

# Die Kunst des guten Geschmacks

Hochprozentige Gaumenfreuden, davon verstehen Andreas und Anna-Maria Liedschreiber jede Menge. Natur pur heißt das Geheimrezept für ihre Edelbrände und Liköre. Das Ehepaar setzt auf Frische aus dem eigenen Garten.

VON JANINE TOKARSKI

**Gmund am Tegernsee** – Saftig grüne Wiesen, dazwischen kleine Waldstücke und ein einsamer Weg, der sich durch die Hügel schlängelt. Im Hintergrund sind schemenhaft die Ausläufer der Alpen zu erkennen. Idyllischer geht es kaum. Hoch oben, auf einem Hügel, thront ein stattliches Bauernhaus, natürlich in alpenländischem Stil. Dort entsteht Edles für Feinschmecker: Obstbrände und fruchtige Liköre, insgesamt 26 verschiedene Sorten. Dort, auf dem Anwesen in Gmund am Tegernsee, ist die Familie Liedschreiber daheim – mit ihrer Destillerie.

Es ist ein junges Familienunternehmen, aufgebaut von Andreas und Anna-Maria Liedschreiber. Die Destillerie gibt es erst seit 2003, den Hof schon mehrere hundert Jahre. Er gehörte zum Kloster Tegernsee, auf den Wiesen drum herum wurden Schafe gezüchtet. Davon zeugt die Adresse: Schafstatt 1. Seit zirka 1900 ist das Anwesen in Besitz der Familie Liedschreiber, „seit vier oder fünf Generationen“, schätzt der Hausherr. Bis 2003 als klassische Landwirtschaft mit Milchvieh. Dann übernahmen die Jungen das Zeppter. Zwar wachsen noch 30 junge Kühe auf den 70 Hektar Land der Unternehmer auf. Aber ihre Leidenschaft gilt Hochprozentigem mit Frucht. Eine Leidenschaft, die mittlerweile ihren Lebensunterhalt sichert.

Zunächst gab es nur die Klassiker: Obstbrände mit Apfel und Birne werden schon seit jeher auf dem Hof gebrannt. Andreas Liedschreiber reichte das nicht. Er wollte mehr, tüftelte mit Zwetschgen und Sauerkirschen am richtigen Rezept.

Die wachsen im eigenen Garten, am Sonnenhang. „80 neue Bäume haben wir hier im letzten Jahr gepflanzt“, sagt



Eine gute Nase braucht Andreas Liedschreiber für seinen Beruf. Der Edelbrandsommelier und Schnapsbrenner erkennt schon am Geruch, ob seine Obstbrände eine angemessene Qualität haben.

FOTOS: PLETTENBERG

der 44-Jährige und zeigt auf die mannshohen Pflanzen. Kirsch-, Mirabellen- und Zwetschgenbäume sind es. Nur die Williams Christ-Birnen müssen die Unternehmer zukaufen, sechs Tonnen jährlich. „Jeder kennt sie, jeder will sie, jeder liebt sie“, weiß der Schnapsprüfer. Von insgesamt 4000 bis 5000 Flaschen, die das Unternehmen jedes Jahr an regionale Hotellerie und Gastronomie sowie per Internet an Privatkunden vertreibt, sind es allein rund 800 Flaschen Williams.

Liedschreibers Frau mag es lieber etwas süßer. „Schon daheim hab' ich Liköre selbst gemacht, wenn am Sonntag Besuch angekündigt war“, sagt die 30-Jährige. Mittlerweile bietet sie zwölf Sorten an, darunter Bierlikör aus Tegernseer Dunkelbier. „Ein bissl was Verrücktes wollen sie ja auch, die Leut“, wirft ihr Ehemann ein. So etwas wie Haselnuss-Brand oder Bierlikör eben. Den gibt es das ganze Jahr über, die fruchtigen Variationen hingegen werden nur einmal jährlich hergestellt – wenn das Obst reif ist. Dann verschwindet Anna-Maria Liedschreiber für einige Tage



