

WAS DAS OBST HERGIBT

EDELBRAND-DESTILLERIE LIEDSCHREIBER

Die „Schafstatt“ – das ehemalige Tegernseer Klostergut ist zum Dorado für Genießer herangereift. Es gibt verschiedene Obstsorten, allerdings „nur“ im flüssigen Aggregatzustand. Seit 1889 ist der Hof in Besitz der Familie Liedschreiber. Zur Land- und Holzwirtschaft gehört auch das Brennrecht, und das haben die jetzigen Inhaber seit 2003 kultiviert und perfektioniert. „Meine Frau und ich haben unsere Leidenschaft zum Beruf gemacht. Das Destillieren edler Brände ist ein Kunsthandwerk des guten Geschmacks“, bekennt der ausgebildete Edelbrand-Sommelier und Schnapsprüfer an der Fachhochschule Weihenstephan. Für jeden Geschmack ist etwas dabei – hochprozentige Brände, die unter der Obhut von Andreas Liedschreiber gebrannt werden, oder die etwas milderen Liköre, für die seine Frau Anna-Maria verantwortlich zeichnet.

Neben Klassikern wie Williams, Sauerkirsch oder Aprikose, gibt es in der Edelbrand-Destillerie auch Ausgefallenes wie Zwetschgenbrand, Vogelbeergeist, Dunkelbier- und Heumilch-Likör. Die vielfach prämierten Destillate reifen drei Jahre lang in Akazien-, Eichen- und Maulbeerbässern

sowie Steinguttrögen. 'G'schmackig' werden die hochprozentigen Tropfen durch eine Mischung aus überlieferten Familienrezepten und dem ständigen Ausprobieren neuer Rezepte und Ideen. Erdbeer, Heidelbeer und Holunder hat Liedschreiber gerade angesetzt.

Das Obst für die 15 Edelbrände (40%) und 13 Liköre (20%) – rund zehn Tonnen pro Jahr – kommt aus regionalem Anbau, darauf legt der Brennmeister großen Wert. Das notwendige Wasser stammt aus der hofeigenen Quelle. Was sonst noch enthalten ist, verrät Andreas Liedschreiber nicht. „In unseren Produkten sind die Schätze unserer heimischen Natur in ihrer sinnlichsten Form destilliert.“ Ein Großteil des Obstes soll künftig aus eigener Produktion kommen. Rund 100 Obstbäume, Apfel, Zwetschgen, Kirsch und Mirabellen haben die Liedschreibers auf ihrem Grundstück angepflanzt. Hergestellt wird der flüssige Edelstoff in einer modernen Destillerie, gebrannt nach alter Tradition. Wer sich von der Qualität der Erzeugnisse überzeugen möchte, kann freitags um 15.00 Uhr an einer Besichtigung oder einem Schaubrennen (nach Vereinbarung, Tel. 080 22 - 7 54 12), beide mit anschließender

Verkostung, teilnehmen. Für die aktuelle Jahreszeit empfehlen Liedschreibers einen Schlehen- beziehungsweise Holunder-Likör oder einen Apfelbrand aus dem Holzfass.

Übrigens, Schnaps kommt vom Plattdeutschen „schnappen“. Also, schnappen Sie sich ruhig ein Fläschchen. Und falls Sie nicht aufhören können zu genießen: Zu Risiken und Nebenwirkungen brauchen Sie den Apotheker nicht zu fragen. In Maßen getrunken, kann überhaupt nichts passieren. Bleiben Sie einfach entspannt ein wenig länger liegen. www.liedschreiber.com

