



Landesverband der
Klein- und Obstbrenner
Nord-Württemberg e.V.



Klare Sache – seit 75 Jahren.

www.kleinbrenner-verband.de



Ein Grund für die erfolgreiche Verbandsarbeit
ist die große Kontinuität im Vorstand.
In 75 Jahren gab es lediglich fünf Vorsitzende.
So wurde Fachwissen aufgebaut und Bezie-
hungen zu Politik und Ämtern gefestigt.

Die Vorsitzenden

1947 – 1948: Karl Schaal, Fellbach

1948 – 1974: Gottlob Steudle, Lenningen-Schlattstall

1974 – 1991: Otto Müller, Böbingen-Beiswang

1991 – 2011: Fritz Aichele, Bad Boll

seit 2011: Karl Müller, Untermünkheim-Schönenberg



Karl Schaal



Gottlob Steudle



Otto Müller



Fritz Aichele



Liebe Brennerinnen und Brenner,
liebe Leserinnen und Leser,

in diesem Jahr begeht unser Landesverband sein 75-jähriges Jubiläum. Der Blick in die Vergangenheit macht mich dankbar für das, was der Verband in den vergangenen Jahrzehnten erreicht hat.

1947 stellten vorausschauende Männer im Stuttgarter Hotel Marquardt die Weichen zur Gründung des Landesverbandes der Klein- und Obstbrenner Nord-Württemberg e.V. Die für ganz Württemberg tätige Vorgängerorganisation hatten die Nazis 1936 „gleichgeschaltet“, also zwangsweise in die NS-Fachschaft der Klein- und Obstbrenner überführt. Im Südwesten entstanden nun nach dem Krieg drei Landesverbände neu. Gemeinsam mit ihnen, den anderen Landesverbänden und dem Bundesverband haben wir in den vergangenen 75 Jahren viele Herausforderungen gemeistert. Ich will an dieser Stelle nur zwei Punkte herausgreifen: Das Jahrzehnte dauernde Ringen um den Erhalt des Branntweinmonopols und – als das nicht mehr möglich war – die Überführung des Branntweinmonopolgesetzes in das heutige Alkoholsteuergesetz und damit den Erhalt der Abfindungsbrennerei. Das sind tiefe Einschnitte, aber wir Brenner haben gezeigt, dass wir uns an die veränderten Rahmenbedingungen anpassen können, nicht zuletzt durch eine stetige Verbesserung der handwerklichen Qualität. Darin unterstützt der Verband seine Brennerinnen und Brenner durch Seminare und vor allem durch die erfolgreiche Landesprämierung.



Karl Müller

Diesen Weg wollen wir fortsetzen – zum Wohl unserer Mitglieder und in Verantwortung für den Erhalt unserer einzigartigen Kulturlandschaft. Gerade der Blick auf das, was wir in der Vergangenheit erreicht haben, stimmt mich zuversichtlich, dass wir auch die Zukunft gemeinsam erfolgreich gestalten können.

Mein herzlicher Dank gilt allen Mitgliedern und allen im Ehrenamt Aktiven für ihr Engagement, ebenso auch unseren Mitstreitern in den anderen Verbänden, in der Politik und in der Verwaltung – ohne Sie und ohne euch hätten wir die vergangenen 75 Jahre nicht erfolgreich bewältigen können.

Und nun wünsche ich viel Freude bei der Lektüre unserer Festschrift.

Herzliche Grüße

Karl Müller

1. Vorsitzender des Landesverbandes der
Klein- und Obstbrenner Nord-Württemberg e.V.



Der Kleinbrenner-Verband stellt sich vor

Der Landesverband der Klein- und Obstbrenner Nord-Württemberg e.V. ist die berufsständische Interessenvertretung von über 1.500 Brennerinnen und Brennern und vielen Stoffbesitzern, die bei diesen Brennereibetrieben ihr selbstgewonnenes Obst zu Destillaten veredeln lassen. Unsere Brennerinnen und Brenner verarbeiten Streuobst und übernehmen die aufwendige Pflege der Streuobstwiesen. Damit schützen und bewahren sie eine wertvolle Kulturlandschaft und bedrohte Artenvielfalt.



Brigitte Steinwender und Klaus Fissler

Die Geschäftsstellen und ihre Mitarbeiter

Unsere Geschäftsstelle in Owen am Fuße der Schwäbischen Alb ist mit Brigitte Steinwender und Klaus Fissler besetzt, die sich die anfallenden Aufgaben teilen: Brigitte Steinwender ist für die Mitgliederbetreuung und Veranstaltungsorganisation zuständig, Klaus Fissler kümmert sich um die Technik sowie die Homepage und ist für Buchhaltung und Pressearbeit verantwortlich. Auch die Gesamtorganisation der alle 2 Jahre ausgerichteten Landesprämierung liegt in seinem Zuständigkeitsbereich.

