obstler-Konkurrenz in Sicht, nicht weit, nicht breit, darauf, ganz klar, einen Klaren. „Das Besondere an unserer Brennerei ist, dass das Brennrecht bei einem Verein liegt“, erzählte Vereinsmitglied und Schriftführer Thomas Kuther der HALLO-Reporterin gutgelaunt. „Normalerweise ist ein solches Recht an ein Grundstück gebunden, an einen Bauernhof, an ein Gut, an ein Anwesen. Hier aber hat ein ganzer Verein das Sagen und Brennen und ein sogenanntes 300-Liter-Brennereirecht, das heißt: Wir dürfen pro Jahr höchstens 300 Liter reinen Alkohol aus unserem Obst,

aus Äpfel und Birnen, Kirschen, Zwetschgen und Pfirsichen gewinnen. Jeder Brenner hat sein eigenes Fass mit Kernobstmaische, das getrennt von den anderen gebrannt wird, so dass jedes Vereinsmitglied nur Obstler aus seinen eigenen Obstbeständen herstellt.“ Diesen „Gärtner-Schnaps“ kann man nirgends käuflich erwerben, in keinem Geschäft und auch schon gar nicht im Supermarkt, höchstens beim „Brenner“ selbst. Auf zahlreichen Sauerlacher Veranstaltungen und Events kann man den edlen Tropfen jedoch genüsslich probieren und verkosten. Sauerlachs Obstbrand in seinen schönsten Flaschenformen und mit seinen appetitlichsten Geschmacksrichtungen wird das ganze Jahr über hier und dort angeboten: auf Frühlings-, Sommer- und Kartoffelfesten, auf Museumstagen, Nikolausdulten und Christkindlmärkten, überall dort, wo im Sulagaloh, im Wald der Schweineherden, im wahrsten Sinn des Wortes „die Sau los ist“.

## „Boschs Erben

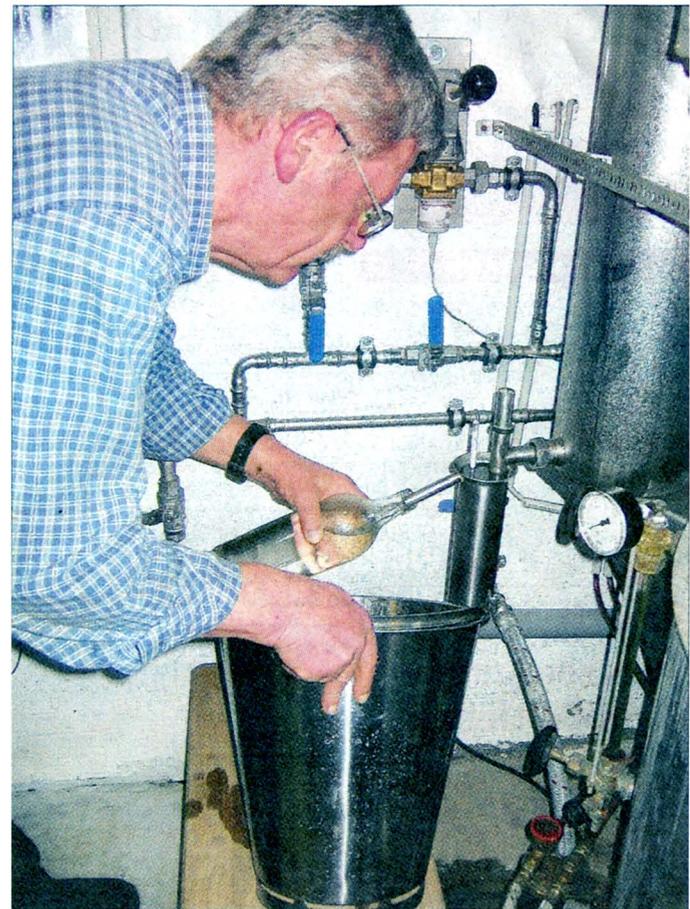
Es begann vor ziemlich genau 75 Jahren, als am 25. November 1933 ein hoher Münchner Amtmann namens Reischböck unter dem Aktenzeichen 7133 in einem Schreiben an das Hauptzollamt München folgende Verfügung erließ: „Die Übertragung der abge-

fundenen Obstbrennerei des Floian Bosch in Sauerlach auf das Anwesen Hausnummer 63 als Obst- und Gartenbau- und Bienenzuchtverein in Sauerlach wird genehmigt.“

Ein kurzer, aber inhaltsschwerer hochamtlicher Satz! Bedeutete er doch, dass der seit 1913 existente Sauerlacher Obst-, Gartenbau- und Bienenzuchtverein eine frühe und stolze Obstler-Karriere begann, als er in den Genuss der Hinterlassenschaft des einstigen und einzigen Brenners Florian Bosch geriet. Man „erbte“ eine winzige Brennerei im ehemaligen alten Feuerwehrhaus in der Wolftratshausener Straße mit einer kleinen Destillieranlage, einer Brennblase und einem Maischbehälter.

