



Pressemitteilung

Sortenreine Edelbrände aus dem Alpenvorland

erfolgreich bei bayernweiter Prämierung

Von Eva Bichler-Öttl

Tel. 08031-392-3313, Eva.bichler-oettl@lra-rosenheim.de

Im Rahmen des Projektes „Apfel-Birne-Berge“, das sich seit 2015 um den Erhalt von vergessenen Obstsorten im oberbayerischen Alpenvorland kümmert, wurden in den vergangenen Jahren mit ehrenamtlicher Unterstützung von 10 Brennereien aus der Region Verwertungsversuche mit sortenreinem Edelbrand durchgeführt. In diesem Zusammenhang wurden bisher 21 Brände hergestellt, jeweils aus den Früchten nur eines einzigen Baumes.

11 davon wurden nun bei einem bayernweiten, in zweijährlichem Turnus stattfindenden Wettbewerb eingereicht – und konnten dort überzeugen! Das Projektteam von „Apfel-Birne-Berge“ und die teilnehmenden Brennereien freuten sich bei der Prämierungsfeier in Aying über insgesamt 3 Gold- und 7 Silbermedaillen. Damit konnte gezeigt werden, dass die verwendeten Birnensorten - oftmals sehr kleinfrüchtig, wenig haltbar und aufgrund hoher Gerbstoffgehalte „rass“ im Geschmack - sich dennoch in hervorragender Weise für die Herstellung von sortenreinen Bränden eignen und dabei mit einer überraschenden Geschmacksvielfalt aufwarten können.

Die Auszeichnungen gelten aber nicht nur den Sorten, sondern auch der herausragenden handwerklichen Verarbeitung durch die teilnehmenden Brenner. Die Medaillen gehen daher an folgende Brennereien:

- **Haus's Brennerei**, Holzkirchen: Silber für die „Haferbirne“ aus der Gemeinde Weyarn (MB)
- **Edeldestillerie Hartmannsegger**, Sachsenkam, Gold für die „Kastenbirne“ aus der Gemeinde Wessobrunn (WM/SOG)
- **Brennerei Stocker**, Tattenhausen, Silber für die „Frauenbirne“ aus der Gemeinde Tuntenhausen (RO)
- **Hofbrennerei beim Graz'n**, Geiging, dreimal Silber für die „Frauenbirne“ aus der Gemeinde Frasdorf (RO) und für eine unbekannte Sorte, die regional als „Pöllauer Hirschbirne“ bezeichnet wird, aus Schönau (BGL) sowie für die „Muskatellerbirne“ aus der Gemeinde Rohrdorf (RO)
- **Obstverwertungsgenossenschaft mit Dampfbrennerei Prien am Chiemsee**, zweimal Gold für die „Honigbirne“ aus der Gemeinde Bernau (RO) und die „Jakobibirne“ aus der Gemeinde Valley (MB) und einmal Silber für die „Sammelbirne“ aus der Gemeinde Rohrdorf

- **Edeldestillerie Schneiderhauser**, Huglfing, Silber für eine namenlose Birnensorte aus der Gemeinde Peißenberg (WM/SOG)

Andreas Franzl, Vorsitzender des Südostbayerischen Verbandes der Obst- und Kleinbrenner, zeigte sich auf der Prämierungsfeier sehr zufrieden: „Insgesamt nahmen 127 Betriebe aus ganz Bayern teil, die 546 Proben einreichten. Wir freuen uns, dass wir 259 Gold-, 215 Silbermedaillen und darüber hinaus 41 Prämierungen vergeben konnten. Das zeigt, welche hohe Qualität unsere Mitglieder anbieten! Jede Auszeichnung ist ein Qualitätssiegel, an dem sich der Kunde orientieren kann. Wir alle haben uns in der schwierigen Zeit auf unsere Produkte konzentriert und überlegt, was man verbessern kann. Wir stehen für Regionalität und Qualität.“ Die Ayingener Hausherrin Angela Inselkammer, zugleich auch Vorsitzende von DEHOGA Bayern, bot den Brennern eine Kooperation mit den bayerischen Wirten an und berichtete von einem großen Projekt, das die heimischen Wirte noch stärker mit regionalen Herstellern vernetzen soll.

Eine der wichtigsten Merkmale eines sehr guten Produktes ist, dass die Schärfe des Alkohols zu keiner Zeit heraussticht. Nur so können die vielfältigen Aromen der verarbeiteten Früchte optimal wahrgenommen werden.

Der Weg zum hochprozentigen Obstgenuss ist ein langer. Die bayerischen Obst- und Kleinbrenner leben mit der Natur. Sie erhalten und pflegen Streuobstwiesen und mit ihnen auch die teils in Vergessenheit geratenen alten Sorten. Für einen Brand wird eine große Menge, also mindestens 100 kg vollreifer und einwandfreier Früchte benötigt und viel Zeit für das Nachreifen der Früchte, den Gärprozess und das Reifen des fertigen Produktes im Lager. Aus einer Tonne einwandfreier Früchte können rd. 36 Liter Edelbrand hergestellt werden. Und je länger der Edelbrand lagert, desto intensiver und samtiger wird sein Geschmack.

Wer selbst besondere Sorten für die Herstellung besonderer Edelbrände aufpflanzen möchte, kann über das Projekt „Apfel-Birne-Berge“ künftig Jungbäume beziehen. Ab 2023 werden insgesamt rund 260 vergessene Sorten in mehreren Sortenerhaltungsgärten zu entdecken sein und ab 2025 können voraussichtlich erste Bäume abgegeben werden. Weitere Informationen gibt es unter www.apfel-birne-berge.de.



Bild: Uli Kaiser

Von links nach rechts: Eva Bichler-Öttl und Georg Loferer vom Projekt „Apfel-Birne-Berge“, Christian Stocker, Margot Westner, Georg Hartmannsegger, Thomas Hartmannsegger, Andreas Hau, Christian Steinbichler, Andreas Hoiß