

Einladung zur Obstgarten- und Brennereiführung

am Freitag, den 11. Oktober von 14-16 Uhr in Mauerham 3, Taching am See, Sailerhof



Der junge Brenner Franz Gramminger vor dem Herzstück seiner Brennerei. Foto: Anneliese Caruso

Streuobstanger sind ein vielfältiger und wertvoller Lebensraum für Tiere „auf zwei Stockwerken“, und als jahrhundertlang gelebte „Agroforstkultur“ sind sie im Rupertiwinkel nicht nur eine gute Tradition, sondern im besten Sinn auch zukunftsfähig. Um die Fülle an Ertrag zu verwerten und haltbar zu machen, braucht es mehr Nutzungsmöglichkeiten als nur Tafelobst. Franz Gramminger brennt aus seinem biozertifizierten Obst ohne Zucker und Zusätze den „Waginger See Schnaps“ in mehreren Sorten. Was macht einen Bioobstanger aus? Wie läuft der Brennvorgang ab, damit ein edler Brand entsteht? Das wird uns Franz erläutern. Am Ende verkosten wir den Bioschnaps, im schönen neuen Verkostungsraum mit Gewölbe am Sailerhof.

Der Unkostenbeitrag beträgt 16,-€ pro Person, die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt. Anmeldungen bitte unter oekomodellregion@waging.de oder unter franz@sailerhof.de .