Nun waren die Bosch-Erben zwar tüchtige Sauerlacher Bürger mit viel Ahnung von Obst, Gartenbau und Bienenzucht, aber leider auch mit null Schimmer von Obstbrand-Herstellung Marke Eigenbau. Sie waren Landwirte und Jäger, Gärtner und Imker, Gemüsebauern und Gartenzwerge, aber sie wussten nix von Alkometern und Prozentfiltern oder gar vom Umgang mit einer holzbefeuerten Destillieranlage.

Ein Glück, dass es damals in Sauerlach die Bauernfamilie Lederer gab mit ihrem eigenen Brennereirecht und ihrem Wissen und ihren Gerätschaften! So brachten Max Lederer sen. und jun. Schwung in die Brennereikolonie und zeigten den Neuen „wo der Wastl seinen Most holt“. Und vor allem: wie. Und so wurde künftig schön gegart und fein destilliert, wohl gemaischt und vollendet gebrannt, was das Obst-



**Brennereileiter Horst Hochwind beim Abzweigen frisch destillierten Obstlers zur Kontrolle des Alkoholgehalts. Foto: privat**

zeug hielt. Und es gab immer wieder und überall Freudenfeste für Kehlen und Sinne und die Hochgeistigkeit, in Maßen natürlich, wenn auch nicht gleich in Biermaßen, eher in verschmutzten kleinen Stampfern, nach dem Motto: trinkt Obst, Leute, s'is gesund!

## Das Recht erhalten

Leider kam der Erste Weltkrieg dazwischen und ein allgemeines Brennereiverbot und ein Dornröschenschlaf für viele Vereine aller Art, und dann der Zweite Weltkrieg und dann wieder „Schwarze-Loch-Zeiten“. Erst im Jahre 1970 erwachte der Obstler-Sinn erneut, als auf einer Vereinsversammlung rein zufällig herauskam, dass 1980 das Brennereirecht verfallen würde, wenn „nicht endlich wieder gebrannt würde“. Da wachten sie auf, die eingenickten Sauerlacher Obstler, und der damalige Vereinsvorstand Paul Hart griff hart durch und aktivierte 15 interessierte Gartler, um das alte Recht zu erhalten. Dies gelang auch, aber unter welchen erneuten Schwierigkeiten! Ältere Sauerlacher wissen gewiss noch ein Lied davon zu singen. Ein Lied mit vielen Strophen. Zunächst benötigte die Gemeinde Sauerlach den alten Brennereiraum im noch älteren Feuerwehrhaus selbst. Dann kam es zum Umzug in einen alten Schuppen in Arget, der sich jedoch zum Brennen nicht eignete. Danach zog man in eine kleine Waschküche im Gemeindehaus, aber auch sie war viel zu klein und ihr Zustand erbärmlich. Erst 1979, kurz vor Toresschluss, konnte die alte holzbefeuerte Brennanlage

trotz aller Widrigkeiten dort hineingestopft werden. Es gab wieder Obstler, hurra! Und dann hatten sie wirklich einmal Glück, die Obstler von Sauerlach, als nämlich der Zoll einen Schwarzbrenner dingfest machte und dieser seine ölbetriebene Destillation zu einem Spottpreis verkaufen musste, ein kleines Sauerlacher Prost darauf!

Diese Brennanlage mit einem Neuwert von damals rund 40.000 Mark, die modernste oberbayerische Anlage im Besitz von Kleinbrennern, ist noch heute das Herzstück. Die Brennblase fasst 143 Liter Maische, und dank des Feinbrennaufsatzes mit drei Verstärkerböden wird der Obstler in einem einzigen Durchgang gleich dreimal gebrannt. Die Maischbehälter bieten Platz für rund 4000 Liter Maische.

## Tag der offenen Tür

Von da an ging's wieder „zur Sache, Brändchen!“ mit der Firma „Äpfel, Birnen, Pflaumen und Co.“ im Sauerlacher Obst- und Gartenbauverein, inzwischen längst ohne Bienenzucht, kehlabwärts erneut bergauf. Das wissen nicht nur die Herren Vorstände zu schätzen, als da sind: 1. Vorstand Horst Hochwind (Telefon 08104/1284), 2. Vorstand Klaus Schätzl (Telefon 08104/1548) und Schriftführer Thomas Kuther (Telefon 08104/9972), sondern auch sämtliche Vereinsmitglieder und alle gern gesehenen Besucher ihrer „Obstler-Events“. Das nächste Schlüf-Ereignis ist übrigens am 15. Juni im Heimatmuseum Arget beim Tag der offenen Tür! Ingeborg