In Zeiten der Digitalisierung setzt auch der traditionsreiche Kleinbrennerverband immer mehr auf moderne Medien, ohne dabei die etwas älteren Mitglieder zu vergessen. Die Internetseite des Verbandes bietet stets aktuelle Informationen zu Veranstaltungen und neuen Verordnungen, zur Landesprämierung und nicht zuletzt zu unserer Destillatkönigin. Zudem finden unsere Mitglieder im passwortgeschützten Bereich wertvolle Zusatzinformationen und können Werbeartikel und weiteres Material bestellen.

1947
bis 1996

Fridel Pfeil, Geschäftsstelle in Waiblingen
Heide Linko, Geschäftsstelle
in Weinstadt-Strümpfelbach

1996 – 2013

Sybille Hackbarth, Geschäftsstelle in
Weinstadt-Strümpfelbach

seit 2014

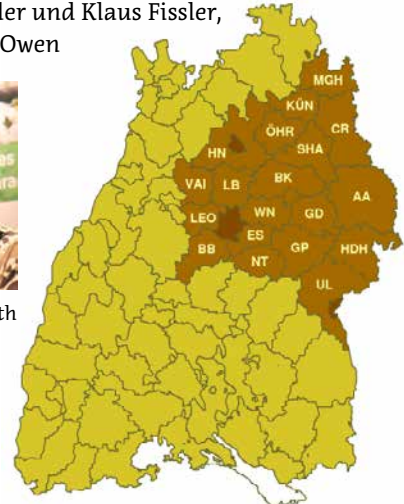
Brigitte Steinwender und Klaus Fissler,
Geschäftsstelle in Owen



Heide Linko



Sybille Hackbarth





Leistungen der Geschäftsstelle

- Erster Ansprechpartner für alle Mitgliederfragen per Telefon, WhatsApp und E-Mail
- Veranstaltungsorganisation wie z. B. Brennsaison-öffnung, Landesprämierung, Seminare, Mitgliederversammlungen und Messeauftritte (z. B. Internationale Grüne Woche in Berlin oder Landwirtschaftliches Hauptfest in Stuttgart)
- Laufende Aktualisierung der Internetseite des Verbandes
- Angebot vergünstigter DHL-Paketmarken für den Produktversand
- Gestaltung und Produktion von Spirituosen-Etiketten in Klein-Auflagen, auch mit Barcodes, Firmenlogos oder Pfand-/Mehrwegsymbolen
- Aktuelle Mitgliederinformation über Online-Kanäle wie E-Mail-Newsletter, Facebook und Instagram
- Pressearbeit, Buchhaltung und Mitgliederverwaltung

Weitere Infos unter:
www.kleinbrenner-verband.de



Schlag GmbH | Langertstrasse 92 | D-73431 Aalen



Beutel



Bag In Box

Kartons

Ausführung



-Offset hochglanz



-Natur



Hefen



...und noch
Zusätze



team@vina.de | www.vina.de



team@rekru.de | www.rekru.de

Edelglasflaschen

in großer Auswahl



Verschlüsse

exklusive Materialien



vieles mehr!

Kapseln

und

Taschen



Botanicals

100 g oder 1 KG



ReKru GmbH | D-88079 Kressbronn | Betznauer Strasse 28



Regionen des Verbandsgebiets und ihre Spezialitäten

von Destillateur August Kottmann

Weitere Infos unter:

www.kleinbrenner-verband.de/verband.html



Bereich Stuttgart und angrenzen- des Neckartal und Remstal

Bedingt durch höhere Jahrestemperaturen ist die Weintraube in dieser Region die flächenmäßig am weitesten verbreitete Erwerbsfrucht, mit welcher in den Kleinbrennereien Trauben-, Wein-, Trester- und auch Hefebrände hergestellt werden. Auch wärmebegünstigte Früchte wie Mirabellen und Pflaumen spielen hier eine besondere Rolle. Bei den Birnen sind es ebenfalls wärmeliebende Sorten, die besonders auf der Filderebene bei Echterdingen wachsen – Clapps Liebling, Palmischbirne, die hochgeschätzte Nägelesbirne oder auch die Birne „Stuttgarter Gaishirtle“, deren Herstellung mit großem Aufwand verbunden ist.

Schönbuch und Gäu

Das Gebiet Herrenberg, Schönbuch, Ammerbuch wird im Brennereiwesen auch das Zwetschgengäu bezeichnet. Es ist schon etwas außergewöhnlich, dass dort hergestellte Zwetschenbrände ein ganz besonderes Fruchtaroma besitzen. Zu den Besonderheiten der Destillate aus den dortigen Kleinbrennereien zählen die Gäuzwetschge sowie die kleine schwarze Brennkirsche.

Region Hohenlohe

Diese Region wird auch als die Kornkammer von Nord-Württemberg bezeichnet. Getreidebrände und daraus hergestellte, gelagerte Whiskyprodukte sind ein Grundprodukt der dortigen Kleinbrennereien. Eine EU-geschützte Besonderheit bilden die Birnenbrände von alten regionalen Hochstammsorten: Wilde Eierbirne, Schlankesbirne, Sommerblutbirne, Karcherbirne. Eine Birne steht im Aroma und als Destillat über allen Birnen, als echter regionaler Zufalls-sämling: Die Wahlsche Schnapsbirne, die aufgrund ihres exquisiten Aromas eigentlich Wahlsche Edelbrandbirne heißen müsste.

Der Bereich Heilbronn und Neckar-Unterland

In dieser Region sind die Weinreben das Herzstück der landwirtschaftlichen Erwerbsflächen und somit auch in den Brennereien und Destillen die Hauptfrucht bei der Destillatgewinnung. Wo Wein wächst, wachsen auch gutes Obst und Beerenfrüchte, was in der Brennerei einen zusätzlichen Erwerbsnutzen hat. Besonders zu erwähnen wären Löhrpflaume, Williams, Apfel-RubINETTE.

Albvorland und Schwäbische Alb

Die Region von Aalen-Nürtingen-Reutlingen bis Balingen wird auch das „Schwäbische Streuobstparadies“ genannt und bildet das größte zusammenhängende Streuobstgebiet Mitteleuropas. Der Apfel ist hier die Hauptfrucht, die sich in vielen alten Sorten wiederfindet. In den kleinen Alb-tälern gibt es viele Kleinbrennereien, die aus diesem Obst-Apfel-Paradies beachtenswerte Raritätsdestillate herstellen. Eine Apfelbesonderheit ist der hochgeschätzte Luikenapfel. 1847 schrieb der Pomologe Johann-Christian Metzger: „Wer den Luiken nicht kennt, ist kein Württemberger“. Die für den Obstbau raue und karge Albhochfläche besitzt als Wildfrucht die Schlehe und den Wacholder, die in den Destillen herrliche Produkte ergeben.



IHR PARTNER IN DER REGION

pfäffle
Kellereibedarf



Analyse



Behälter



Filtration



Gläser



Fässer



Flaschen und
Verschlüsse

ALBERT PFÄFFLE GMBH
KARL-WÜST-STRASSE 5
74076 HEILBRONN
TELEFON 07131 / 594 88-0

Jetzt scannen
& informieren!



WWW.PFAEFFLE1948.DE



Die Aufgaben und Ziele des Kleinbrennerverbandes

von Karl Müller (1. Vorsitzender), Marcus Hofmeister und Gerd Kinzinger (stellvertretende Vorsitzende)

Als Landesverband der Klein- und Obstbrenner Nord-Württemberg ist es unsere übergeordnete Aufgabe, die kleinen und mittelständischen Strukturen des Brennereiwesens und somit die Kunst der handwerklichen Destillation zu erhalten. Mit unseren Maßnahmen schaffen wir stabile rechtliche sowie wirtschaftliche Grundlagen für die Kleinbrenner und schützen und erhalten unsere einzigartige Kulturlandschaft der Streuobstwiesen.



Unsere Aufgaben im Überblick:

- Politische Interessenvertretung
- Kontakt zu Abgeordneten von Land, Bund, Europa sowie zu den einzelnen Ministerien
- Pressearbeit
- Serviceleistungen für Mitglieder
 - » Jahresrundschriften zur Information der Mitglieder über Neuerungen
 - » regelmäßige Newsletter per Mail mit wichtigen und topaktuellen Informationen
 - » Gestaltung und Produktion von Spirituosen-Etiketten in Klein-Auflagen
 - » Beratung Brennereiübertragung, -erhalt, -neugründung, -einrichtung
 - » Marketingunterstützung durch Destillatkönigin, Pressearbeit, Prämierung
- Ansprechpartner für Verwaltung & Zoll
 - » Ausbeutesätze, Richtsätze
 - » Änderungen Gesetze & Verordnungen
- Organisation von Messen und Messeteilnahmen (Landwirtschaftliches Hauptfest, Internationale Grüne Woche, Intergastra, Intervitis)
- Organisation und Durchführung von Prämierungen (größtes Projekt im Zweijahreskreislauf) mit Prüferausbildung und feierlicher Urkundenverleihung
- Organisation und Durchführung von feierlichen Brennsaisoneroöffnungen
- Schulungs- und Weiterbildungsangebot
 - » Mitgliederversammlungen mit aktuellen und interessanten Fachvorträgen
 - » Seminare, z. B. Fasslagerung, Likör- oder Gin-Herstellung, Brenntechnik
 - » Fachunterricht an diversen Bildungseinrichtungen
 - » Lehrfahrten in Deutschland und angrenzendem Ausland
- Unterstützung der Kreisgruppen bei diversen Veranstaltungen
 - » regionale Messen und Veranstaltungen, z. B. Spätlingsmarkt, Ostalbprämierung
 - » Reisen, Ausflüge und Lehrfahrten auf Kreisebene



Hier können Sie unser
Kurzvideo ‚Von der Frucht
bis zum Genuss‘ ansehen:



Unsere Ziele:

- Erhalt der kleinen und mittelständischen Strukturen des Brennereiwesens (handwerkliche Destillation)
- Schaffen von wirtschaftlichen Grundlagen (Kontingentsgröße/-verwertung etc.)
- Erhalt unserer einzigartigen Kulturlandschaft der Streuobstwiesen
- Stabile rechtliche Rahmenbedingungen



Effizienz, Zuverlässigkeit und Langlebigkeit:
unsere Brennereianlagen überzeugen mit
kompromissloser handwerklicher Qualität –
Handcraft für Craft Spirit.

arnold holstein
destillieranlagen

Tel. 07544-95280 · www.a-holstein.de

craft spirit
– seit 1958 –



Unsere Streuobstwiesen: Die Bedeutung für Biodiversität und Landnutzung

von Sonja Rieger, Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Weitere Infos unter:
streuobst.landwirtschaft-bw.de



Streuobstbestände prägen das Landschaftsbild Baden-Württembergs. Sie gingen hervor aus dem Obstbau des 18. und 19. Jahrhunderts, wo die „verstreut“ in der Landschaft stehenden, großkronigen Obstbäume der Eigenversorgung dienten, aber auch dem Erwerb. Mit dem Streuobstbau schaffte man ein doppeltes Anbausystem und konnte so das Land intensiver nutzen: unten Gras oder Acker, oben der Baum mit seinen Früchten.

Heute verbinden wir mit Streuobstbeständen eine nachhaltige Landnutzung und wertvollen Sortenreichtum.

Von den alten Bäumen erntet man heute noch, was Generationen vor uns selektiert und vermehrt haben. Schließlich war das heimische Obst eine wichtige Nahrungsgrundlage, und man bemühte sich um Sorten, die für verschiedenste Verwendungszwecke und Standorte geeignet sind. Heute gibt es deshalb noch immer viele Lokalsorten, die man nur in einem Landstrich findet.

Streuobstbestände gelten außerdem als Hotspots der Biodiversität. Denn als halboffene Landschaft, traditionell bestehend aus der Kombination

von zweischürigen Wiesen und hochstämmigen Bäumen, bietet ein Streuobstbestand zahlreichen wildlebenden Tier- und Pflanzenarten Lebensraum.

Auch wenn sich der Fokus in der Landnutzung heute stark geändert hat und die Bewirtschaftung von Streuobstbäumen zurückgeht, sind Streuobstbestände in Baden-Württemberg nicht wegzudenken: Sie liefern hochwertige Rohstoffe für vielfältige Verwertungszwecke und verleihen dem Landschaftsbild Baden-Württembergs vielerorts seinen anmutigen Reiz.



KVBSI

NETZWERK ZUKUNFT

VIER UNTERNEHMEN, EIN VERBUND – IHRE ZUKUNFT

www.kvbsi.de

Die Kompetenzpartner in unserem unabhängigen Netzwerk Zukunft:



STRATEGISCH BERATEN. GEFÖRDERT INVESTIEREN.

AgriConcept Beratungsgesellschaft mbH
Telefon 0711.699695-0 / www.agriconcept.de



DIGITAL BUCHEN. PERSÖNLICH BETREUEN.

Buchstelle LBV GmbH – Ihr Kanzlei-Team
Telefon 0711.33505-0 / www.buchstelle-lbv.de



UNTERNEHMEN GESTALTEN. STEUERN MINIMIEREN.

LGG Steuerberatungsgesellschaft mbH
Telefon 0711.16427-0 / www.lgg-steuer.de



TECHNOLOGIEN ETABLIEREN. DIGITALISIERUNG UMSETZEN.

PRO-CM Computer Management & Service GmbH
Telefon 0711.2140-168 / www.pro-cm.de



Kochen mit Destillaten

von Eugen Heubach, Landhaus Heubach, Winnenden

Weitere Infos unter:

www.kleinbrenner-verband.de



Ein großes Anliegen und Ziel ist es, heimische Destillate aus der Edelbrennerei in die meisterliche Küche einzubringen. Dabei sollte auch die Aufklärung der Verbraucher in puncto „Destillate genießen“ eine bedeutende Rolle spielen.

Auf der dreitägigen Intervitis/Interfructa 1998 in Stuttgart bekamen unsere Küchenmeister und Destil-

lateure Eugen Heubach (Landhaus Heubach, Winnenden) und August Kottmann (Restaurant Hirsch, Bad Ditzgenbach) die Gelegenheit, mit kleinen Kostproben die Verarbeitung von Destillaten in verschiedenen Speisen zu präsentieren. Ergänzend dazu wurden Rezeptheft mit vielen Tipps und Hinweisen zum Genießen von Destillaten verteilt.

Zwei Jahre später wurden sie auf das 94. Landwirtschaftliche Hauptfest in Stuttgart eingeladen. In Halle 1 auf der Studiobühne des SWR demonstrierten sie an mehreren Tagen unter dem Motto „Herzstücke der Natur“ das Kochen mit Destillaten und baten im Rahmen eines vielseitigen, humorvoll moderierten Programms die Zuschauer mit kleinen Kostproben

zu Tisch. Diese Kochvorführungen konnten sie über mehrere Jahre erfolgreich auf dem LWH und der Internationalen Ausstellung für Weinbau, Kellerwirtschaft und Brennereitechnik durchführen.

Im Jahr 2004 wurde vom Kleinbrennerverband die 1. Destillatkönigin gewählt. Den festlichen Rahmen dafür bot der Stiftskeller in Weinstadt-Beutelsbach. Mit einem mehrgängigen Destillatmenü verwöhnten unsere Küchenmeister an diesem Abend über 150 Gäste. Seitdem ist die Wahl der Destillatkönigin ein fester Programmpunkt im Kleinbrennerverband, und über viele Jahre hinweg verwöhnten Eugen Heubach und August Kottmann die Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten.

www.brueggemannalcohol.com/de/produktfinder



Brüggemann

...UND AM ENDE ERGIBT ALLES EINEN GIN!

**Neutralalkohol zur Herstellung von Gin
oder anderen Spirituosen gesucht?**

UNSER PRODUKTFINDER FÜHRT SIE 24/7 ZUR
PASSENDEN QUALITÄT!





Deutschlands Genuss-Kultur als wichtiger Wirtschaftsfaktor

von Angelika Wiesgen-Pick, Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (BSI)

Der deutsche Spirituosenmarkt ist von einer einzigartigen Vielfalt an nationalen, internationalen sowie regionalen und Craft-Spezialitäten geprägt – Liköre, Wodka, Korn, Rum, Whisky, Weinbrände, Obstbrände, Gin, Brandy, Tequila, Grappa u. v. m. Die Kunst des Destillierens bzw. die verschiedenen Herstellungsverfahren von Spirituosen haben sich heute in einer Weise perfektioniert, so dass Spirituosen zu einem festen Bestandteil unserer Genuss-Kultur geworden sind. Angefangen bei den unterschiedlichen Geschmackstypen und Rezepturen bis hin zur Präsentation der Produkte in edlen Gläsern, Flaschen, als Purausschank oder als Cocktail. Wenn wir also heute über Genuss sprechen, dann hat dies auch etwas mit Neugier zu tun, dem Erfassen unterschiedlicher Aromen, der sinnlichen Wahrnehmung und dem Sinn für das ästhetisch Schöne.

So sehr in unseren Lebenskreisen alkoholhaltige Getränke von Alters her unverzichtbare Elemente einer gelebten Genuss- und Traditionskultur sind, so wichtig ist auch der verantwortungsvolle Umgang mit alkoholhaltigen Getränken.

Seit 2005 leistet der Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. (BSI) auch im Rahmen der Aktivitäten des „Arbeitskreises Alkohol und Verantwortung“ („SAO light“) einen aktiven und nachhaltigen Beitrag, um alkoholhaltige Getränke als Bestandteil einer entwickelten Genuss-Kultur zu erhalten und den verantwortungsvollen Konsum von alkoholhaltigen Getränken zu fördern. Diese Ziele werden durch effektive Selbstregulierungen, Präventions- und Aufklärungsmaßnahmen erreicht. Aufgrund der positiven Ergebnisse werden diese Maßnahmen auch in Zukunft nachhaltig fortgesetzt.

