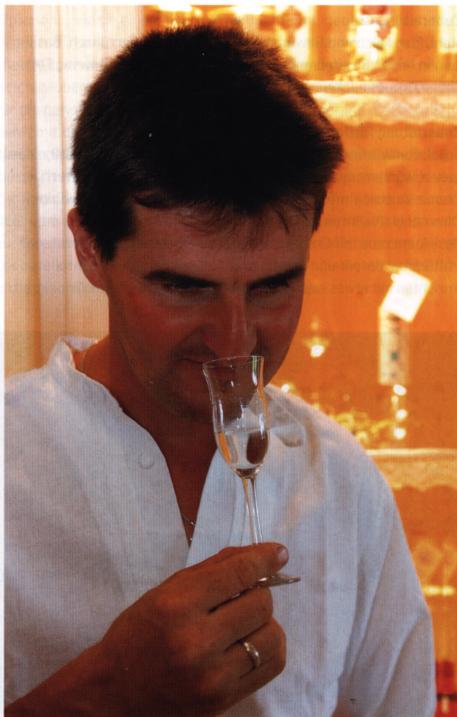


FEINE GEISTER, STARKE BRÄNDE, FRUCHTIGE LIKÖRE

# Hoch prozentiges ab Hof

Modernste Technik, neue Erfindungen und alte Rezepte sind beteiligt, wenn in der Gmunder Edelbranddestillerie Liedschreiber Schnaps entsteht

Text: FREIA OLIV, Fotos: THOMAS PLETTENBERG

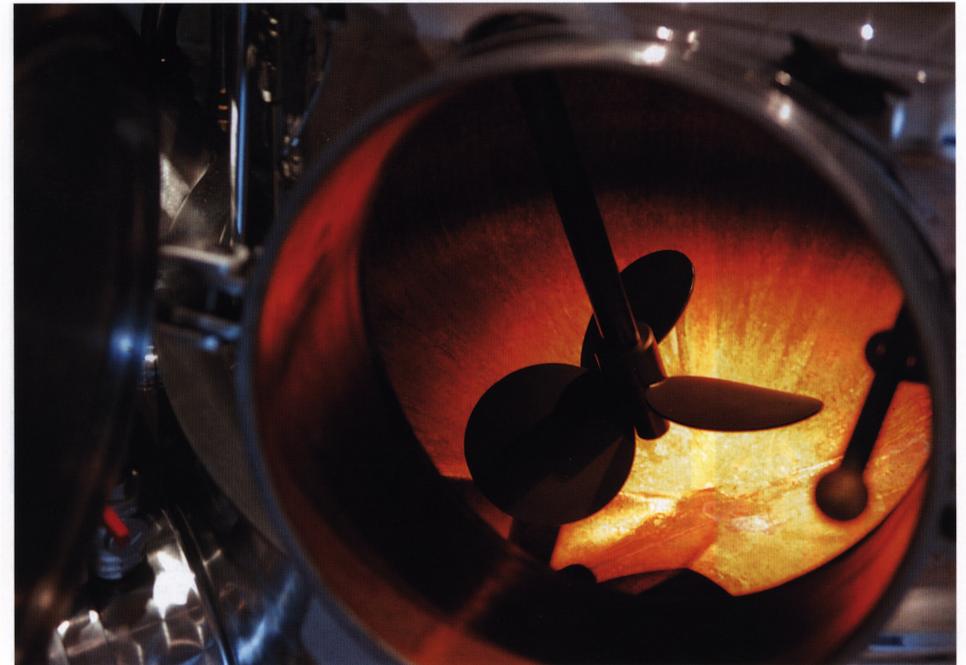


Vogelbeer-Geist, Quitten-Brand und Kaffee-Likör. Oder doch lieber Mango-Geist. Oder vielleicht den Bier-Likör? Oder einfach den klassischen Williams? Bei den Liedschreibers fällt die Wahl nicht nur den Schnapsdrosseln schwer. Auch Wenigtrinker könnten hier der Promille-Verführung verfallen. Denn was da am scheinbaren Ende der Welt hinter Gmund, mit Blick auf Berge und Tal, auf den Besucher wartet, ist die bildliche und kulinarische Übersetzung des Begriffes Schlaraffenland. Allerdings eine urbayerische: ein Hof, der seit 1904 in Familienbesitz ist, und eine Brennerie, die seit den 60er Jahren dazu gehört. Beides zusammen ist alles andere als eine geheimnisvolle Hexenküche für Hochprozentiges. Die Edelbrand-Destillerie setzt auf modernste Technik, neue Erfindungen und alte Rezepte.

