

Trinken will gelernt sein

Andreas Liedschreiber gehört zu den ersten Edelbrand-Sommeliers Deutschlands

VON AGLAJA ADAM

Gmund – Wie trinkt man Schnaps richtig? Andreas Liedschreiber aus Gmund kennt sich nun damit aus. Er hat an Deutschlands erstem Ausbildungskurs zum Edelbrand-Sommelier teilgenommen, am Institut für Lebensmitteltechnologie in Weihenstephan.

Das Wort Schnaps nimmt der Gmunder ungern in den Mund. „Das klingt nach billigem Fusel“, sagt er, nach künstlichen Aromen und Industrialkohol. Bei ihm kommen nur hochwertige Destillate ins Glas – und zwar nicht in ein Stamperl. Ein Stilglas in Tulpenform muss es sein: „Das Aroma kann sich entfalten.“ Gläserkunde stand auch auf dem Stundenplan zum Edelbrand-Sommelier. Langsam füllt Liedschreiber Sauerkirschbrand ein – aus der eigenen Destillerie. Mit seiner Frau Anna Maria betreibt er ein hochprozentiges Geschäft: Das Ehepaar kreiert zwölf Brände und Geiste sowie zwölf Liköre. Alkohol hat Liedschreiber im Blut – im übertragenen Sinne. Seine Familie besitzt seit 1870 in der fünften Generation das landwirtschaftliche 300-Liter-Brennrecht. Vom Brennen versteht er einiges, doch auch das Trinken muss gelernt sein. Vorsichtig schwenkt der 43-Jährige das Glas, hält seine Nase darüber. Er nimmt einen Schluck, saugt etwas Sauerstoff mit ein, lässt sich die Flüssigkeit auf der Zunge zergehen und atmet über die Nase aus. „So hat man das



„Dazu empfehle ich...“: Andreas Liedschreiber (vorne) hat am ersten Ausbildungskurs für Edelbrand-Sommeliers teilgenommen und will sein Wissen nun weitergeben.

FOTO: THOMAS PLETTENBERG

volle Aroma“, sagt er. Schokolade und Mandel schmeckt er aus dem Sauerkirschbrand. Exotischer sei es bei der Schulung zugegangen, erzählt er. Fünf Destillate mussten

die angehenden Sommeliers täglich auswerten, darunter so seltene Kreationen wie Karottengeist oder Bananenbrand. Zwischen den Verkostungen gab es Wasser und

Semmeln zum Neutralisieren. Mit einem Saufgelage habe es wenig zu tun gehabt, erklärt Liedschreiber schmunzelnd. Einen guten Brand genieße man in kleinen Schlücken,

zum Genuss, nach einem langen Arbeitstag oder zu einer guten Zigarre.

Und natürlich weiß Liedschreiber jetzt, welche Spirituose zu welchem Anlass

Noch zwei Fachleute aus dem Landkreis

Neben Andreas Liedschreiber aus Gmund haben sich **noch zwei weitere Destillateure** aus dem Landkreis Miesbach am Institut für Lebensmitteltechnologie in Weihenstephan zum Edelbrand-Sommelier ausbilden lassen. Der eine ist **Anton Huber vom Fischerweber-Anwesen in Rottach-Egern**, auf dem schon seit über 100 Jahren Edelbrände nach altem Familienrezept gebrannt werden. Sein Williams Birne wurde 2008 ausgezeichnet. Der zweite Fachmann ist **Andreas Hau aus Holzkirchen**. Er hat das kleine 50-Liter-Brennrecht und stellt in seiner „Hau's Brennerei“ vier Sorten Edelbrände her. ad

passt: zur deftigen Brotzeit der klassische Obstler, zur Nachspeise ein Erdbeerlikör, zur Zigarre ein Apfelbrand im Holzfass gelagert, und Orangenlikör beispielsweise übers Eis. Der Unterschied zwischen Geist und Brand ist schnell erklärt: „Beim Brand entsteht der Alkohol durch die Vergärung der Früchte, beim Geist wird er hinzugefügt.“ Sein Wissen will Liedschreiber an die Gastronomie weitergeben und bei Führungen in seiner Brennerei. Eine Frage allerdings wird Liedschreiber nicht beantworten können: Welcher Edelbrand am besten schmeckt? „Das ist halt doch Geschmackssache“, sagt er und nippt genüsslich am Glas.