Die Hersteller und Importeure edler Spirituosen tragen mit ihren Produkten nicht nur zum Genuss, zur Kultur, zur Tradition und Lebensfreude bei, sondern stellen dabei einen ernst zu nehmenden Wirtschaftsfaktor dar: Der deutsche Spirituosenmarkt war 2021 mit rund 719 Millionen Flaschen weiterhin der größte innerhalb Europas – der Spirituosenumsatz betrug rund 4,75 Milliarden Euro, die Exporte beliefen sich auf rund 295 Millionen Flaschen. Der Pro-Kopf-Konsum

stagnierte bei 5,2 Liter. Damit hat sich der deutsche Markt im Segment der alkoholhaltigen Getränke auch 2021 relativ stabil behaupten können und ist nach wie vor eine der umsatzstarken Warengruppen im Lebensmittel-Einzelhandel. Spirituosen sind und bleiben also wichtige Umsatzbringer und stellen eine attraktive Kategorie mit stabiler Wertschöpfung, edlem Ambiente und vielen Verwendungsmöglichkeiten dar.





Fotos Vorstadtbrennerei, Gärtringen



Foto Brennerei Friz, Oppenweiler

THE FINE ART OF DISTILLERY TECHNOLOGY




More than 150 years
150
Since 1869

**ENGINEERED &
MADE IN GERMANY**

Kontakt: Carl GmbH - D-73054 Eislingen +49 7161 9783 0 sales@carl.info www.carl.info

MÜLLER
BRENNEREIANLAGEN.DE



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



Vom Obstler zum Whisky – was wird bei uns destilliert

von Dr. Günter Röhrig, ehemals LVWO Weinsberg

Das Einzugsgebiet des nordwürttembergischen Brennerverbands erstreckt sich von der Schwäbischen Alb über den Neckarraum bis zum Main. Ein Gebiet, das geprägt ist von Streuobstwiesen, Ost- und Weinbau sowie landwirtschaftlichen Flächen.

Ausgehend vom schwäbischen Obstler, hergestellt aus einem Gemisch von Mostäpfeln und -birnen, zum Teil auch aus dem vergorenen Most, wird je nach Region und schon seit langer Zeit weiteres Brennobst wie Zwetschgen, Kirschen, Löhrpflaumen, Quitten und Mirabellen in der Brennerei verarbeitet. Die Verwertung von Überschussobst stellt einen wichtigen Beitrag zur Landschaftspflege dar. Ebenfalls eine lange Tradition hat in Regionen mit Beerenanbau die Herstellung von Himbeergeist. Ergänzt wird das Standardsortiment oft noch durch eine Spirituose aus Kräutern, Blutwurz, Kümmel oder Anis. Unter den sortenreinen Bränden dominiert der Williams-Christ-Birnenbrand – ein Erzeugnis, das mit seiner sortentypischen Aromatik sich großer Beliebtheit erfreut. Bei den Apfelsorten werden alte Sorten wie Boskoop, Goldparmäne und Gewürzluke eingemaischt.

Eine Besonderheit sind regionale Most- und Tafelbirnen wie Palmischbirne, Gaishirtle, Wahlsche Birne, Nägelesbirne, Gelbmöstler und die Hohenloher Schnäwelesbirne.

In den 90er-Jahren kam mit der Brennerschulung auch die Herstellung von Likören hinzu. Sowohl das Ansetzen von Beeren als auch die Verwendung von Saft eröffneten viele Möglichkeiten für die Brenner. Weitere Liköre aus Quitten, Kirschen, Mirabellen, aber auch Walnuss, Haselnuss u. a. kamen hinzu. Um die Käuferschicht anzulocken, wurden von einzelnen Brennereien weitere Spezialitäten erzeugt. Man entdeckte Wildobst wie Schlehen, Wildkirschen, Vogelbeeren, Holunder, Speierling und Elsbeere, aus denen Brände und Liköre kreiert wurden. Auch die Weinbaubetriebe ergänzten ihr Angebot um Wein-, Trauben-, Trester- und Hefebrand sowie Traubenliköre. Manche Brauereien lassen aus ihren Bierresten Bierbrand und -likör herstellen. Selbst Honig kann nach seiner Verdünnung zu einem Edelbrand verarbeitet werden. Absolut neu war die Destillatlagerung im Holzfass. Neben dem Eichenholzfass wurden kleine Fässer aus Esche, Kastanie und Maulbeere erprobt.

