

Edelbrände und Liköre vom Tegernsee

Der Geist der Frucht

Andreas Liedschreiber setzt die Tradition seiner Eltern fort. Zusammen mit Gattin Anna-Maria produziert er Hochprozentiges aus bestem Obst und Alkohol auf dem heimischen Hof.

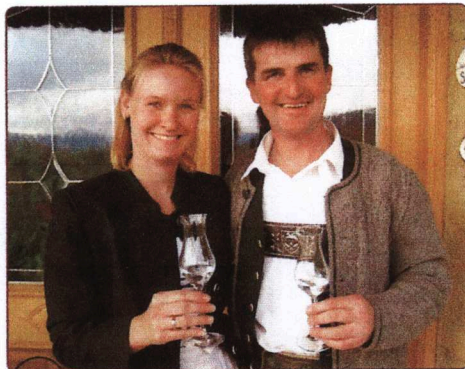
► „Wir setzen altes Wissen mit raffinierter, neuzeitlicher Technik um“, sagt Andreas Liedschreiber. Der gelernte Zimmerer und Landwirtschaftsmeister brennt seit 23 Jahren Hochprozentiges in der Tradition seiner Eltern auf dem eigenen Hof, der „Schafstatt“, in Gmund im Tegernseer Tal. „Das Destillieren edler Brände ist für mich ein Kunsthandwerk“, so der 41-Jährige. „Es ist ein Spiel mit den Temperaturen, ein Balanceakt des guten Geschmacks.“

Brennblase aus Kupfer

14 Brände und Geiste stellen die Liedschreibers her. Bei Bränden entsteht der Alkohol durch die Vergärung zuckerhaltiger Früchte. Beim Geist löst zugegebener Alkohol die Aromen aus zerkleinerten, aber nicht vergorenen Früchten. Angewendet wird dieses Verfahren vor allem bei Beeren, weil sie wenig Zucker und ein empfindliches Aroma haben. Bestes Obst wird gewaschen, zerkleinert und mit Gärhefe angesetzt. Die vergorene Obstmaische kommt dann unmittelbar vor dem Brennen in die Brennblase. Sie ist aus Kupfer, das sich im Gegensatz zu Stahl positiv auf die Qualität des Brandes auswirkt. In ihr verdampfen der Alkohol und die leicht flüchtigen Fruchtaromen, werden über den Helm, das Geistrohr und den Verstärker zum Kühler geleitet, wo sie unter die Kondensationstemperatur gebracht werden.

Aus reinen Früchten

Das Ergebnis ist ein hochprozentiges Destillat. Anschließend werden die Brände zwei bis drei Jahre lang in alten Steingut-Behältern gelagert, mit Quellwasser auf Trinkstärke versetzt und in Flaschen abgefüllt. „Wir stellen keine Spirituosen, sondern nur Destillate aus reinen Früchten her“, betont Liedschreiber, der seine Produkte bis nach Dubai verschickt. Am beliebtesten ist die Williamsbirne. Sie schmeckt süßlich und ist rund im Abgang. Quitte hat ein feines Aroma und einen leicht zitrusartigen

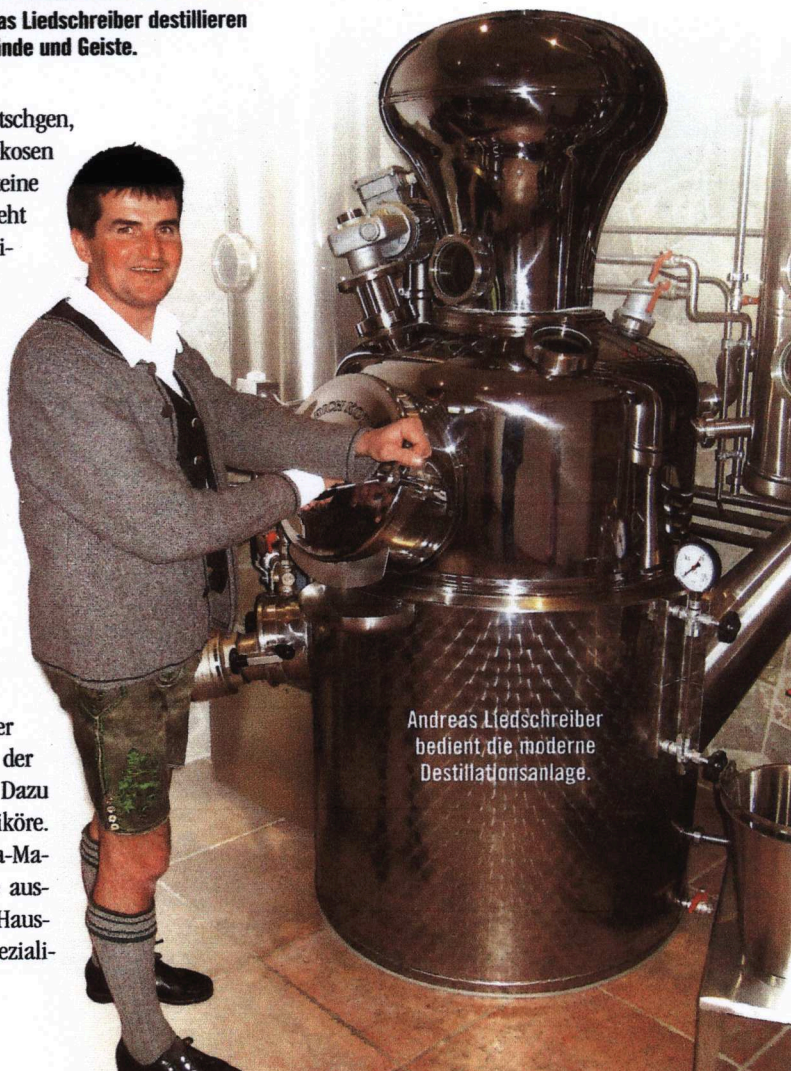


Anna-Maria und Andreas Liedschreiber destillieren auf ihrem Hof edle Brände und Geiste.

Geschmack. Bei Zwetschgen, Kirschen und Aprikosen wird ein Teil der Steine mitgebrannt. So entsteht ein leicht mandelartiges Aroma. Preisgekrönt ist der Haselnussgeist, der heuer von der Fachhochschule Weihenstephan, Freising und dem Südostbayerischen Verband der Obst- und Kleinbrenner eine Goldmedaille erhielt.

100 Kilo Obst ergeben in der Regel 3,6 Liter Alkohol. 300 Liter sind pro Jahr auf der „Schafstatt“ erlaubt. Dazu zählen nicht die Liköre. Auf sie hat sich Anna-Maria Liedschreiber, die ausgebildete ländliche Hauswirtsmeisterin ist, speziali-

siert. Likör ist ein alkoholisches Getränk mit mindestens 100 Gramm Zucker pro Liter. „Die meisten Liköre haben mit Früchten nichts zu tun, sondern beinhalten künstliche Aroma- und Farbstoffe“, weiß die 28-Jährige. „Unsere Liköre werden jedoch aus echtem Obst hergestellt und mit den identischen Bränden verfeinert.“ Für interessierte Besucher bieten die Liedschreibers ein „Schaubrennen mit Führung und Verkostung“ an. Im Stüberl kann man anschließend ein Schlückchen probieren. ■
Sonja Schön



Andreas Liedschreiber bedient die moderne Destillationsanlage.