

EINE FESTSCHRIFT



**BADENS  
BRENNER**

SORGFALT. LIEBE. TRADITION.

WIR BRENNEN  
*für unsere  
Heimat!*

75 JAHRE **KLEINBRENNERVERBAND** +++ DAS SIND **BADENS BRENNER** +++ DRINKS MIT **OBSTBRÄNDEN**

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkherstellung

**SCHLISSMANN**  
**SCHWÄBISCH HALL**



**Herzlichen Glückwunsch zum 75-jährigen Verbandsjubiläum**

**Danke für die jahrzehntelange sehr gute Zusammenarbeit.**

**Weiterhin viel Erfolg mit unseren Produkten für die  
Erzeugung fruchtiger Säfte, feiner Spirituosen  
und edler Weine.**

**Kontakt:**

**Auwiesenstr. 5**

**74523 Schwäbisch Hall**

**☎ 0791 97191-0**

**☎ 0791 97191-25**

**✉ [service@c-schliessmann.de](mailto:service@c-schliessmann.de)**



*„Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck, den  
er zurücklässt, ist bleibend.“*

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

## DAS SIND WIR

**Baden brennt** und wir zeigen, wer wir sind: nämlich Badens Brenner **04**

**Wolfgang Schäuble gratuliert** und weiß: Obstbrände sind ein hohes Kulturgut **11**

**So sieht's aus:** Vorstand und Geschäftsführer blicken nach vorn – das Interview **12**

**So sah's mal aus:** die Geschichte des Verbands zum 75. Jubiläum **18**

## UNSER HANDWERK

**Die Region:** Baden ist Geschmack. Oder viele Geschmäcker? Das Mikroklima macht's **20**

**Die Streuobstwiese:** Bei ihr geht's nicht nur ums Brennen. Sie ist Lebensraum pur **22**

**Die Maische:** der Weg vom frischen Obst zur Gärung – und worauf es dabei ankommt **24**

**Das Brennen** ist das Hochamt fürs Wasserle. Die wichtigsten Zutaten: Sorgfalt und Liebe **26**

**Die Brände:** Kirschwasser und Co. sind Badens Klassiker. Dazu gesellen sich Exoten **28**

**Rezepte vom Profi:** Gerührt oder geschüttelt? Obstbrände schmecken auch gemixt **32**

## UNSER VERBAND

**Baden Best Spirits:** Alle zwei Jahre prämiert der Verband die besten Brände **34**

**G'lernt isch g'lernt:** Brenner- und Brennmeistertausbildungen sind ein Erfolgsmodell **37**





# BADEN BRENNT

Die Brenner im Südwesten sind echte Unikate. Traditionsbewahrer, die mithilfe von Hof, Wald, Obstbäumen und Brennkesseln edle Destillate zaubern. Was es dafür außerdem noch braucht? Sorgfalt. Und ein Näsle fürs ganz Besondere ...

**Ein Prosit auf den Genuss:**

Anneliese und Fridolin Baumgartner brennen in Oberbergen am Kaiserstuhl mit Herz und Hand – und haben dafür bereits zahlreiche Preise eingeharbt. An dieser Stelle stehen sie stellvertretend für die vielen herausragenden Brenner im Land



**Men at work:** Arne Wohlgermuth von den Gebrüder Wohlgermuth aus St. Georgen sucht sich sein Brennholz zusammen, Johannes Halter aus Oberkirch kontrolliert die Eberesche für seinen Vogelbeerbrand und Michael Boos aus Baden-Baden probiert die neue Charge seines Delta Gins



### **BRENNERWIKI +++ BADEN IN ZAHLEN**

In Badens Brennkeseln landen jährlich rund 45.000 Tonnen Kernobst, 10.000 Tonnen Kirschen, genauso viel weiteres Steinobst und ebenfalls 10.000 Tonnen weiterer Stoffe aus Beeren, Getreide oder Weinprodukten.

**8000 aktive Brennereibetriebe** produzieren jedes Jahr eine Menge von über 2 Millionen Liter Alkohol.



**W**arum setzt sich jemand stundenlang vor einen Brennkessel und wartet, bis der Hahn zu tröpfeln beginnt? Warum geht jemand in den Wald für Schlehen, rote Beeren oder Kräuter (gibt's die nicht auch auf Bestellung)? Warum hackt jemand Holz, wenn der Strom aus der Steckdose kommt? Badens Brenner sind wahrhaftige Traditionalisten, die oftmals Hof, Wald, Obstbäume – und ja, auch Brennkessel und Brennrecht – geerbt haben. Dazu die Leidenschaft und die Spürnase für das Besondere. Die braucht's nämlich auch...

### **ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE**

Diesen Schlag Menschen findet man weit draußen in der Rheinebene, in den klassischen Weinregionen, wo es paradiesische Voraussetzungen für Obst hat, und selbst auf dem Feldberg, dem höchsten Gipfel des Schwarzwalds. Irgendwo raucht immer ein Kamin, irgendwo wartet immer einer oder eine darauf, Vor- und Nachlauf vom Herzstück zu trennen. Und zwar sauber. Das ist wichtig.

Manchmal machen Badens Brenner ihr Handwerk wie vormals Vater und Großvater, manchmal aber auch nicht. Sie gehen dann zur Schule und lernen das Handwerk ganz neu, nehmen an Wettbewerben teil, probieren Neues aus, veredeln Bäume und schmecken mal rein und raus. Mittlerweile gibt es auch viele Quereinsteiger, die ihre Leidenschaft für Streuobstwiesen entdeckt haben, Quitten oder Kornelkirschen verehren und den Gipfel ihrer Arbeit darin sehen, Aromen einzufangen. Manch einer legt Kirschwasser ins Kirschholz und wartet ab, was passiert. Das Schöne dabei: Es passiert immer was. Nur: Schmecken soll es halt auch. Rund muss es sein, edel. Das ist die hohe Kunst des Brennens.



**Aromenzauberer am Werk:**

Alde-Gott-Brennmeister Uwe Lehmann (oben), Axel Baßler vom Feinen Kappler in Kappelrodeck (daneben), Edelbrenner Stefan Marder aus Albruck-Unteralpfen (darunter) und Marco Indlekofer von der Edeldestillerie Indlekofer in Wutöschingen

Die Kleinbrennerei ist in Baden zumeist ein Nebenbetrieb der Landwirtschaft. Das kann ein reiner Obstbaubetrieb am Bodensee sein, ein Weingut im Markgräflerland, ein Gemischtbetrieb in der Ortenau oder ein Bergbauernhof im Schwarzwald. Immer mehr Kleinbrenner vermarkten ihre Produkte direkt, ein gewichtiger Teil geht aber auch in den Handel oder an große Brennereibetriebe. Auch davon gibt es in Baden einige. Traditionell ist die Brennerei häufig eine Ergänzung als zusätzliche Einnahmequelle und Verwertungsmöglichkeit von Obst, Getreide und Weinprodukten. Gut 25 Prozent des badischen Obstes landen im Brennkessel.

**20 000 EINWOHNER, 800 BRENNER**

Im großen Stil beginnt die Geschichte des Brennens übrigens damit, dass im Jahr 1726 der Straßburger Fürstbischof seine badischen Untertanen nicht nur zur Kirche, sondern auch zur Kirsche ermunterte. Mit Schnaps bekam die Landwirtschaft wertvollen Dünger und Brenner und der Bischof seine Einkünfte. Die Aromen spielten wohl anfangs keine Rolle. Heute hingegen sind sie das A und O. Badens Brenner sind zwar die besten Kollegen, aber wie im Wein auch harte Konkurrenten. Jeder will der Beste sein – zur Freude aller Genießer.

