



PRESSE INFO

Landschaft, die man trinken kann

„Bad Feilnbach brennt“: Obstbauern laden am 19. September in ihre Destillieren ein

Christian Eder formuliert es „flüssig“: „Wir produzieren trinkbare Landschaft!“ Wie trinkbar die Gegend rund um den oberbayerischen Ferienort Bad Feilnbach ist, zeigen Biobauer Eder und fünf seiner Kollegen am 19. September: Unter dem Titel „Bad Feilnbach brennt“ öffnen sie die Tore ihrer Bauernhöfe, die allesamt über veritable Obstbrennereien verfügen. Von 10 bis 19 Uhr können an diesem Tag Besucherinnen und Besucher alles rund um die Kunst des Brennens und deren Ergebnisse in flüssiger Form erfahren und mittels eines Shuttle-Busses zwischen den Höfen pendeln. „Bad Feilnbach gilt als *das* Brenner-Dorf in Bayern und trägt obendrein seit 2018 den Titel Genusort“, erläutert Cornelia Weber, die Leiterin des örtlichen Tourismus-Büros. Rund 120 Brennrechte auf den Höfen zeugen von einer eindrucksvollen Dichte der Destillieren. Denn das gerne als das bayerische Meran bezeichnete Dorf hat sich schon lange dem Obstanbau verschrieben. Naturnahe Streuobstwiesen prägen das Landschaftsbild. Im Jahr 2019 feierte „Bad Feilnbach brennt“ erfolgreich Premiere. Nach einer pandemie-bedingten Pause im letzten Jahr folgt nun die zweite Veranstaltung, mit der die Initiatoren rund um Christian Eder auch beim eigenen Nachwuchs „brennendes“ Interesse wecken wollten.

„In den meisten Fällen ist uns das gelungen“, berichtet Eder, auf dessen Wachingerhof seit 1887 gebrannt wird. Sohn Simon erwarb vor zwei Jahren den Titel „Edelbrand Sommelier,“ den der Vater schon seit 2012

trägt. Dafür ist viel Wissen rund um edle Brände erforderlich. Der über zwei Dutzend Sorten umfassenden Liste an Destillaten und Likören fügte der Junior bereits zwei neue Gin-Sorten hinzu. Vater und Sohn, die ebenfalls wie die meisten ihrer Kollegen einen eigenen Hofladen betreiben, verkaufen ihre edlen Tropfen per Internet-Shop weltweit. Dazu zählen auch Raritäten wie ein Quitten- und ein Bier-Brand. „Das sind reine Naturprodukte, die auf unseren Wiesen wachsen“, erläutert Simon Eder. Um aus dem Streuobst echte Köstlichkeiten entstehen zu lassen, bedarf es freilich der hohen Kunst der Brenner, die im Ort wieder mehr Anhänger findet und von der man sich am 19. September eingehend überzeugen lassen kann.

„Bad Feilnbach brennt“ findet am 19. September von 10 bis 19 Uhr statt. Ein Shuttle-Bus verkehrt in dieser Zeit zwischen den sechs beteiligten Höfen. Der Eintritt ist frei, das persönliche Probierschnapsglas für die Tour von Hof zu Hof kostet fünf Euro und ist ein schönes Andenken an diesen genussvollen Tag.



Edelbrand-Sommeliers: Christian Eder (li) und sein Sohn Simon vom Wachingerhof in Bad Feilnbach, wo seit 1887 Obst gebrannt wird



Edle Tropfen im Glas bei der zweiten Auflage der Veranstaltung
„Bad Feilnbach brennt“ Bilder © Büro Montana/ Detlev Christian Schmidt

Information: Kur- und Gästeinformation Bad Feilnbach, Tel.:
08066/88711, www.bad-feilnbach.de

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten