

KÖHLEREI

Der Name Kohlgrub hat seinen Ursprung im Hozkohle-brennen. Diese Arbeit wurde seit dem Altertum zur Eisen-
verhüttung und Glasherstellung von Köhlern verrichtet.

Bei der Herstellung von Holzkohle im Meiler werden
Holzscheite in kegelförmige Haufen gesetzt, ein mit Rei-
sig und Spänen gefüllter Feuerschacht angelegt und eine
luftdichte Decke aus Gras, Moos und Erde geschaffen. Im
Feuerschacht wird der Meiler entzündet, sodass bei einer
Temperatur zwischen 300° und 350° C der Verkohlungs-
prozess einsetzt.

Vor einigen Jahren haben sich eine Gruppe Bad Kohl-
gruber Bürger vorgenommen das Handwerk der Köh-
lerei wieder aufleben zu lassen. Inzwischen hat sich die
Gruppe der Köhler als Sparte im Obst- und Gartenbau-
verein etabliert.

In jedem Frühjahr wird ein Meiler aufgeschichtet und unter
großer Beteiligung der Bevölkerung entzündet. Aufgabe
der Köhler ist es, über die folgenden Tage den Meiler zu
überwachen. Der Kohlenmeiler darf weder erlöschen,
noch durch zu viel Luftzufuhr abbrennen.

Aus 100 kg Holz werden 20 kg Holzkohle gewonnen.



KONTAKT

Obst- und Gartenbauverein
Bad Kohlgrub e.V.

1. Vorstand, Barbara Kronacker
Tel. 08845/416
Köhlerei, Stefan Mayr
Tel. 08845/1615
Schnapsbrennerei, Hans Schedler
Tel. 08845/1619
Obstpresse, Simon Parzhuber
Tel. 08845/9529

Jager-Anwesen
Lüßweg 1
82433 Bad Kohlgrub
www.ogv-bad-kohlgrub.de

Aktivitäten Der Obst- und Gartenbauverein betreibt im
Jager-Anwesen eine Obstpresse, Schnapsbrennerei und
seit dem Jahr 2007 einen Hofladen in dem Produkte aus
eigener Herstellung angeboten werden.
Neben einer vereinseigenen Streuobstwiese werden der
Grünstreifen am Haus Schatzloch und der Kräutergarten
im Kurpark von Vereinsmitgliedern gepflegt.

Kursangebote Schnitt und Veredelung von Obstbäu-
men, Pflanzen und Pflegen von Zierblumen, Verarbeiten
und Haltbarmachen von Obst, Mähen mit der Sense,
richtig kompostieren etc.

Mitgliedschaft Der Obst- und Gartenbauverein zählt ca.
260 Mitglieder. Der Mitgliedsbeitrag beträgt 15,- € pro
Jahr und beinhaltet den Bezug der Fachzeitschrift *Der
Gartenratgeber*.

Konzept: Georg Wojciak | Design: Magdalena Böhmer



Hofladen

geöffnet
Freitag 15:18 Uhr

JAGER-ANWESEN

Im Jager-Anwesen sind Obstpresse, Schnapsbrennerei und Hofladen des Obst- und Gartenbauvereins untergebracht.

Das Haus besteht seit dem Jahr 1521, die heutige Form entstand im 18. Jahrhundert. Die Fresken an der Nord- und Ostseite des Gebäudes stammen von dem bekannten Lüftlmaler Franz Seraph Zwick aus Oberammergau.

Bevor das Anwesen in den Besitz der Gemeinde übergegangen ist, war Georg Steigenberger letzter Eigentümer. Nach ihm wird das Haus noch heute „Zum Jager-Jörgl“ genannt.

Georg Steigenberger hatte ein kleines Heimatmuseum und die Schnapsbrennerei betrieben. In den Räumen des Hofladens wohnte seine Schwester, die „Jager-Resl“.

Führungen im Jager-Anwesen, durch die vom Obst- und Gartenbauverein genutzten Räume, werden nach Vereinbarung durchgeführt. Infos und Anmeldung bei der Vorstandschaft des Obst- und Gartenbauvereins. Die zuständigen Personen finden Sie unter KONTAKT auf der Rückseite.



HOFLADEN

Der Hofladen befindet sich in der ehemaligen Stube und Küche der „Jager-Resl“, der Schwester des früheren Besitzers Georg Steigenberger. Die schmale Treppe in der Küche führt zum Schlafraum, der originalgetreu eingerichtet ist.

Im Hofladen werden folgende Produkte des Obst- und Gartenbauvereins aus Obstpresse, Schnapsbrennerei und Köhlerei zum Kauf angeboten:

- Apfelsaft
- Apfelwein
- Apfelessig
- Obstler
- Grillkohle
- Tinkturen

Gelees, Marmeladen, Sirup, Fruchtsäfte und Liköre stellen Kräuterpädagoginnen der Umgebung her. Erhältlich ist Bayerischer Bienenhonig in verschiedenen Sorten aus der Region.

Der Jahreszeit und den Festen entsprechend werden besondere Produkte angeboten sowie traditionelle Bräuche vermittelt.

Geöffnet ist immer Freitag von 15 – 18 Uhr!



OBSTPRESSE UND SCHNAPSBRENNEREI

Seit dem Jahr 1993 betreiben Vereinsmitglieder, darunter viele jugendliche Helfer, eine Obstpresse.

Im Jahr 1998 ist eine Erhitzungsanlage zum Haltbarmachen des frisch gepressten Apfelsaftes installiert worden. Der 78° C heiße Saft wird in Plastikbeutel (Bag in Box) oder in Flaschen abgefüllt.

Die Obstpresse ist im September und Oktober entsprechend der Nachfrage am Freitag und Samstag in Betrieb. Jedermann kann nach Anmeldung (Tel. 08845/9252) sein Obst zur Verarbeitung in die Obstpresse bringen.

Die Gemeinde als Besitzer der Schnapsbrennerei hat im Jahr 1999 vertraglich geregelt, die wirtschaftliche Nutzung dem Obst- und Gartenbauverein zu überlassen. Zunächst wurde die Anlage von Vereinsmitgliedern mit Unterstützung einer Fachfirma von Grund auf saniert und funktionsfähig gemacht.

Zwischen Weihnachten und Neujahr kann den Brennmeistern bei Bier und Brotzeit über die Schulter geschaut werden. Beim „Schnapsfest“, Anfang Mai, wird der Obstler nach ausreichender Lagerung erstmals ausgetrennt.