Der Verband Badischer Klein- und Obstbrenner – oder kurz: Badens Brenner – vertritt alle seine Mitglieder im gesamten Gebiet Baden. Von Heidelberg über die Ortenau bis nach Überlingen am Bodensee sind die Kleinbrenner dabei in verschiedene Bezirke aufgeteilt. Und das seit nunmehr 75 Jahren. Im Ortenaukreis ist das Zentrum der Kleinbrenner





**Brennen gleich Männer-  
sache?** Das sieht Ulrike Kohler aus Kappelrodeck anders. Badenweit ist die Brennerin auch bei Weitem nicht die einzige. Früher waren es ohnehin häufig Frauen, die auf den Höfen die Brennkessel behüteten

und dort gibt es auch mit Oberkirch die Stadt mit den meisten Brennereien. Bei circa 20 000 Einwohnern hat die Stadt mit den umliegenden Ortsteilen fast 800 Brennereien! Ohnehin wird nirgendwo sonst im Land so viel gebrannt wie in Baden – mit immer besseren Ergebnissen. Ein Kirschwasser von heute ist nicht zu vergleichen mit einem von 1950. Internationale Erfolge sprechen für sich. Heute gibt

es Cocktails mit Dollenseppeler-Kirschwasser oder Wildkirsche, dazu Gin und Whisky aus Badens Brennküchen. Hier zeigt sich, dass sich die Traditionen nicht in Rauch aufgelöst haben, sondern das Holzfeuer immer noch lodert. Neugierde gehört zur Tradition. Oder anders gesagt: Nur diejenigen wachsen in die Höhe, die ihre Wurzeln kennen und pflegen.

## Wir gratulieren zum Jubiläum!

Die Erbslöh Geisenheim GmbH freut sich über das 75-jährige Bestehen des Verbands Badischer Klein- und Obstbrenner e.V.

Wir bedanken uns für die langjährige Zusammenarbeit und sind stolz darauf, zum Erfolg Ihrer edlen Brände beigetragen zu haben.



# MÜLLER

BRENNEREIANLAGEN.DE



DIE WELTWEIT  
FORTSCHRITTLICHSTE  
KOLONNENTECHNOLOGIE:  
**MÜLLER AROMAT®**

## DER MÜLLER AROMAT®.

### MEHR AROMA DURCH TECHNOLOGISCHEN VORSPRUNG.

Das Premiummodell, auf das unsere Kunden, ob Klein- oder Großbrennereien, nicht mehr verzichten können. Durch seine patentierte Technologie extrahiert der AROMAT® besonders spektrenreiche Aromenprofile. Individuell konfigurierbar mit vielen weiteren Ausstattungsoptionen.

**IN BADEN GEBAUT. IN DER WELT GESCHÄTZT.**

# EIN GUT FÜR ALLE

Bundestagspräsident Dr. Wolfgang Schäuble gratuliert dem Verband zum 75-Jährigen.  
Was unsere Brenntradition mit der Landschaft zu tun hat, weiß der Ortenauer ganz genau ...

**W**enn man eine Liste der zehn wichtigsten badischen Kulturgüter erstellen und veröffentlichen müsste, wären für mich Obstbrand und Destillat ganz vorne mit dabei. In kaum einer anderen Region auf der Welt sind Weinbau und Brennereiwirtschaft so eng verbunden wie bei uns in Baden und ganz besonders in meiner Heimat, in der Ortenau.

Wenn ich seit nunmehr 30 Jahren mit dem Rollstuhlfahrrad durch die Ortenau fahre, sehe ich unsere heimische Kulturlandschaft sicherlich mit ganz besonderen Augen. Dort, wo der Tourist sagen würde: „welch schöne, abwechslungsreiche Landschaft“, denken wir Einheimischen: „Die Landschaft ist nicht nur Segen und Geschenk, sie verbirgt auch harte Arbeit.“

Zum 75-jährigen Bestehen gratuliere ich dem Verband Badischer Klein- und Obstbrenner in ganz außerordentlicher, persönlicher Verbundenheit. Dass das Recht, Branntwein herzustellen, neben einer technischen auch eine rechtliche und politische Dimension beinhaltet, ist den Menschen in unserer Heimat nach dem Zweiten Weltkrieg schnell bewusst geworden. Und so war es eine ganz logi-



sche Konsequenz, den Kleinbrennerverband zu gründen.

## POLITISCHE VERTRETUNG

Über Jahrzehnte hat der Verband die Brenner beraten und politisch vertreten. Nicht erst seit dem Urteil des Europäischen Gerichtshofs aus dem Jahr 1976 wussten wir, dass die Angelegenheiten der Brenner auch immer politische Angelegenheiten sind. Und ich bin sehr froh und dankbar, dass ich den Verband eine nunmehr schon so lange Zeit begleiten darf.

Die Welt hat sich verändert, aber die Kunst, einen guten Schnaps zu brennen, ist weiterhin ein Geheimnis, das mit Erfahrung, Geduld und Verantwortung zu tun hat. Erfahrung in der Technik, Geduld bei der Verarbeitung der Rohstoffe und Verantwortung für die natürlichen Lebensgrundlagen unserer heimischen Kulturlandschaft.

Schnapsbrenner sind Experten für Nachhaltigkeit, und die Pflege unserer Streuobstwiesen ist ein unverzichtbarer Beitrag zum Erhalt unserer heimischen Kulturlandschaft. Dafür wünsche ich allen Klein- und Obstbrennern weiterhin gutes Gelingen und viel Erfolg.

## WEITERHIN EINE STIMME

Dem Verband Badischer Klein- und Obstbrenner e.V. wünsche ich zu seinem 75-jährigen Bestehen, dass er auch weiterhin die Interessen seiner Mitglieder mit fachlicher Beratung und kluger politischer Vertretung wahrnehmen kann.

Ich bin da ganz zuversichtlich, denn der Verband ist ein wichtiger und wertvoller Partner für seine Mitglieder und für alle Menschen, die sich mit der Lage der Klein- und Obstbrenner in unserem Land befassen.



# DIE MIT DEM FEUER SPIELEN

Badens Brenner blicken entspannt in die Zukunft – weil sie schon lange damit begonnen haben, sich auf sie einzustellen. Schließlich hat sich längst nicht nur der Schnaps verändert, sondern auch Menschen und Märkte ...



### Die Kümmerer aus den

**Regionen:** von links die Vorstandsmitglieder Franz Wild (2. Vorsitzender, Bezirk Offenburg), Manfred Rettig (Bühl), Siegfried Gumberger (Überlingen), Klaus Lindenmann (Verbandsgeschäftsführer), Arno Bader (Kaiserstuhl), Ulrich Müller (1. Vorsitzender), Stefan Marder (Waldshut), Johannes Halter (Oberkirch), Frank Küchlin (2. Vorsitzender, Freiburg), Uwe Lehmann (Achern), Ralf Mehlin (Lörrach), Peter Blum (Radolfzell / Konstanz). Auf dem Bild fehlen Martin Brosamer (Kinzig- und Harmersbachtal), Manfred Hengefeld (Singen) und Stephan Grimm (Neckar-Tauber)

**N**eue Regeln, neue Brände, neue Ideen und eine neue Generation: Wohin geht eigentlich die Reise im Brennerland Baden? „Ganz klar, nach vorne“ – da sind sich Verbandsvorstand Ulrich Müller und Kleinbrenner-Geschäftsführer Klaus Lindenmann ziemlich einig. Und damit auch alles in die richtige Richtung geht, stellt der Verband 75 Jahre nach seiner Gründung gerade jede Menge Weichen neu. Schnaps gleich Schnaps? „Die Zeiten sind längst vorbei“, erzählt Uli Müller und verrät nebenbei, in welchem Kuchen ihm sein Kirschwasser am besten schmeckt. Vorweg: Es ist keine Torte...

**Lieber Uli, lieber Klaus. 75 Jahre Brennerverband. Wenn man's zusammenfassen würde: Was hat sich in all den Jahren eigentlich verändert? Das Handwerk ist ja eigentlich immer noch dasselbe, oder?**

*Ulrich Müller:* Gravierendes hat sich sicher nicht geändert. Vor 75 Jahren, direkt nach dem Krieg, mussten die Leute sich ja erst wieder sammeln. Es war überall Not, im Obstbereich und auch beim Alkohol. Daraus hat sich die Kleinbrennerei entwickelt. Man hat einfachen Schnaps gebrannt, um das gute Obst nicht verkommen zu lassen. Heute zählen andere Dinge: höchste Qualitätsansprüche, stetige Weiterentwicklung. Die Vielfalt ist sehr viel größer geworden, der Kunde kritischer. Das ist aber ja auch gut so. Das Gute setzt sich am Ende durch.

**Nirgendwo in Europa gibt es so viele Schnapsbrenner auf einem Haufen wie hier in Baden. Warum?**

*Klaus Lindenmann:* Das rührt aus der Geschichte her. Damals hat der Bischof von Straßburg das Brennen von Kirschen in Oberkirch erlaubt, so haben die Landwirte begonnen, ihr Obst zu destillieren. Das ist auch der Grund, warum Süddeutschland bis heute viele Kleinbetriebe hat. Gebrannt wird zumeist auf kleinen Höfen mit Obst- oder ein bisschen Weinbau. Oder eben auf einem Schwarzwaldhof. Das ist anders als im Norden, wo es schon immer große Güter und Kornbrennereien gab.

**Kirschwasser ist ein gutes Stichwort. Was wären die badischen Brenner ohne, gerade in und um den**



„ES IST WICHTIG,  
DASS MAN SICH IMMER  
WIEDER NEU **AUFSTELLT**  
UND **AUSRICHTET**“

ULRICH MÜLLER, OBERBRENNER

**Schwarzwald? Nur: Was macht ein gutes Kirschwasser eigentlich aus?**

*Klaus:* Ich persönlich finde, dass ein feiner Mandelton eine tolle Sache ist. Der rührt übrigens vom Stein her. Und auch hier hat sich zuletzt vieles getan. Die Kirschwasser sind längst harmonisch und rund. Früher hat man ja gesagt, unter 50 oder 55 Prozent ist der Schnaps nix. Heute sind wir da eher bei 40 bis 42 Prozent. Viele Brenner haben auch mit verschiedenen Sorten experimentiert. Es gibt längst nicht mehr diese ein, zwei Sorten Brennkirschen. Das macht das Ganze so spannend.

*Uli:* Man muss wissen und auch sehen, dass gerade im Schwarzwald die besten und aromatischsten Kirschen wachsen. Es ist also ein prädestiniertes



### Ulrich Müller

Anschieber, Ideengeber,  
Motivator und Verbands-  
vorsitzender

Anbaugelände. Es gibt bei uns sehr viele Kirschen, aus dieser Geschichte heraus ist das Kirschwasser gewachsen und gereift. Auch viele Brenner außerhalb des Schwarzwalds kaufen ihre Kirschen hier. Das ist eine Win-win-Situation.

**Das Kirschwasser ist ja auch eine Zutat für eine der berühmtesten Backwaren aus der Region: die Schwarzwälder Kirschtorte. Mal für Schleckermäuler gefragt:**

**Gehört das Kirschwasser bei der Torte eigentlich in den Teig oder in die Sahne?**

*Klaus:* Ich bin kein Konditor, da musst du meine Frau fragen (lacht). Aber meines Erachtens kommt es in den Teig.

*Uli:* Kirschplumpskuchen, da kommt's in den Teig. Das ist einer meiner Lieblinge, dieser trockene Spuckkuchen, wo die Kirschen reinkommen, ohne dass man den Kern rausmacht. Den spuckt man wieder aus, daher der Name. Sehr lecker!

*Klaus:* Was übrigens unser Traum wäre, aber das haben wir noch nicht geschafft: Dass in die Schwarzwälder Kirschtorte auch nur Schwarzwälder Kirschwasser reindarf... Aber das ist keine Vorschrift. Die wäre aber gut für uns, denn es gibt viele ältere Damen, die, wenn sie so eine Torte machen, am Kirschwasser nicht sparen.



**Klaus Lindenmann**  
Kümmerer, Bescheid-  
wischer, Tausendsassa  
und Geschäftsführer

**Früher hieß es, ein Schnäpsle muss im Rachen ordentlich brennen. Das ist längst nicht mehr so.**

*Uli:* Stimmt. Wir Brenner legen mittlerweile sehr viel mehr Wert aufs Aroma. Man muss schmecken, wo der Brand herkommt, welche Obstsorte drin ist und

wie er gebrannt wird. Mit 40, 42 Prozent ist das Destillat runder, die Aromen lassen sich besser erfassen. Und darum geht es ja auch: um Genuss. Nicht um starken Alkohol.

*Klaus:* Die Technik ist auch viel besser geworden. Früher hatte man größere Probleme, ein Destillat zu filtern. Außerdem: Weniger Alkohol ist ja auch ein Trend, der vom Verbraucher kommt.

**Unsere Region steht wie keine zweite in Deutschland für feine Obstbrände, Liköre und neuerdings auch für Gins, Whisky oder deutschen Rum. Welche Rolle spielen diese neuen Spirituosen inzwischen für die Badischen Brenner?**

*Uli:* Sie spielen eine ganz große mittlerweile. Gerade Gins und Whiskys sind von einer Randerscheinung in vielen Betrieben zum Hauptprodukt geworden. Sie vervollständigen auf der einen Seite das Sortiment und auf der anderen sind sie für viele Brenner zum Topseller geworden. Insgesamt betrachtet zeigt es aber auch einem breiteren Publikum, was Badens Brenner draufhaben. Das zahlt dann eben auch auf unseren Markenkern ein, auf unsere Obstbrände, die dadurch gleichfalls zusätzliche Aufmerksamkeit bekommen.

**Bei den Badischen Brennern ist vieles in Bewegung. Durch das Ende des staatlichen Branntweinmonopols haben einige aufgehört, andere wiederum haben zuletzt kräftig investiert. Wohin geht die Reise im Brennerland?**

*Klaus:* Es werden weniger Brenner werden. Das sieht man auch in anderen Bereichen. Die Obstgenossenschaft in Oberkirch, die OGM, hat vielleicht noch ein Fünftel der Mitglieder, die sie vor Jahrzehnten hatte. Und ähnlich ist es auch bei uns, der Generationswechsel läuft. Aber es gibt auch sehr viele Betriebe, die diesen Wandel positiv vorantreiben und selbst daran wachsen.

*Uli:* Wichtig ist dabei auch, dass wir als Verband gerade auch für die kleinen Brenner lohnende Absatz-

quellen finden. Gerade diese Mitglieder halten auch unsere Landschaft offen und erhalten so viele wichtige Streuobstbestände. Das wird eine der großen Herausforderungen für unseren Verband bleiben.

**Als Verband führt ihr bisher die Baden Best Spirits durch und steht euren Mitgliedern mit Rat und Tat zur Seite. Derzeit feilt ihr aber auch an der Marke Badische Brenner. Was ist geplant?**

*Uli:* Es ist wichtig, dass man sich als Verband immer wieder neu aufstellt und ausrichtet. Fest steht, dass wir mit „Badens Brenner“ schon mal unseren Namen modifiziert haben. Auch das Logo ist neu. So sehen auch die Jungen: Der Verband geht voran. Aber es geht noch weiter, wir stärken Marketing und wollen künftig auch Bindeglied zwischen Klein- und den großen Verschlussbrennern und dem Handel sein. Und wir werden dabei unsere Brenner immer versuchen mitzunehmen und sie zu motivieren, mitzugehen. Schließlich kann man die Leute um sich herum ja nur motivieren in seinem Tun, wenn man selbst Vorbild ist und vorangeht.

*Klaus:* Was noch ansteht: unsere neue Homepage, die wir gerade komplett neu machen. Um wieder modern aufgestellt zu sein und unsere Kunden und Mitglieder künftig noch besser beraten zu können. Das bleibt natürlich auch in Zukunft ein wichtiger Teil unserer Verbandsarbeit. Seit Kurzem können ja auch etwa Brenngenehmigungen online angemeldet werden. Das ist eine gute Entwicklung, die wir

schon seit vielen Jahren fordern. In Sachen Digitalisierung wollen wir da als Verband nun nachziehen.

**Jetzt sind's ja auch nur noch 25 Jahre bis zum Hundertsten. Was meint ihr? Wie wird es dann um Badens Brenner stehen?**

*Uli:* Ein Blick in die Glaskugel ist natürlich immer schwer. Aber: Die Brenner werden sicherlich nach wie vor da sein. Es werden weniger sein, die wahrscheinlich mehr brennen und auch mehr Qualität liefern. Vielleicht werden andere dann aber den Vertragsobstanbau machen. Auch hier müssen wir uns als Verband natürlich immer wieder neu aufstellen. Es wird sich zeigen, wohin sich der Alkoholmarkt insgesamt entwickelt.

*Klaus:* Vielleicht finden wir auch Ideen, um unsere heimischen Produkte in der Breite noch wertiger zu vermarkten. Dafür braucht es Schulungen, da waren wir in den vergangenen Jahren bereits intensiv am Ball. Wir haben es geschafft, eine Brenner-Fachausrichtung mit Ausbildung zu machen. Und wir haben die Brenmeisterprüfung auf den Weg gebracht – zusammen mit der Landesregierung. Das bringt uns natürlich voran.