Neu in den Blickpunkt gerückt ist die Herstellung von Gin. Obwohl die Zutaten im Fachhandel bezogen werden müssen, lässt sich ein gut kreierter Gin erfolgreich vermarkten. Der Whisky ist eine weitere, am Markt gefragte Spirituose. Insgesamt 12 mehligte Stoffe können dafür in der Brennerei verarbeitet werden. Da Whisky erst durch eine mindestens 3-jährige Holzfasslagerung seinen typischen Geschmack erhält, ist bei der Lagerung Geduld gefragt. Zudem muss ein geeignetes Holzfass verwendet werden, damit auch Holzaromen übergehen. Auch die Herstellung von Rum spielt zunehmend eine Rolle. Da Melasse als Rohstoff in der Abfindungsbrennerei verboten ist, dürfen nur Verschlussbrennereien Rum herstellen. Nach der Destillation hat man einen weißen Rum, der dann im Holzfass seine Reife erhält. Bei der Vielzahl von Rohstoffen handelt es sich oft um kleinere Produktionschargen. Allein beim Obst stehen 35 einheimische Rohstoffe für die Abfindungsbrennerei zur Verfügung, hinzu kommen noch verschiedene Wurzeln. Es ist schlichtweg beeindruckend, was für eine Vielfalt an Aromen der Natur im Destillat veredelt werden.



Eine ausführliche Version
dieses Beitrags finden Sie auf:

www.kleinbrenner-verband.de/ggbw.html



Daher gab es bis Ende 2017 Abfindungsbrennereien fast ausschließlich in Süd- und Südwestdeutschland, und die Anzahl war durch Brennrechte beschränkt. Seit 1. Januar 2018 dürfen Abfindungsbrennereien in ganz Deutschland betrieben werden. Voraussetzung ist eine personenbezogene Brennerlaubnis, die der Zoll automatisch erteilt, wenn der Betreiber der Abfindungsbrennerei über 3 Hektar Fläche (Wald, Wiese, Ackerland, Streuobst) verfügt. Bei intensivem Obst- und Weinanbau reichen 1,5 Hektar.

Für die Herstellung und Vermarktung von Spirituosen (z. B. Obstbränden, Geisten oder Likören) gilt seit 15. Dezember 1989 die EU-Spirituoserverordnung. Diese regelt auch den Schutz von geografischen Angaben. Seit 28. Juni 2022 ist das Erzeugnis „Hohenloher Birnenbrand“ bzw. „Hohenloher Birnenwasser“ EU-weit als geografische Angabe geschützt. Dieser Brand wird aus alten Birnensorten wie z. B. aus der Wahlschen Schnapsbirne in der Region Hohenlohe erzeugt. Ein schöner Erfolg für den Landesverband zum 75-jährigen Bestehen.



KUNDENMAILINGS

SCANNEN

BRANNTWEIN-ETIKETTEN

PAKETE VERPACKEN & VERSENDEN

WEITERE SERVICES RUND UM IHR BÜRO

INDIVIDUELLE ETIKETTEN FÜR IHR PRODUKT DIREKT VOM PROFI!

Wir fertigen Etiketten und Flaschen-Anhänger für Branntwein, Likör, Essig, Marmelade, Honig und Wurst Dosen. Fertige Etiketten, Gestaltungsservice oder Druck Ihrer bestehenden Vorlagen – **kontaktieren Sie uns.**

Auf Wunsch gestalten wir Ihnen die Etiketten auch nach Ihren Vorstellungen oder drucken fertige Layouts.

**Wir stellen Ihnen gerne ein
unverbindliches Angebot zusammen.**



Letter Systems

... damit's beim Kunden ankommt!

Letter Systems Sina Heringer

Im Hungerfeld 1 · 77694 Kehl

Telefon 078 51 / 889 778 · Mobil 0176 / 202 731 98

info@lettersystems.de · www.lettersystems.de

www.lettersystems-etiketten.de



Die Brenner-Ausbildung

Mit Unterstützung durch den Kleinbrenner-Verband können sich Interessierte in mehreren Stufen weiterbilden lassen:

Brennerkurs an der Uni Hohenheim – Fachgebiet Gärungstechnologie

- 1-wöchiger Brennerkurs im Frühjahr
- am Campus der Universität Stuttgart-Hohenheim
- durchgeführt vom Brennerei-Team der Uni und Gastdozenten
- Inhalte u. a.:
 - » Grundlagen der Destillation
 - » Grundlagen der Mikrobiologie für Brenner
 - » Kalkulation von Obstbränden
 - » Maischebereitung
 - » Sensorik
 - » Zollrecht
 - » Lagerung von Destillaten
 - » Deklaration/Kennzeichnungs-Verordnung



Vom Einmaischen bis zur Etikettierung

Mit Technik, Qualität und Zuverlässigkeit

G.Wein
Brennerei- und Kellereibedarf
Meinshemer Straße 10
D-74537 Bönnigheim
Tel. (+49) 07143/8556-0
info@gwein.de

www.gwein.de

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**

Wir gratulieren zum Jubiläum
und wünschen viel Erfolg mit unseren
Produkten zur Herstellung exzellenter Weine,
edler Brände und feinsten Liköre.

