

Anna-Maria und
Andreas Liedschreiber



Zwei, die für ihre Arbeit brennen

Ein
Me
rich
Wa
ist

U
ein
den
den
ist
mis
te,
den
nen
sein

Die
Kin
sein
see
Die
sch
me
run
ge
len

Fal
bis
Sch
tis
dit
so



**Ein Hof, ein Ehepaar – und fünf Kinder:
Mehr braucht es manchmal nicht, um eine
richtig gute Marke auf den Tisch zu stellen.
Was die Liedschreiber-Destillerie anbietet,
ist in vielerlei Hinsicht ungewöhnlich.**

Um es mal vorsichtig zu formulieren: Manches, von dem insbesondere Konzerne behaupten, es stamme frisch aus der Natur, kommt dann doch eher aus großen Fabrikhallen. Vielleicht ist das eine Erklärung dafür, warum die Edelbrände und Liköre der Familie Liedschreiber aus Gmund so gefragt sind. Weil der Kunde sicher sein kann: Wo Liedschreiber draufsteht, ist Tegernseer Tal drin. Jeder Tropfen stammt aus dem heimischen Betrieb in Schafstätt. Dabei sind sich die versteckte, idyllische Lage des Betriebs und die Grundphilosophie der Liedschreibers durchaus ähnlich: Allzu groß, prominent und auf Massenbetrieb ausgelegt will man gar nicht sein.

Die Liedschreibers, das sind: Andreas, Anna-Maria, fünf Kinder mit einer Besonderheit, von der später noch die Rede sein wird. Dazu ein stattlicher Hof hoch über dem Tegernsee, eine voralpenländische Idylle wie aus dem Bilderbuch. Die Liedschreibers kommen aus der klassischen Landwirtschaft, haben aber in den vergangenen Jahren mehr und mehr Gefallen an einer Sache gefunden, die zumindest vor rund 100 Jahren bestenfalls noch als Nebenbeschäftigung gedacht gewesen war: dem „Schnapsbrennen“. Die offiziellen Brennrechte haben sie schon seit Generationen.

Falls Sie sich wundern sollten: Solche Brennrechte musste bis ins Jahr 2018 hinein jeder haben, der seinen eigenen Schnaps oder Likör machen wollte. Seitdem darf – theoretisch – jeder Landwirt brennen. Aber jahrzehntelange Tradition und Erfahrung lassen sich natürlich nicht mal eben so wettmachen.

#SEEMOMENT
www.tegernsee.com

Schwaiger Alm
Ausflugslokal - Restaurant Wildbad Kreuth am Tegernsee

Gäste der Schwaiger-Alm haben die Zufahrt bis zur Schwaiger-Alm frei!

- Wir verfügen über 4 rustikale Stuben (30-50 Personen) und einen Barbereich mit SKY-Übertragung!
- Partys mit Tanz und Barbetrieb
- Familien- & Betriebsfeiern
- offener Holzkamin
- fangfrischer Fisch, Bauernente, Wildgerichte
- durchgehend warme Küche
- Herrliche Zimmer zu vermieten!
- Speckhütte mit Speck und Spirituosenverkauf!

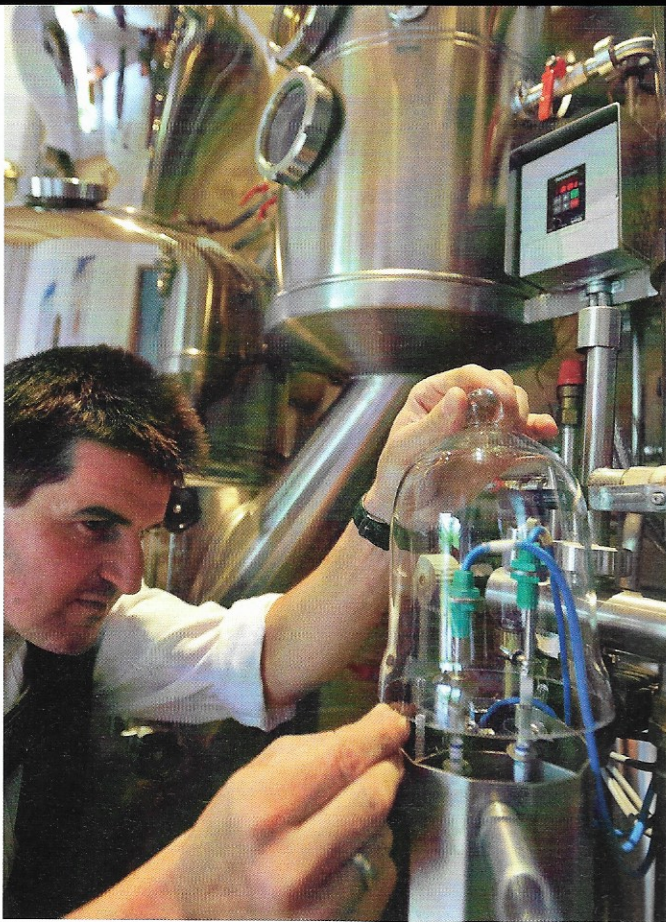
14.3.2020 ab 19 Uhr
Traditionelle Starkbierparty mit Live-Musik

1.5.2020 ab 10 Uhr
Maibaumaufstellung mit Blasmusik und anschließender Feier

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Ch. Totzauer mit Familie*

SCHWAIGER-ALM
RAINERALMWEG 85
83708 KREUTH
TELEFON +49 8029-272
WWW.SCHWAIGERALM.DE
INFO@SCHWAIGERALM.DE

ÖFFNUNGSZEITEN
MO BIS SO 11 – 22 UHR
MITTWOCH RUHETAG
KEINE BETRIEBSFERIEN



Alles original Lieschreiber – sogar das Flaschenetikett.