*Uli:* Letztendlich machen es überall halt auch die Menschen aus. Wir haben ganz tolle Brennerinnen und Brenner bei uns, die uns helfen und unterstützen – bei der Prämierung und auch sonst überall. Darauf, auf eine gute Gemeinschaft, wird es sicherlich auch in naher Zukunft ankommen.



*FassReifung*  
Ihr Partner rund ums Fass

**wilhelm Eder**  
www.faesser-shop.de



# GLAS ODER GAR NICHT

07667/91940  
info@suedglas.de  
www.suedglas.de

**SÜDGLAS eG**  
Flaschen Gläser Verschlüsse Verpackung

Wenn Sie Gläser, Flaschen oder Verschlüsse  
benötigen, sind wir ihr erster Ansprechpartner



# ES WAR EINMAL...

... ein junger Verband, der jetzt nicht mehr ganz so jung ist, aber in den 75 Jahren ganz schön viel bewegt hat

**M**an kann auf keinen Fall sagen, die Zeiten seien nicht ereignisreich gewesen. Der Verband der Badischen Kleinbrenner wurde 1946 in Oppenau gegründet, in einer Zeit, in der es im Prinzip an allem mangelte. Und so war es noch bis in die 1950er-Jahre etwa gar nicht so leicht, an Büromaterial zu kommen. Oder an ein Fahrzeug. Und wenn eines dastand, fehlte das Benzin. Blöd! Aber Sorgen und Nöte hatten natürlich auch die Mitglieder. Schon damals ging es um die Preise, die der Staat für den abgelieferten Alkohol bezahlte, um Ausbeutesätze und um Konflikte mit Zollbehörden. Und während letztere immer noch gelegentlich vorkommen – jeder Brand muss schließlich beim Zoll nach wie vor ordnungsgemäß angemeldet werden –, hat sich die Sache mit der staatlichen Abnahme inzwischen erledigt. Bis 2017 zahlte der Bund nämlich gutes Geld für Kleinbrenner-Alkohol. Eine Wettbewerbsverzerrung, befand die EU.

## **BÜROKRATIE. UND NOCH MEHR BÜROKRATIE**

Seit 2017 ist das sogenannte Branntweinmonopol nun Geschichte und jeder Brenner muss sehen, wie er seine Destillate an den Mann bringt. Nicht wenige haben aufgehört, andere kräftig investiert. Und das ist nur eine Entwicklung, die die Brenner im Verband begleiten. Eine andere sind Begriffsbestimmungen, die zuletzt auch auf europäischer Ebene immer weiterentwickelt wurden. Erfreulich zum Beispiel: Die geografische Angabe „Schwarzwälder Kirschwasser“ wurde nun eingetragen und dabei genauer definiert. Noch so ein bürokratischer Vorgang, den der Verband begleitet hat. Einer muss ja... Denn so können sich Badens Brenner verstärkt auf das konzentrieren, was sie eigentlich auszeichnet: hochqualitative Brände in die Flasche zaubern...







Fotos: stockadobe.com / Juergen Wiesler, OIN-Photography: shutterstock.com / Robert Schneider

#### Natürliche Vielfalt:

Unsere Region hat viele Aromen, die sich in ihren jeweiligen Bränden einfangen lassen: in St. Peter im Schwarzwald (oben links), am Bodensee (rechts) oder in der Ortenau (unten links). Landschaft plus Obstsorte ergibt Geschmack pur



# WIR VON HIER

Der Rohstoff der badischen Brenner gedeiht auf unterschiedlichen Böden. Jeder Ort hat daher seine Spezialitäten. Ihr Anbau wiederum formt die Region

**K**irschen! Knallrot und herrlich süß. Mirabellen: sattes Gelb, feine Frucht mit einem Hauch Marzipan. Birnen: am besten saftig... willkommen im Paradiesgarten! Der Schwarzwald schützt das Land hier vor zu kalten Winden, gleichzeitig bläst durch die Burgundische Pforte Wärme ins Rheintal. Und das beständig. Unzählige Haupt-, Seiten- und Nebentäler sorgen für eine Vielfalt im Mikroklima. Hier ist es ein bisschen sonniger, dort windiger. Die Böden sind nicht immer gleich. Das Markgräflerland unterscheidet sich von der Ortenau, der Kraichgau ist nicht zu verwechseln mit dem Breisgau und schon gar nicht mit der Bodenseeregion.

#### BRAND FORMT LAND

Darum gibt es so viele unterschiedliche „Brennpunkte“ fürs Kirschwässerle, für Williams und die Bühler Zwetschge, die eben nicht nur rund um Bühl, sondern auch noch an anderen Stellen wächst. Und denken wir mal nicht nur an die Klassiker: An kleinen Bächen schlagen Haferpflaumen ihre Wurzeln, zwischen Tannen und Fichten behaupten sich Wildkirschen und auf dem Feldberg blüht der Enzian. Die Bewohner wussten schon immer, dass sich mit der Verschnapsung eine bessere Landwirtschaft betreiben lässt, dass man damit Steinobst, Früchte und all ihre Aromen haltbar machen kann.





**Raum!** Auf der Streuobstwiese steht nicht alles dicht an dicht. Nicht nur die Früchte sind verstreut – wie hier die Äpfel – sondern auch die Bäume selbst. Der Platz dazwischen war häufig Heu- oder Weidefläche. Heute sind sie vor allem Lebensraum für unzählige Wildtiere!

## TREIBSTOFF STREUOBST

Wenn es die Streuobstwiese nicht gäbe, man müsste sie erfinden – und das nicht nur, weil Badens Brenner hier ihre wichtigsten Protagonisten für ihre Brände ernten und auflesen. Viel mehr Naturschutz auf kleinstem Raum geht nicht. Ackerhummeln, Wildbienen und Schmetterlinge wie der seltene Admiral haben hier ihr Zuhause. Nicht zu vergessen Kröten, Frösche, Igel... Dabei war die Streuobstwiese früher nur ein Obstgarten mit locker gesetzten hochstämmigen Apfel- und Birnbäumen, die nah und weit verstreut um Gehöfte oder Dörfer standen. Es ging um die Nahversorgung und um Grünfläche für die Kühe. Vor 100 Jahren wollte man es dann besser machen: weniger Obstsorten, mehr Plantagen. Als die Streuobstwiese wieder in Ehren kam, wurden totgeglaubte Regionalsorten neu entdeckt und von baumkundigen Brennern gerettet. In Deutschland gibt es heute um die 400 000 Hektar Streuobstwiesen. Davon hat Baden-Württemberg mehr als ein Viertel.



**BRENNERWIKI +++**  
**MIT STEIN? JEIN**

Ob der Stein nach dem Einmaischen drinbleibt und mitgebrannt wird oder nicht, hat direkte Auswirkungen auf den Geschmack. Mit Stein entfaltet das Destillat eine Bittermandelnote, ohne dagegen stärkere Fruchtaromen. Teils wird der Kern schon vor dem Einmaischen entfernt. Aber nicht immer. Schlehen etwa lassen sich nur schlecht entsteinen. Bei der Gärung aber setzen sie sich am Boden ab.



**Bei einem hochwertigen Brand**

geht es nicht um Resteverwertung. Was reinkommt, soll rein sein – denn im Geschmack kommt's sonst raus. Das weiß natürlich auch Brenner Daniel Kehret aus Eckartsweier

## NUR REINES DARF REIN!

Alles, was man reinmacht, gibt Aroma. Logisch. Für einen exzellenten Brand gehören darum nur die saubereren und frischen Früchte ins Maischefass – und keine Stiele oder Blätter oder gar fauligen Früchte... Zum Prozedere: Die Früchte kommen zerkleinert oder gemust in den Maischebottich, zudem bekommen säurearme Früchte wie Birnen, Mirabellen und Kirschen als Dreingabe eine geschmacksneutrale Kommissäure. Bei Streuobst ist das nicht notwendig, hier stimmt der Säurewert. Eine Zugabe, die jedes eingemischte Obst braucht, sind die Reinhefen, die für eine kontrollierte und stetige Gärung sorgen. Als Alternative gelten wilde Hefen. Die Gärung findet in dem Fall mehr oder weniger spontan statt – oder eben auch nicht. Über die Dauer der Gärung herrscht Uneinigkeit: nur zwei Wochen oder sechs, sieben Wochen oder gar zwei bis drei Monate? Jeder Brenner hat da so seine Philosophie. Wichtig ist auf jeden Fall, dass die Gärung nicht stockt, dass sie nicht zu schnell oder zu langsam stattfindet. Und auch, dass sich die Aromen nicht durch Luftkontakt verflüchtigen. Das wäre schließlich zu schade ...



