Tradition trifft Genuss: Familie Zellermayr und ihr preisgekrönter Schnaps

Entdecken Sie die traditionsreiche Schnapsbrennerei „Beim Bartl“ im Bairer Winkl, bekannt für ihre preisgekrönten Brände.

Die beeindruckende Tradition des Schnapsbrennens im Bairer Winkl zeigt, wie Familienengagement und Handwerk Hand in Hand gehen. Am Beispiel der Schnapsbrennerei „Beim Bartl“ wird deutlich, dass die Kunst des Brennens mehr ist als nur ein Beruf; sie ist das Herzstück der Gemeinschaft, das Generationen verbindet.

Ein Blick hinter die Kulissen der Brennerei

In der kleinen Brennerei von Martin Zellermayr, die sich in der Ortschaft Weiher befindet, wird die altherwürdige Tradition des Schnapsbrennens bereits seit Jahrhunderten von der Familie fortgeführt. Opa Martin, der den Brand überwacht, gibt seine Erfahrung und das Brennrecht als ein Familienerbe weiter. „Das Brennrecht wird von Generation zu Generation weitervererbt und bleibt beim Hof“, erklärt er und verdeutlicht damit die tief verwurzelte Verbindung zur Heimat.

Herausforderungen durch Wetterbedingungen

Die aktuellen Wetterbedingungen stellen jedoch eine Herausforderung dar. Hagelschäden haben im vergangenen Jahr

die Obsternte stark beeinträchtigt. „Ohne Brennen wäre nichts davon haltbar“, betont Zellermayr. Diese Aussage hebt hervor, dass das Schnapsbrennen auch als Methode zur Verwertung nicht verwendbaren Obstes dient. Die Verarbeitung von Streuobstwiesen hat somit nicht nur Tradition, sondern trägt auch zur Nachhaltigkeit bei.

Familienbetrieb als Lebensweise

Martin Zellermayr und seine Familie sehen das Brennen als integralen Bestandteil ihres Lebens. Seine Frau Johanna kümmert sich um die Öffentlichkeitsarbeit, während die nächste Generation bereits aktiv mithelfen möchte. „Die ganze Familie muss mithelfen, sonst geht das Brennen gar nicht“, sagt Ingrid Zellermayr. Diese Zusammenarbeit und das geteilte Engagement untermauern die Wichtigkeit der Familienwerte in der Region.

Die Bedeutung der Qualität und Auszeichnungen

Qualität steht an oberster Stelle, und das zeigen die zahlreichen Auszeichnungen, die die Brennerei für ihre Produkte erhalten hat. Zellermayr erklärt den aufwendigen Prozess der Schnaps Herstellung und hebt dabei hervor, dass die Produkte wie der Williamsbirnenbrand und der Apfelschnaps aus zehnerlei Apfelsorten nicht nur geschätzt, sondern auch mit Preisen gewürdigt wurden.

Wirtschaftliche Aspekte und staatliche Herausforderungen

Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen sind allerdings alles andere als einfach. „Am Ende bleibt nicht viel übrig“, räumt Zellermayr schmunzelnd ein und verweist auf die hohen Genusssteuern, die er zahlen muss. Gleichzeitig äußert er Unmut über die fehlende Unterstützung durch die Politik und

plädiert für mehr Wertschätzung der Arbeit von Obstbrennern. „Die staatliche finanzielle Unterstützung? Sei ein Witz“, betont er und fordert dringend eine bedeutendere Hilfe für die Erhaltung der historischen Streuobstwiesen.

Fazit: Tradition trifft Zukunft

Der Bartl-Hof steht exemplarisch für die reiche Kultur des Schnapsbrennens in Bayern. Hier vereinen sich alte Traditionen mit modernen Ansprüchen, und das Engagement der Familie Zellermayr zeigt, wie wichtig es ist, diese Kunstform zu bewahren. Die Anerkennung durch staatliche Stellen und die Gesellschaft wäre ein weiterer Schritt zur Wertschätzung dieses handwerklichen Erbes.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de