Weil man niemandem blind glauben soll, der so schwärmt, und schon gar keinem, der selig aus einer Brennerie kommt, sollte man am besten selbst hinfahren: Von Gmund aus ins Louisenthal und dann hinauf nach Schafstätt, wo früher die Tegernseer Klosterschafe gehalten wurden. Dort kümmern sich die Liedschreibers jetzt um Milch und Schnaps. Erst das hochgeistige Geschäft und die Viehwirtschaft zusammen sichern das Überleben der Landwirte. Das hat sich seit Jahrzehnten so bewährt. Im alten Schnapshäusl mit dem 150-Liter-Kessel brauten noch die Eltern ihre Rezepte, Sohn Andreas hat das Unternehmen 2003 zusammen mit seiner Frau Anna Maria in die Hand genommen und ordentlich in die feurige Leidenschaft investiert. Im Häusl werden gerade die letzten Ausbauten zum Verkostungsraum getätigt, die Destillerie ist seit zwei Jahren in einem anderen Hofteil untergebracht: Blitzsauber funkelt hier der Edelstahl. Kessel, Rohre, Messgeräte in einer verzahnten Konstruktion lassen ahnen, dass das Schnapsbrennen eine verzwickte Sache ist.

Der erste Schritt ist die Vergärung: Das Obst wird gewaschen, zu Mus zerkleinert und sechs bis acht Wochen in einen Gärbehälter gegeben. Hefepilze verarbeiten den Zucker der Maische zu Alkohol.

Dann wird die vergorene Maische in den Brenner eingeleitet: 120 Liter fasst die neue Brennblase, die für Neugierige auch beleuchtet werden kann. Als Richtwert hier die Ausbeute: 100 kg oder Liter Maische ergeben 3,5 l reinen Alkohol - der übrigens pro Liter mit 10,22 Euro besteuert wird. Bis dahin dauert es aber noch ein bisschen: Liedschreibers Anlage wird mit Öl beheizt, die Maische via Wasserbad erwärmt. Die Blase ist innen mit Kupfer ausgekleidet: Das leitet die Wärme gut und mildert außerdem den Geschmack durch eine katalysierende Wirkung. Gerade bei Steinobst wird die Blausäure der Kerne so gut herausgefiltert. Ab einer Temperatur von 78,3 Grad Celsius fängt der Alkohol an zu verdampfen, d. h. er steigt auf über das Geistrohr in den Verstärker. Dort wird er wiederholt abgekühlt und erhitzt, um das Destillat zu verstärken. Zuletzt im Kühler verflüssigt



Am Anfang war das Feuer: Beim Besuch am Schafstätt-Hof erschließt sich auch für Uneingeweihte die wahre Bedeutung des Begriffes „Schnapsbrennen“.

sich der Dampf wieder und wird weitergeleitet. Der Rest hängt dann von Mess- und Erfahrungswerten sowie vom Feingefühl ab: Der Vorlauf wird entsorgt, weil die ätherischen Öle die Schleimhäute angreifen würden. Der Mittellauf wird akribisch mit der Spindel gemessen: Solange das Destillat 65 Prozent Alkohol hat, kann es für die Brände verwendet werden. Dann wird auf Nachlauf umgeschaltet: Der restliche, etwas muffig riechende Alkohol wird nurmehr für medizinische Zwecke genutzt.

Ohne Verstärker musste man früher zwei Mal brennen, das dauerte acht Stunden. Jetzt hat man mittels Verstärker ein schonende-

res Verfahren für ein feineres Aroma. Die Brennzeit hat sich auf drei Stunden reduziert. Zusätzlich kann Andreas Liedschreiber bei der neuen Anlage, die nach seinen Ideen gebaut wurde, durch mehrere Kupfer-Katalysatoren genau den Geschmack steuern: Bei Steinobst ist ein leichtes Mandelaroma erwünscht, aber eben kein Bittergeschmack. Zum Schluss werden die Brände rund drei Jahre in lichtunempfindlichen Steingutbehältern gelagert, der Apfelbrand in einem Eichenfass. Das baut den Geschmack noch aus. Aber immer noch gilt: „Ist der Schnaps erst einmal gebrannt, kann man daran nichts mehr verändern.“

## OPTIC WENDRICH



Augenoptik und Optometrie

Rosenstraße 6  
83684 Tegernsee

www.optic-wendrich.de  
info@optic-wendrich.de

Telefon 0 80 22/66 39 95  
Telefax 0 80 22/66 39 97