

Dienstag, 30. August 2022, Münchner Merkur - Nord / Lokalteil

# Die Schnapsbrenner von Grasbrunn

Rund 100 Jahre lang produzierten zwei Brennereien im Ort Hochprozentiges aus Kartoffeln und Co.

VON BERT BROSCHE



**Grasbrunn** – Vor 30 Jahren destillierten rund um München noch 34 Brennereien Branntwein. Zwei davon standen in Grasbrunn, doch der fortlaufende Preisverfall machte das Geschäft unrentabel. Kurz nach der Jahrtausendwende mussten beide Brennereien zusperren, heute sind dort Wohnsiedlungen.

Ein Brennhaus gehörte früher zu jeder Landwirtschaft, ebenso wie ein Backhaus. Die Region der Münchner Schotterebene, in der auch Grasbrunn liegt, war jahrhundertlang Getreideanbaugebiet, obwohl sich der

saure Boden und der kiesige Untergrund perfekt für Kartoffeln anboten. Doch Schlechtwetter oder Trockenperioden im 18. Jahrhundert führten beim empfindlichen Getreide immer wieder zu Ernteaussfällen und Hungersnöten. Zwar bauten die Bauern auch schon Kartoffeln an, aber viele von ihnen hatten lange große Probleme mit der „preußischen Entwicklung“. Doch die Kartoffel sorgte für ein gutes Auskommen, immer mehr Landwirte stellten darauf um. Nun sprach man vom „Kartoffelland“. Davon profitierten auch die Brennereien, die immer mehr wurden. Sie erzeugten als „Abfallprodukt“ hochwertiges Viehfutter, das gab mehr Mist als Dünger, so konnten die Bauern mehr anbauen – vor allem Kartoffeln.

Das Brennen von Kartoffelschnaps war seit 1807 erlaubt, überall schlossen sich Bauern zusammen und gründeten Genossenschaftsbrennereien. Auch in Grasbrunn: Ab 1902 brannten Großbauern, wie der „Moar“, der „Springer“ und der „Zehentmoar“, an der Keferloher Straße. Vier Jahre später, am 25. Februar 1906, folgten elf kleinere Bauern um Christian Hetzel, die Ende des Jahres die „Spirituosenbrennerei-Ost“ mit Brennmeisterwohnung an der Möschenfelder Straße eröffneten. Der Schornstein war 23 Meter hoch, der Maischekessel fasste 900 Liter. 1956 wurde dann einer mit einem Fassungsvermögen von 2400 Litern eingebaut. Die Geschäftsanteile bei dieser Genossenschaft betragen pro Mitglied 1000 Mark. Die Genossen erwarben vom Ehepaar Heinrich und Anna Bichl ein Teilstück der Flur Nummer 129 an der Ecke Möschenfelder Straße/Harthäuser Weg. Für das 2040 Quadratmeter große Grundstück bezahlten sie 600 Mark.

Die Bauern lieferten der Brennerei Stärkekartoffeln, später auch Mais und Triticale, eine Kreuzung aus Weizen und Roggen. Sie kippten ihre Kartoffeln in unterirdische Katakomben am Harthäuser Weg, diese fassten 20 000 Zentner. Dabei gab es immer wieder Ärger mit Genossen, die minderwertige oder gar verschimmelte Kartoffeln in den Keller kippten. Nach dem Waschen beförderte eine sogenannte Metallschnecke die Erdäpfel nach oben, wo sie eine Hammermühle zerstampfet. Das Mus wurde auf 90 Grad erhitzt und in einem Maischebottich gedämpft, sodass sich die Stärke herauslöste. Nach dem Abkühlen setzte man spezielle Hefe zu, die die Stärke in Alkohol umwandelte. Bereits nach drei Tagen war die Maische durchgegoren und konnte gebrannt werden. Dazu wurden die festen Bestandteile der Maische abgeseibt und später als „Schlempe“ dem Vieh verfüttert. Es handelte sich um eine eiweißhaltige Masse, die Schweine wie Kühe liebten. Die Bauern konnten so mehr Tiere halten, die schneller wuchsen und mehr Fleisch und Milch gaben, natürlich mehr Mist ergo Dünger produzierten. So hatten die Brennereien einen positiven Effekt auf

die Landwirtschaft.

## 86-prozentiger Alkohol

Der flüssige Teil der Maische, die stark zuckerhaltige Würze, wurde in einem Destillierapparat oder einer Brennblase auf 75 Grad erhitzt. Nach mehreren Durchgängen hatte man 86-prozentigen, glasklaren Alkohol, der so allerdings nicht trinkbar war. Für 100 Liter Alkohol benötigte man 20 Zentner Kartoffeln, jeden Tag wurde drei Mal eingemaischt. Die Bauern der Brennerei-Ost hatten ein gutes und enges Verhältnis zum Münchner Spirituosenhersteller Riemerschmid. Dieser gewährte ein großzügiges Darlehen für den Bau der Brennerei in Höhe von 20 000 Mark. Zudem nahm er den Bauern ihren hochprozentigen Alkohol ab. Die Brennkampagne für den unbesteuerten Alkohol dauerte stets von Oktober bis Ostern. Die Landwirte lieferten bis in die 1960er Jahre den Alkohol an Riemerschmid, danach an die Bundesmonopolgesellschaft.

Seither waren sie „Verschlussbrennerei“, der Zoll schrieb vor, wann und wie viel gebrannt werden durfte, der Alkohol befand sich danach in einem streng verschlossenem Raum hinter einer schweren Stahltüre. Seit etwa 1973 begann allerdings ein starker Preisverfall beim Roh-Alkohol, der Staat glich den Bauern den Verlust aus, noch herführend aus dem 1918 eingeführten Branntweinmonopol. Dieses stieß den EU-Bürokraten in Brüssel allerdings immer stärker auf, nach mehreren Verlängerungen wurde es schließlich zum Oktober 2004 endgültig aufgehoben.

Bereits 2002 wurde die Produktion an der Möschenfelder Straße eingestellt und das Gebäude im Oktober 2004 abgerissen. Nur der Straßenna-  
me „An der Brennerei“ erinnert noch an die knapp 100-jährige Geschichte der Brennerei, seit 2006 befinden sich auf dem Gelände 30 Wohnungen. Auch an der Keferloher Straße steht nun ein Wohngebiet, die Brennerei wurde 2005 abgerissen.