Andreas Lieschreiber in seinem Element:
Hochprozentige edle Tropfen aus eigener Herstellung

Beide Lieschreibers sind auch „Edelbrand-Sommeliere“

Über solche Erfahrung verfügen beide Lieschreibers. Und nicht nur das: Andreas Lieschreiber darf sich seit 2010 „Edelbrandsommelier“ nennen, seine Frau seit 2014. Diese Bezeichnung ist weder ein Marketing-Gag noch darf sie jeder führen. Stattdessen ist das Ziel einer solchen Ausbildung, „die Fähigkeit, die sensorische Qualität von Bränden zu beschreiben und zu bewerten“, wie es auf der Webseite der „Genussakademie Bayern“ so schön heißt.

Das alles zusammen – eigener Hof, eigener Anbau, eigene Brennerei – macht die edlen Tropfen der Lieschreibers zu etwas Besonderem. Das gilt auch für das neueste Produkt vom Schafstätt-Hof: die 7K5-Edition. 7K5? Klingt erstmal ein wenig kryptisch, hat aber weder etwas mit Prozenten noch mit etwaigen anderen Eigenschaften der Brände

zu tun. Vielmehr spiegelt sich in dieser Kombination die eingangs erwähnte Besonderheit der Familie wider: Die 7 kommt in allen Geburtsdaten der Familie vor. Vier der fünf Kinder haben an einem 27. Geburtstag, drei davon am selben Tag.

Glückszahl 7, fünf Kinder: Was liegt näher, als jedes dieser Kinder eine eigene Sorte bestimmen zu lassen, aus der dann wieder ein besonderer Edelbrand gemacht wurde? Die fünf Sorten sind seit 2019 im Angebot.

Im Supermarkt werden die Lieschreiber-Brände auch künftig nicht zu finden sein

Trotzdem, sagt Andreas Lieschreiber, größer soll der Betrieb nicht mehr werden: „Wir wollen nicht, dass unsere Produkte auf einem Kassenband im Supermarkt liegen.“

Foto: Thomas Pleitenberg (links)



Wir wissen wie sich Ihre Sicherheit anfühlt!

Franz Mittermeier GmbH
Stadlerstraße 14-16
D-85540 Haar
Tel 089-4207918-0
Fax 089-4207918-29
www.mittermeier-alarm.de

- Einbruchmeldesysteme
- Brandmeldesysteme
- Videoüberwachung
- Fluchtwegsysteme
- Zutrittskontrollsysteme

DIN ISO EN 9001
zertifiziert





Stattliches Anwesen: Der Liedschreiber-Hof in Schafstätt.


Schon jetzt kommen jährlich rund 6000 Flaschen aus der Liedschreiber-Destillerie. Und „nebenbei“ hat man ja noch einen stattlichen Hof zu bewirtschaften und das Familienleben zu siebt soll auch nicht zu kurz kommen. Deswegen gibt es die edlen Tropfen bei ausgewählten Partnern in der Region und in Bayern. „Wir wollen ja nicht den Weltmarkt erobern“, lacht Andreas Liedschreiber.

Wesentlich mehr Energie und Zeit als in den „Weltmarkt“ investiert das Ehepaar von der Gmunder Schafstätt in die Dinge, die sie vor Ort auf dem eigenen Hof machen können. Beispielsweise in das „Schaubrennen“, das regelmäßig samt Führung und anschließender Verkostung angeboten wird.

Seit 2014 gibt es zudem einen Veranstaltungsraum auf dem Hof. Wobei dieser knochentrockene Begriff dem besonderen Flair des Hauses und des Raumes nicht gerecht wird.

Deswegen heißt das dort auch nicht „Veranstaltungsraum“, sondern „Destillenzi“.

Gefeiert werden kann da trotzdem, in einem Ambiente, wie es kaum uriger und originaler sein könnte.

Und vielleicht sagt diese Beschreibung der „Destillenzi“ auch einiges über ihre Besitzer aus. 

Bei einer öffentlichen Besichtigung – immer freitags um 15.00 Uhr – können Sie sich über die Herstellung der Brände und Liköre informieren. Bei der anschließenden Verkostung werden Auszüge der verschiedenen Produkte vorgestellt. Anmeldung bis Freitagmittag in der Tourist-Info Gmund, Tel. +49(0)8022/7060350 oder unter www.liedschreiber.com Schaubrennen auf Anmeldung ab 10 Personen.

Foto: Thomas Plettenberg (links)



 **Küchen
& Ambiente
Hahn**

Finsterwalder Straße 8
83703 Gmund am Tegernsee
Tel. 0 80 22 - 70 58 20
kueche-ambiente-hahn@kuechen.de
www.hahn-kuechen.de