**Handarbeit:** Niels Wohlgemuth von den Gebrüdern Wohlgemuth aus St. Georgen feuert den Kessel an. Eine Handarbeit, die Augenmaß erfordert – und teils immer noch der neuen Technik vorgezogen wird



## HEISSER SHOWDOWN

Das Brennen ist das Hochamt. Hier kommt es zum Schwur: Hat sich all die Mühe mit Obst und Maische gelohnt? Wie jeder sein Brennrecht hat, so hat auch jeder seine Brennanlage, seine Philosophie, seinen Schatz an Wissen und Erfahrung. Wer brennen will, muss sich über ein paar Fragen im Klaren sein: Alte Brennanlage oder eine neue? Analog oder digital? Mit Holz oder mit Gas oder Öl? Die einen sagen, nur mit modernster Technik geht's präzise bis zwei Stellen hinters Komma. Die anderen haben Erfahrung oder die Zeit, um das Feuer zu hüten. Das sollte schließlich nicht zu stark und nicht zu schwach sein, damit der Schnaps gleichmäßig zu tröpfeln beginnt. Wer eine neue Brennanlage hat, brennt oft nur einmal. Bei alten Anlagen muss man's auch mal zweimal machen bis zum Feinbrand. Für alle aber gilt: Vor- und Nachlauf müssen vom Herzstück getrennt werden – für höchste Qualität. Ob alt oder neu, die besten Ergebnisse wurden und werden so und so erzielt. Was zählt, ist der Brenner.

# UNSERE SCHÄTZLE



Kirschwasser, Williams oder Mirabelle sind Klassiker. Doch Badens Brenner zaubern noch viele weitere Aromen in die Flasche, darunter auch von Exoten wie Mispel oder Vogelbeere. Und neuerdings gibt's auch immer häufiger Gin und Whisky...



## Was wächst denn da?

In badischen Brennkesseln landet längst mehr als nur Kirsch und Williams. Exoten wie Kornelkirsche oder Zibärtele (in Baden ein Klassiker) überraschen dabei mitunter auch die geübtesten Gaumen



**B**rände, Geiste, Liköre, Gold, Kräuterbitter, Gin, Whisky, Wermut, Rum, Korn oder Wodka: Die Breite an Produkten aus badischen Brennereien ist riesig. Wie schmeckt eigentlich was? Und wie werden die Früchte verarbeitet? Johannes Halter, Edelbrenner aus Oberkirch, gibt einen Überblick:

### **KIRSCHWASSER**

Das Schwarzwälder Kirschwasser ist das Flaggschiff der Obstbrände in Baden und mit jährlich über 500 000 Litern erzeugtem Alkohol auch einer der am meisten produzierten Brände in den kleinen Brennereien. Der dezente Bittermandelton in der Nase ist charakteristisch. In früheren Zeiten hat man ein Kirschwasser nicht unter 50 Prozent bekommen. Heute sind es zumeist nur noch 40. Am

Gaumen begegnet man dem fruchtigen Kirscharoma. Etwas Marzipan und Schokoladenaromen im Abgang vollenden den Edelbrand. Bekannt ist es gerade auch als wichtigste Zutat in einem Klassiker, den die ganze Welt kennt: die Schwarzwälder Kirschtorte.

### **WILLIAMS**

Es gibt sehr viele verschiedene Birnenbrände. Den feinsten Geruch und Geschmack davon hat sicherlich der Williams Birnenbrand. Dadurch ist dieser auch sehr beliebt. Für die Brenner ist es indes jedes Jahr wieder eine Herausforderung, diese feinen Aromen, die auch leicht flüchtig sind, von der Frucht über das Brennen ins Glas zu bringen. Gelingt dies, entstehen hier tolle Brände, die sich einer großen Beliebtheit erfreuen.

**MIRABELLENWASSER**

In der Nase wird der typische Mirabellenduft wahrgenommen. Der Edelbrand erinnert an Honigmelone und Aprikose. Im Geschmack steht wieder das fruchtige Mirabellenaroma im Vordergrund mit einem leichten Bittermandelton und einer feinen Würze. Das Mirabellenwasser wird vor allem aus der Mirabelle von Nancy – so heißt die Baumart – hergestellt. Diese Sorte eignet sich aufgrund des Geschmacks perfekt für einen Brand.

**HIMBEERBRAND**

In der Nase begegnet dieser Edelbrand mit dem klaren, reinen Fruchtcharakter der Himbeere, begleitet von feinen Heunuancen. Am Gaumen zeigt sich die elegante Fruchtigkeit der Beere gepaart mit einer zarten nussigen Note. Das Produkt verspricht einen weichen Abgang. Bei einem Himbeerbrand mit 100 Liter Maische entstehen im Gegensatz zu einem Himbeergeist nur 4 bis 5 Liter Edelbrand. Dadurch wird er zur besonderen Rarität.

**ZIBARTENBRAND (ZIBÄRTLE)**

Der Geschmack der alemannischen Wildpflaume Zibarte landet seit Ende der 1990er-Jahre wieder an vielen Gaumen. Dieses Nischenprodukt, unter Einheimischen ohnehin ein Klassiker, hat sowohl bei Produzenten im Schwarzwald als auch bei Liebhabern von Steinobstbränden seinen Platz. In der Nase begegnet man den intensiven Mandel- und Marzipantönen. Ein Hauch von Pflaume ist ebenfalls vorhanden. Der Abgang gestaltet sich lange anhaltend und fruchtig.

**MISPELBRAND**

Am Gaumen breitet sich bei dieser eher seltenen Spezialität ein sehr vielschichtiges Bukett aus. Es reicht von Apfel, Birne und einem Hauch Quitte bis hin zu brotigen, würzigen Aromen und einem leichten Anflug von Bittermandel. Im Abgang erinnert





### JUBILÄUMSCUVÉE +++ 75 MAL KIRSCHWASSER

Unsere Schnapsidee zum 75. Jubiläum? Wir haben einfach mal die allerbesten 75 Kirschwasser der vergangenen Baden-Best-Spirits-Prämierung zusammengemischt. Herausgekommen ist eine Cuvée, die durch ihr feines Bittermandelbouquet gepaart mit Noten von Schokolade und Marzipan besticht. Achtung: Die Auflage ist begrenzt: 75 Flaschen, mehr gibt's nicht. Wer eine haben möchte (0,5 Liter, 75 Euro), kann sich per Mail an [info@badens-brenner.de](mailto:info@badens-brenner.de) melden.



der Edelbrand etwas an Weintrester. Die apfelähnlichen braunen Früchte sind erst nach einer Frosteinwirkung oder längerer Lagerung verwertbar, wenn Tannine und Fruchtsäuren abgebaut sind.

#### VOGELBEERBRAND

In der Nase überrascht dieser exklusive Edelbrand mit fruchtig herbem Duft, der an Marzipan erinnert. Auch trestrig, grasige Nuancen sind dabei wahrzunehmen. Im Gaumen zeigt sich der Vogelbeerbrand sehr facettenreich. Das typisch würzige Aroma wird von feinen Marzipanaromen und einem dezent weichen, erdigen Geschmack abgerundet. Im Abgang bleibt das Aroma lange erhalten.

#### GIN

Spätestens seit der Monkey 47 in die Welt hinausgezogen ist, wissen Liebhaber: Der Schwarzwald

kann auch Gin! Viele Kleinbrenner können ihrer Kreativität bei der Herstellung dabei mit den verschiedenen Botanicals freien Lauf lassen. Nicht selten wird auch Obst mitverarbeitet – sicherlich eines der Merkmale unseres Gins. Längst sind die diversen Kreationen Teil des Angebots vieler Brenner in Baden. Höchste internationale Auszeichnungen stehen für die Klasse einzelner Gins.

#### WHISKY

Ganz ähnlich sieht es beim Whisky aus, der aus badischen Brennereien langsam aber sicher auch schon in hohen Qualitäten älteren Alters zu haben ist. Durch diverse Fasslagerungen werden Getreidebrände – auch dafür gibt es in unseren Regionen eine gewisse Tradition – veredelt. Mit Fässern kennt man sich in vielen badischen Regionen ja aus. Nicht wenige Brenner im Land sind gleichzeitig Winzer...

