



HOCH- PROZENTIGES FÜR GENIESSER



*Wissen Sie eigentlich, woher das Wort »Schnaps« stammt?
Es kommt vom Niederdeutschen »snappen« (= sich einen Schluck genehmigen)
bzw. dem Plattdeutschen »schnappen«.
Also, schnappen Sie sich ruhig mal ein Gläschen.
Und falls Sie nicht aufhören können zu genießen, fragen Sie nicht den Arzt oder
Apotheker, bleiben Sie einfach ein wenig länger liegen.*

Auf der »Schafstatt«, einem ehemaligen Tegernseer Klostersgut werden verschiedene Obstsorten zu unterschiedlichen Edelbränden destilliert. Auf dem Hof, der seit 1889 im Besitz der Familie Liedschreiber ist, gilt

seit je her das Brennrecht, und dies wird von den jetzigen Besitzern seit 2003 kultiviert und perfektioniert. Mit Erfolg, denn die Brände und Liköre von Anna-Maria und Andreas Liedschreiber sind mehrfach

PORTRAIT: Liedschreiber

prämiert und ausgezeichnet worden. Beide sind ausgebildete Sommeliers, sie zeichnet für die etwas milderen Liköre, er für die hochprozentigen Edelbrände verantwortlich. Dazu ist Andreas Liedschreiber noch als Schnapsprüfer an der Fachhochschule Weihenstephan tätig.

Für jeden Geschmack ist auf der Schafstatt etwas dabei. Neben Klassikern wie Williams, Mirabellen, Sauerkirsch oder Aprikose, gibt es in der Edelbrand-Destillerie auch Ausgefallenes wie Zwetschgenbrand, Haselnuss- und Vogelbeergeist, Aprikosen-, Orangen-, Dunkelbier- oder Heumilch-Likör. Die vielfach prämierten Destillate reifen drei Jahre lang in Akazien-, Eichen- und Maulbeerfässern sowie Steinguttrögen. »G'schmackig« werden die hochprozentigen Tropfen durch eine Mischung aus überlieferten Familienrezepten und dem ständigen Ausprobieren neuer Rezepte und Ideen.

Das Obst für die 14 Edelbrände (40%) und 13 Liköre (20%) - rund zehn Tonnen pro Jahr - kommt aus regionalem Anbau, darauf legt der Brennmeister großen Wert.

Das notwendige Wasser stammt aus der hofeigenen Quelle. Was sonst noch enthalten ist, verrät Andreas Liedschreiber nicht. „In unseren Produkten sind die Schätze unserer heimischen Natur in ihrer sinnlichsten Form destilliert.“ Ein Großteil des Obstes soll künftig aus eigener Produktion kommen. Rund 100 Obstbäume, Apfel, Zwetschgen, Kirsch und Mirabellen haben die Liedschreibers auf ihrem Grundstück angepflanzt. Hergestellt wird der flüssige Edelstoff in einer modernen Destillerie, gebrannt nach alter Tradition.

Wer sich von der Qualität der Erzeugnisse überzeugen möchte, kann freitags um 15.00 Uhr an einer Besichtigung oder einem Schau-Brennen (nach Vereinbarung, Tel. 08022-75412) teilnehmen, beides inklusive Verkostung. Die Besichtigung dauert rund eine dreiviertel Stunde. In dieser Zeit lernt der Schnaps-Interessierte einerseits etwas über die vorhandenen Produkte, andererseits über deren Herstellung. Diese ist laut Liedschreiber „ein Balanceakt, ein Spiel mit Temperaturen mit dem Ziel einer optimalen Aromausbeute“. Wem das nicht reicht, der kann die eineinhalb Stunden-





Variante wählen, das Schaubrennen mit Führung. An der Destillationsanlage erfahren die Besucher Wissenswertes über die zeitgemäße Destillationstechnik. Im Probierstüberl »Destillenzi« ist bei der anschließenden Verkostung auf über 100 m²

genügend Platz für größere Gruppen oder Firmenveranstaltungen. Kredenzt werden neben Edelbränden und Likören auch frisches Brot und selbstgemachter Käse.

Weitere Infos unter www.liedschreiber.com.



DAS RICHTIGE GLAS

*klarsichtiges Glas mit Stiel,
Tulpenform*

*Boden weit, gefüllt bis
maximalen Breite des
Glases, Aromaentfaltung*

*hoher Kamin,
Aroma-bündelung*

*höchster
Genuss
des
Destil-
lates
durch
Nase und Gaumen*

WAS IST WAS?

BRÄND:

*Gemuste Früchte werden vergoren,
Fruchtzucker wandelt sich in Alko-
hol, der entstandene Alkohol wird
durch destillieren zum Destillat.*

GEIST:

*Zuckerarme Früchte, bei denen bei
der Vergärung zu wenig Alkohol
entsteht, werden mit Neutralalkohol
angesetzt (Mazeration), Ansatz wird
durch destillieren zum Destillat.*

LIKÖR:

*Frische Früchte werden zerkleinert
und in Neutralalkohol angesetzt
und mazeriert.
Ansatz wird abgepresst und filtriert.
Später mit identischem Destillat,
Gewürzen und Zucker
abgerundet und verfeinert.*

MENÜ- KOMBINATIONEN

*Rinderschmorbraten
–
Schlehen-Geist*

*Tegernseer Forelle
–
Mirabellen-Brand*

*Bayrisch Creme
–
Himbeer-Likör*

*Käseplatte
–
Boskop-Apple-Brand aus dem
Eichenfass*

*Zigarre
–
Quitten-Brand aus dem
Maulbeerfass*