**Familienidylle:** Anna-Maria und Andreas Liedschreiber betreiben die Destillerie auf dem eigenen Hof in Gmund am Tegernsee, wo sie mit ihren vier Kindern (v.l.) Magdalena, Christina, Tobias und Verena leben.

in ihrer Küche. Ist eine Sorte ausverkauft, müssen die Kunden bis zur nächsten Ernte warten. Außer Zucker, Alkohol und Obst ist in ihren süßen Versuchen nichts drin. „Man soll ja die Frucht schmecken“, die vierfache Mutter setzt auf Reinheit – mit Erfolg. Ihre Sauerkirsch-Kreation erhielt 2010 als einziger Likör bundesweit eine Gold-Auszeichnung von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG).

Seit 2003 experimentiert das Ehepaar mit Alkohol und Frucht. Bald merkten die beiden, dass ihre Kreationen beliebt sind. „Der Markt war einfach da, die Nachfrage nahm schnell zu“, blickt Anna-Maria Liedschreiber zurück. 2006 stellte sich das Ehepaar schließlich professioneller auf. Nach und nach erweiterten die beiden den Hof, schafften eine neue Brenn-Technik an und bauten das Destilliergebäude sowie einen Schankraum im kleinen „Schnaps-häuschen“.

25 Personen können sie darin verköstigen. Immer freitags, 15 Uhr, treffen sich Freunde edler Tropfen bei den Liedschreibers. Dann führen

der Hausherr und seine Gattin, fesch gekleidet in Tracht, Interessierte durch ihr Reich, anschließend dürfen die Gäste probieren. Für Gruppen bietet das Ehepaar ein Schaubrennen an. Dazu trifft sich internationales Publikum in der Schafstatt. „Von russischen Professoren bis zu chinesischen Urlaubern war schon jeder hier“, erzählt die gelernte Hauswirtschaftsmeisterin.

Weil mittlerweile sogar Busse auf dem kleinen Weg durch die Hügel ganze Reisegruppen zur Destillerie bringen, wollen die Liedschreibers erweitern. „Ein Schankraum für 50 Personen mit Kamin und Lounge-Atmosphäre“ planen sie. Reine Gaudi ist der Besuch bei den Liedschreibers aber nicht. „Die Leute sollen und wollen auch etwas lernen“, betont der Hausherr. „Es ist wichtig, dass der Kunde weiß, wo die Produkte herkommen. Das ist die beste Werbung.“

Angelockt werden die Gäste durch einen feinen Alkoholgeruch, der in der Destille immer in der Luft liegt. In dem silbernen Kessel wird gerade 120 Liter Sauerkirschsmaische verarbeitet. Es brodel, heißer Wasserdampf trübt die Sicht auf die rote Masse. Liedschreiber überwacht das Treiben. Zwölf Stunden täglich brodelt der Kessel für vier Brennvorgänge. Heraus kommen 25 Liter Alkohol mit 75 Prozent. Für drei Jahre lagert dieser anschließend in 150-Liter-Steinkrügen. Danach wird Wasser hinzugegeben, „harmonisieren“ nennt das der Fachmann. Das Endprodukt ist Edelbrand mit 40 Prozent Alkohol. Abweichungen gibt es nicht.

Neben den Krügen stehen kleine Glasbehälter in den Regalen des Lagerraums. Darin reifen gut gehütete Geheimnisse. „Ich experimentiere an neuen Bränden“, sagt Liedschreiber, nickt in Richtung Glasbehälter und lacht. Der 44-Jährige probiert immer wieder Neues für den edlen Geschmack. Brennen ist „das Kunsthandwerk des guten Geschmacks“, sagt der Künstler und Handwerker Liedschreiber. „Dabei kommt es auf den Gaumen und die Nase an.“ Beides hat er bei der Prüfung zum Edelbrandsommelier bewiesen. Nur 20 Brenner in Deutschland dürfen diesen Titel tragen. Liedschreiber ist einer von ihnen.