**REZEPT +++**  
**DANNER-WETTER**

5 cl Trester | 5 cl Tomatensaft  
1,5 cl frischer Zitronensaft  
1 cl Zucker | 3 Pfefferkörner  
1 Thymianzweig  
**Garnitur: Garnele,  
Kirschtomate**

Den Pfeffer muddeln (zerstoßen), alle Zutaten shaken (ohne Eis!). Den Zweig entfernen und den Drink ins Glas schütten. Die Garnele und Kirschtomaten in einer kleinen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und dann als Garnitur zusammen mit dem Thymian zu dem Drink servieren.



Fotos: Baschi Bender

**REZEPT +++ MR. & MRS. B**

5 cl Mirabellenwasser | 2 Barlöffel Aprikosenmarmelade  
2,5 cl frischer Zitronensaft | 1 cl Bourbon | **Garnitur: Mirabellen**

Alle Zutaten bis auf den Bourbon in den Shaker geben, mit Eiswürfeln füllen und circa 10 bis 15 Sekunden shaken. In das vorgekühlte Gästeglas abseihen und den Bourbon darüberfloaten (vorsichtig auf den Drink laufen lassen).







### REZEPT +++ KIRSCHBLÜTE

3 cl Kirschwasser | 3 cl Pisco  
2 cl frischer Zitronensaft  
1,5 cl Hibiskus Grenadine  
1 Schuss Orange Flower Water  
Garnitur: eine Kirschblüte, Zucker

Alle Zutaten in den Shaker geben, mit Eiswürfeln füllen und ca. 10 bis 15 Sekunden shaken. In ein vorgekühltes Glas geben, das zuvor mit einem Zuckerrand und einer Kirschblüte zur Dekoration versehen wurde.



# BRAND NEU GEMIXT

Obstbrände und Cocktails? Das passt! In den Metropolen liegt das fruchtige Mixen bereits voll im Trend. Am besten einfach ausprobieren...

**M**it Opas Obstler macht man keinen Cocktail? Das Vorurteil, dass Obstbrände generell nichts für frische, fruchtige Drinks mit internationalem Hauch sind, hielt sich lange Zeit hartnäckig. Übersehen wurde dabei aber vor allem ein entscheidender Vorteil des Obstbrands: Im Gegensatz zu Tequila, Wodka, Rum & Co. dient er nicht nur als alkoholisches Gegenstück zum fruchtigen Saft, sondern bringt auch selbst gleich eine ganze Ladung Fruchtaromen mit. Auch Domenico Termine, Gründer der Schwarzwald Bar Brigade, einem Barmetzwerk im Südwesten, und seine Kollegen liefern mit ihren fruchtigen Kreationen jede Menge Argumente für den Obstbrand. Domenico, mittlerweile Inhaber der NoName Bar & Trinkstube in Baden-Baden, und seine Co-Autoren Roman Koffer und Friedrich Springob machen in „Brand neu gemixt“ Lust auf Obstbrand. Drei Rezepte haben sie uns geliehen. Viele weitere gibt es im Buch (Ulmer-Verlag, 192 Seiten).



# BADEN BEST SPIRITS

Feine Nasen und Gaumen schmecken beste Qualität: Alle zwei Jahre prämiieren Badens Brenner bei der „Baden Best Spirits“ die Top-Brände ihrer Zunft

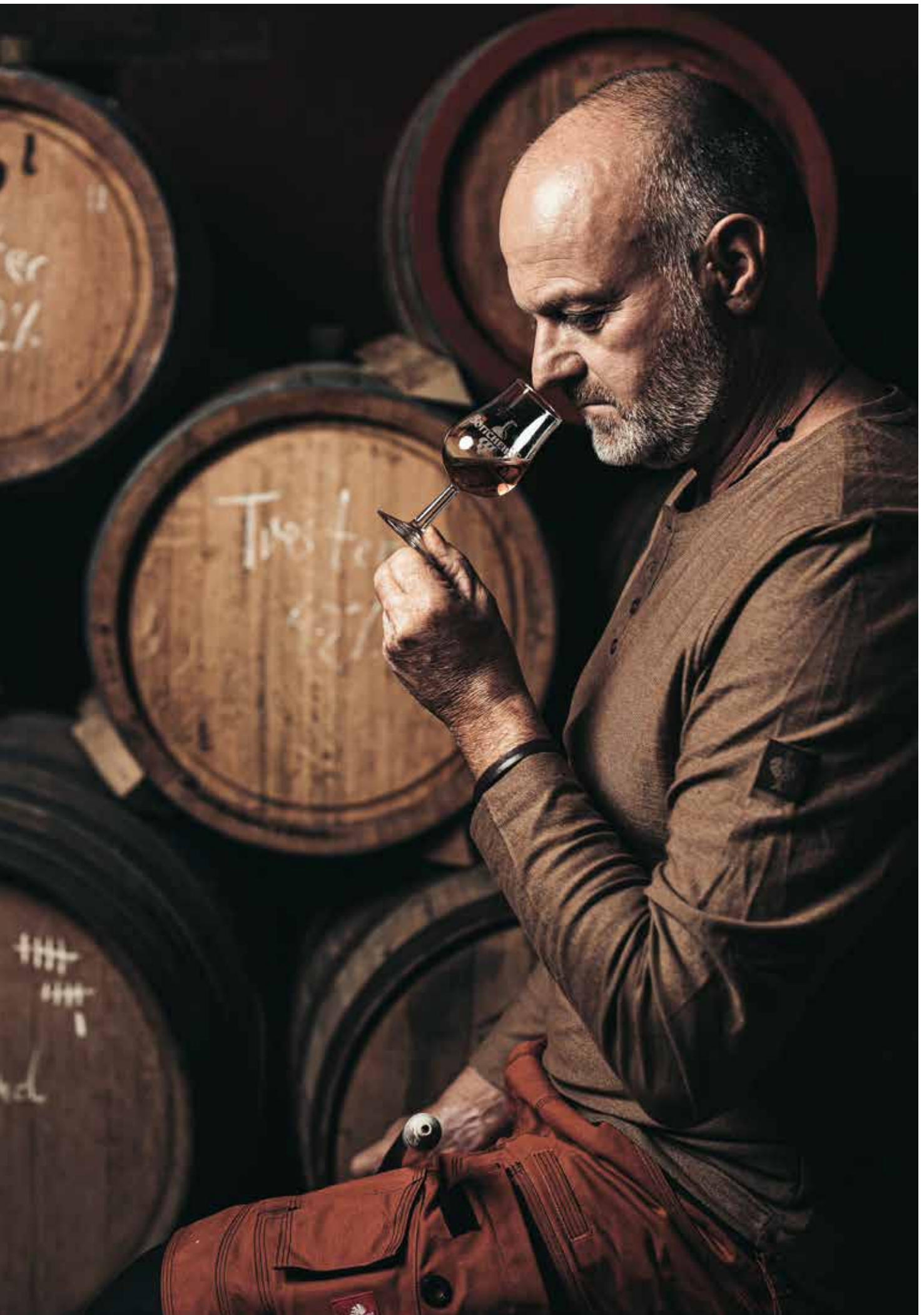
**W**as 1949 mit einer kleinen Auszeichnungsrunde und rund 50 Bränden begann, hat sich mittlerweile zu einer der bedeutendsten Destillatprämierungen weltweit entwickelt. Willkommen auf der Baden Best Spirits! Inzwischen werden hier mehr als 3000 verschiedene Destillate von etwa 300 teilnehmenden Brennereien eingereicht – von A wie Apfelbrand bis Z wie Zibartenwasser. Auch wunderbare Liköre, Brände mit Fruchtauszügen sowie in den vergangenen Jahren vermehrt Gin und Whisky sind dabei. Dabei spiegelt die Prämierung die gesamte Vielzahl der Produkte wider, welche die Brenner jedes Jahr mit ihrer Handwerkskunst aus den Brennkesseln zaubern.

Die Baden Best Spirits findet im zweijährigen Turnus statt. Die Prüfungskommissionen setzen sich aus verschiedenen Experten zusammen. Ausgebildete Brenner, Brennmeister und Edelbrandsommeliers bewerten mit sehr viel Fachkompetenz und Erfahrung, zum Teil auch von anderen Spirituosenprämierungen, die eingereichten Destillate nach einem Fünf-Punkte-Schema. Die Kategorien: Reintönigkeit, Sortencharakter, Fruchtintensität sowie Nachhaltigkeit und Harmonie im Ausklang. Bei den Likören geht es zusätzlich noch um das Süße-Säure-Verhältnis.

## **Einmal tief einatmen, bitte ...**

Es braucht viel Erfahrung, Fachwissen und vor allem einen guten Riecher, um die besten Brände Badens zu entwickeln und zur höchsten Qualität zu verfeinern. Frank Küchlin vom Böttchehof in Schallstadt bringt dieses Wissen auch noch in die Jury ein







#### **Ein Flaschenmeer:**

Mehr als 3000 Destillate warten hier auf ihre Verkostung. Die Prüfkommissionen bekommen während ihrer mehrtägigen Arbeit die Brände in nummerierten Gläsern gereicht

#### **EINGEHENDE PRÜFUNG**

Und so funktioniert das Ganze: Entsprechend der erreichten Punkte bekommen die Brände eine Gold-, Silber- oder Bronzemedaille zuerkannt. Erhält das Destillat die Höchstpunktzahl, darf der Brenner zusätzlich einen der begehrten Ehrenpreise bei der Prämierungsfeier in Empfang nehmen. Neben der eigentlichen Medaillenbewertung geben die Prüfer auch allgemeine Qualitätsanmerkungen zu den Produkten ab.

Berechnet nach der Anzahl der erhaltenen Medaillen werden bei der Baden Best Spirits die Top-Ten-Brennereien bei den Bränden und die Top-Five-Brennereien bei den Likören gekürt. Zusätzlich gibt es bei jeder Prämierung einen „Brand des Jahres“ in einer zuvor festgelegten Sortengruppe.

An jeweils drei Verkostungstagen bewerten bis zu 40 Prüfer, aufgeteilt in zwölf Kommissionen, die Destillate. Diese werden nur mit Nummern versehen den einzelnen Prüfern gereicht und von diesen bewertet. Für den Fall, dass die einzelnen Bewertungen zu stark voneinander abweichen, werden

diese noch mal von einer Schiedskommission bewertet. Insgesamt sind an den Prüfungstagen jeweils über 70 Personen im Einsatz.

#### **SCHRITT FÜR SCHRITT ZUR MEDAILLE**

Die Organisation der Prämierung beginnt mit der Ausschreibung und der Annahme der Proben. Die Destillate werden über vier Wochen hinweg einzeln erfasst, mit Nummern versehen und in das eigens erstellte Prämierungsprogramm eingegeben. Zehn Paletten feinste Brände gehen schließlich zum Wettbewerb – für den sich das Alde-Gott-Kurhaus in Sasbachwalden in den vergangenen Jahren als Prüfungsort bewährt hat.

Organisiert und durchgeführt werden die Baden Best Spirits vom Geschäftsführer der Badischen Brenner, Klaus Lindenmann, und seinem Team. Die sensorische Leitung haben der Brennereiberater Dr. Klaus Hagmann, Brenner Frank Küchlin und Destillateurmeister Wolfgang Fischer. Über viele Jahre hinweg lag diese Aufgabe bei Dr. Wilm Bartels von der Universität Hohenheim. Die Prüfungsergebnisse werden schließlich über das verbandseigene Prämierungsprogramm ausgewertet. Feierlicher Abschluss ist wie immer eine Prämierungsveranstaltung, auf der die Gewinner geehrt werden und ihre Urkunden und Preise in Empfang nehmen können.

#### **EINGEHENDE PRÜFUNG**

Die hervorragenden Ergebnisse der Baden Best Spirits unterstreichen das konsequente Qualitätsstreben der heimischen Brenner – die mit viel Fachkompetenz und Leidenschaft für ihre Produkte Destillate von höchstem Niveau erzeugen.

## **HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM 75-JÄHRIGEN JUBILÄUM**

IHR SPEZIALIST FÜR

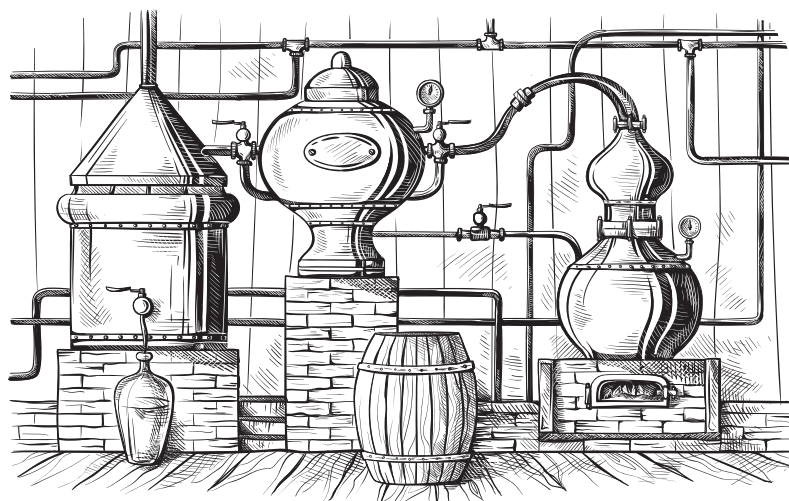
**KELLEREI UND BRENNEREIARTIKEL,  
WEINPRÄSENTVERPACKUNGEN,  
POSTGEPRÜFTE VERSANDKARTONS**

Tel. 07842-98989 | Fax 07842-98988  
E-Mail: [info@nock-kellereiartikel.de](mailto:info@nock-kellereiartikel.de)



**NOCK**

**77876 Kappelrodeck**



# DAS BRENNER-1x1

Für Klein- und Obstbrenner gibt es seit gut 20 Jahren eine eigene Fortbildung. Für viele ist sie ein Sprungbrett in eine erfolgreiche Selbstständigkeit mit dem eigenen Betrieb

**B**renner sein – was heißt das eigentlich? Und kann man den Beruf erlernen? Ende der 1990er-Jahre entwickelte das Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg zusammen mit den Verbänden, der Universität Hohenheim und der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg dazu eine Zusatzqualifikation für Klein- und Obstbrenner. Ziel war es, die Brenner fit für den Markt und unabhängig vom Branntweinmonopol zu machen, sodass sie – beispielsweise mit der Erzeugung und professionellen Vermarktung von Destillaten in höchster Qualität – neue, wirtschaftlich lohnende Absatzwege finden können. Diese bundesweit einmalige Fortbildung wurde im Jahr 2000 an der Fachschule für Landwirtschaft Offenburg gestartet und wird seit 2004 auch an der Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg angeboten.

## NEUE BRENNER UND BRENNMEISTER

In Offenburg sind in zehn Fachklassen bis 2020 rund 200 staatlich geprüfte Fachkräfte für Brennereiwesen ausgebildet worden. Die meisten haben zusätzlich die Prüfung zum Berufsabschluss Brennerin/Brenner absolviert. In ihre berufliche Qualifizierung investieren die Studierenden, die aus allen Teilen Deutschlands und auch aus dem Ausland anreisen, viel Zeit,

Kraft und Ausdauer. Belohnt wird ihr Engagement nicht nur durch neues Fachwissen und erfolgreiche Abschlüsse, sondern genauso durch Freundschaften und Netzwerke aus der gemeinsamen Fachschulzeit. Seit 2008 organisiert das Regierungspräsidium Freiburg für die süddeutschen Bundesländer zudem Lehrgänge zur Vorbereitung auf den anerkannten Abschluss Landwirtschaftlicher Brennmeister bzw. Landwirtschaftliche Brennmeisterin. 2010 wurden in Offenburg die ersten Meisterurkunden überreicht.

## DIE AUSBILDUNG - EIN ERFOLGSWEG

Ehemalige Fachschulabsolventen finden sich inzwischen an den unterschiedlichsten Stellen: unter erfolgreichen Direktvermarktern, unter Anbietern von Verkostungen und Events, in Berichten über neu kreierte Produkte und außergewöhnliche Marketingideen, unter den Besten von Prämierungen, inzwischen auch schon als Prüfer bei Prämierungen oder als Referenten in der Aus- und Weiterbildung. Aus den Lebensläufen lässt sich ablesen, wie eine fundierte Ausbildung als Sprungbrett zum persönlichen und betrieblichen Erfolg genutzt werden kann – und wie sie Brennereibetriebe für weitere Generationen und damit auch das Brennereiwesen in der Region insgesamt zukunftsfähig machen kann.

# STRAUB Verkaufsdiscplays

Individuell bedrucken oder Standarddruckbild mit Ihrem Logo

einfach  
online  
bestellen!



Höhenverstellbares  
Topschild

Leichter Aufbau

Perfekte Platzierung  
am POS

Stabile  
Wellpappe

Individuell  
bedruckt

[www.verpackungen-werden-bunt.de](http://www.verpackungen-werden-bunt.de)

**Blickfang und Verkaufstalent in allen Lagen:** Mit diesem POS-Display aus Wellpappe von Straub setzen Sie Wein auf bis zu drei Etagen aufmerksamkeitsstark in Szene. In den mitgelieferten Trays finden Bordeaux-, Schlegel-, 1-Liter- oder Sektflaschen Platz.

 **straub**  
VERPACKUNGEN  
Die Wellpappe aus dem Schwarzwald

## Vom Einmaischen bis zur Etikettierung



Mit Technik,

Qualität

und Zuverlässigkeit



**G.Wein**



**NOVATWIST**

**TENCO**



**NETZSCH**



**G.Wein** GmbH  
+ Co.

Brennerei- und Kellereibedarf  
Meimsheimer Straße 10  
D-74357 Bönnigheim  
Tel. (+49) 07143/8856-0  
info@gwein.de www.gwein.de



Wir gratulieren dem Verband Badischer Klein- und  
Obstbrenner zum 75-jährigen Jubiläum!



Individuelle  
Destillations-  
technik  
für höchste  
Ansprüche!

**Kothe** Destillationstechnik - Beltstr. 3 - D-73054 Eisingen  
Tel. +49 (0)7161.81 72 75 • [www.kothe-dt.de](http://www.kothe-dt.de) • [info@kothe-dt.de](mailto:info@kothe-dt.de)

FOLLOW US



[facebook.com/WIR.Reissner](https://facebook.com/WIR.Reissner)



[instagram.com/wir\\_reissner](https://instagram.com/wir_reissner)

ETIKETTEN

Vogelstraße 2 | D-89269 Vöhringen  
Fon +49 (0) 7306 - 92 669 - 0  
[info@wir-reissner.de](mailto:info@wir-reissner.de)

[www.wir-reissner.de](http://www.wir-reissner.de)

MEHR als eine  
ETIKETTEN druckerei



**KERNKOMPETENZ** Maßgeschneiderte,  
selbstklebende Rollenetiketten in höchster  
Qualität, auch für Kleinmengen.

**UNSER SERVICE** Von der fachgerechten  
Beratung über die grafische Gestaltung bis  
hin zum fertigen Etikett - alles aus einer Hand.



**zimber**  
KELLEREIBEDARF



## Flaschengroßhandel · Verpackungen · Kellereimaschinen

**Seit 1925 und mittlerweile in der vierten Generation sind wir der verlässliche Partner der Wein-, Sekt- und Brauwirtschaft.**

**Egal, was Sie für Ihre Kellerei, den Winzerbetrieb oder Ihre Brauerei brauchen – wir haben es, wir bringen es. Von der Lese bis zum verkaufsfertigen Produkt – bei uns sind Sie immer richtig.**

*Für den privaten Bedarf begrüßen wir Sie gerne in unserem großen Verkaufsraum an unserem Hauptstandort in Müllheim.*

- Edle Wein- und Sektgläser in diversen Größen und Formen
- Ritzenhoff Gläser (NEU im Sortiment)
- (Sonder-)Flaschen mit passenden Verschlüssen für Ihre selbstgemachten Liköre, Schnaps, etc.
- Marmeladengläser in diversen Größen und Formen mit Deckeln
- Dekorative Geschenkverpackungen für Ihre Weinpräsente
- „Create your own beer“ - Umfangreiches Brausortiment wie Hopfen, Malz oder unser Braumeister zum Kauf oder als Leihgabe

Wilhelm Zimber GmbH & Co. KG  
Industriegebiet-West · Renkenrungsstr. 4-6 · 79379 Müllheim



**0 76 31-10 100**

[www.zimber.org](http://www.zimber.org)



## Voll gut!

Einwandfreies Material, statische Berechnung und abschließende Endkontrolle mit Wasserfüllprobe: Auf unsere Behälter können Sie sich einfach verlassen.

[www.speidel-edelstahlbehaelter.de](http://www.speidel-edelstahlbehaelter.de)





## Ein Hoch auf Ihren Erfolg.

Wir realisieren Verpackungen, die Produkte und Marken perfekt präsentieren. Und so das Marketing erfolgreich unterstützen.

[www.karlknauer.de](http://www.karlknauer.de)

Jetzt informieren!

**KARLKNAUER**   
Beindruckend anders

## DIE EDELBRÄNDE VOM ALDE GOTT

Das Obstbrennen hat bei uns eine lange Tradition, die selbst im geschichtsträchtigen Schwarzwald ihresgleichen sucht. Die Früchte stammen aus Wildsammlungen oder von hiesigen Streuobstwiesen, die Teil der uralten Kulturlandschaft sind und heute einen wichtigen ökologischen Beitrag leisten.

NOCH IMMER DESTILLIEREN WIR WIE SEIT HUNDERTEN VON JAHREN IN KLEINEN HAUSBRENNEREIEN UNSERER MITGLIEDER. IN DER GENOSSENSCHAFT WERDEN DIE EDELBRÄNDE WÄHREND DER MEHRJÄHRIGEN LAGERZEIT VEREDELT UND ZUR HÖCHSTEN REIFE GEFÜHRT.



Je nach Verarbeitung, Reifezeit und Lagerung entstehen milde oder kräftige Spirituosen für alle Anlässe und Ansprüche – Schwarzwälder Spezialitäten, die ihrem Namen alle Ehre machen!



ALDE GOTT EDELBRÄNDE SCHWARZWALD EG

Talstraße 2 / D-77887 Sasbachwalden

TELEFON: +49 (0) 7841 2029 0 / FAX: +49 (0) 7841 2029 18

E-MAIL: [info@aldegott.de](mailto:info@aldegott.de) / [WWW.ALDEGOTT.DE](http://WWW.ALDEGOTT.DE)  





**HEISSER TIPP +++**  
BADEN BRENNT

**Am 18. und 19. September** öffnen Brennerinnen und Brenner in ganz Baden für Interessierte ihre Türen. Unter dem Motto „Baden brennt“ gewähren sie ihren Gästen dabei nicht nur Einblicke in die Abläufe, sondern auch in die Aromenvielfalt im Glas. Dazu gibt es weitere Programmpunkte. Wo was wann los ist, kann man sich im Netz angucken: [www.badens-brenner.de](http://www.badens-brenner.de)

AN DIESER STELLE EINFACH MAL EIN

# Danke...

**... an alle, die in den vergangenen 75 Jahren** die Kleinbrennerei in Baden unterstützt haben – sei es in Amt und Würden, bei Veranstaltungen oder im alltäglichen Arbeiten

**... an alle Brenner,** die seit Jahr und Tag unseren Gemeinschaftssinn tagtäglich leben und hochhalten, dem Verband und auch Kollegen immer wieder mit Rat und Tat zur Seite stehen und mit ihrem Engagement dafür sorgen, dass man in der badischen Obstbrennerei immer positiv nach vorne blicken konnte

**... an alle Genießer,** die durch ihre Einkäufe unsere Produkte und damit auch unsere Leistungen, unsere Kreativität und unseren Arbeitseinsatz würdigen. Auf dass Ihr Euch in den kommenden 75 Jahren auch noch mal kräftig vermehret! Wir jedenfalls geben dafür das Beste, was wir haben: unsere Sorgfalt, unsere Liebe und unsere Tradition!



REINHEFEN

Enzyme

Hefen

Fässer

Brennereibedarf

Kellereibedarf

Glasballon

# Edelglasflaschen

große Auswahl



Schlag GmbH | Aalen | team@vina.de | www.vina.de  
ReKru GmbH | Kressbronn | team@rekru.de | www.rekru.de

👉 Erst fest

👉👉 dann flüssig

👉👉👉 dann Flasche

## Verschlüsse

exklusive Materialien



# rekru



Brennerei-Kellereibedarf



**Design meets efficiency.**

Whisky, Gin, Rum – all in one.

Multifunktionale Destillationsanlagen.



**craft  
spirit**  
– seit 1958 –

**arnold holstein**  
destillieranlagen

Tel. +49 7544 95280 · [www.a-holstein.de](http://www.a-holstein.de)