Ihr Team von SCHLISSMANN SCHWÄBISCH HALL

www.c-schliessmann.de

C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co. KG | Auwiesenstr. 5 | 74523 Schwäbisch Hall

**Wir gratulieren
zum Jubiläum!**

ERBSLÖH freut sich über
das 75-jährige Bestehen
des Landesverbands der
Klein- und Obstbrenner
Nord-Württemberg e.V.

ERBSLÖH
Progress is our future

www.erbsloeh.com



Weitere Infos unter:
www.kleinbrenner-verband.de/ausbildung.html

Ausbildung zur staatlich geprüften Fachkraft für Brennereiwesen

- durchgeführt an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau (LVWO) in Weinsberg und bei Exkursionen
- Ausbildungsdauer 1 ½ Jahre, 16 Unterrichtsblöcke von Do. bis Sa. in zwei Winterhalbjahren
- Durchführung von Projekten und Lehrfahrten im Sommerhalbjahr
- 400 Unterrichtsstunden als theoretischer Unterricht, fachpraktische Übungen und Schul- und Betriebsprojekte
- Berufsabschlussprüfung im Beruf „Brenner/Brennerin“
- Inhalte u. a.:
 - » Herstellung von Destillaten
 - » Moderne Brennereitechnik
 - » Betriebsmanagement und Marketing
 - » Erzeugung qualitativ hochwertiger Rohstoffe und Destillate
 - » Ökologie und Landschaftspflege, Erhalt der Streuobstbestände



Das Kompetenzteam Brennerei

Das Kompetenzteam Brennerei wurde 2017 ins Leben gerufen und ist an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg angesiedelt. Das Team setzt sich aus Experten mit langjähriger Erfahrung im ökonomischen sowie technischen Bereich des Brennereiwesens zusammen und steht Kleinbrennereien beratend zur Seite. Zu den Aufgaben und Leistungen zählen u. a.:

- Unterstützung bei der Konzeptentwicklung für Kleinbrenner
- Unterricht der Brennerklassen
- Hilfe und Beratung bei Um-, Neubauten und Betriebsübergaben
- Fachvorträge, Kalkulationshilfen







Die Landesprämierung des Kleinbrenner-Verbands

Weitere Infos unter:

www.kleinbrenner-verband.de/praemierung.html



Unsere Prämierung selbsterzeugter Brände und Liköre findet alle zwei Jahre statt. Teilnehmen können die Mitglieder der Verbände Nord- und Süd-Württemberg, aber auch Anstellungen von außerhalb dieser Gebiete sind willkommen. Das wichtigste Anliegen dieser Prämierung ist es, uns Kleinbrennern einen Anreiz zur Qualitätsverbesserung und Bestätigung des Erreichten zu geben.

In drei Tagen werden fast 2.000 Proben von 40 geschulten Prüfern in acht Prüfungskommissionen sensorisch bewertet. Sie werden dabei von über 50 Helfern unterstützt. Vor der Prämierung werden die Prüfer mit einem Sensorikseminar und anschließender Prüfung auf ihre Aufgabe gut vorbereitet.

Seit 2015 widmen sich Whisky- und Gin-Kommissionen speziell den heimischen Whisky- und Gin-Produkten und küren dabei den „Gin des Jahres“ und den „Besten Whiskybrenner“. Weitere Sonderwertungen gibt es für die „Spirituose des Jahres“, den „Birnenbrand des Jahres“ sowie Ehrungen für besonders erfolgreiches Abschneiden. Alle erfolgreichen Teilnehmer erhalten für die prämierten Brände und Liköre eine Urkunde und werden zur feierlichen Urkundenverleihung eingeladen, die an einem Sonntag im Juli stattfindet.

Begleitet wird die Prämierung vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, der Universität Hohenheim und dem Kompetenzteam Brennerei bei der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg (LVWO).



MÄSER

GLÄSER

Unser Familienbetrieb am Standort Vorarlberg ist spezialisiert auf die Bedruckung & Eichung von Gläsern, Karaffen und Tassen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

www.maeser-glaeser.at info@maeser-glaeser.at





Unsere Destillatköniginnen

Weitere Infos unter:

www.kleinbrenner-verband.de/destillatkoenigin.html



Unsere Destillatköniginnen repräsentieren alle Brennerinnen und Brenner, sowohl bei Tagen der offenen Brennerei von unseren Mitgliedsbetrieben, bei Verbandsveranstaltungen und Prämierungen und im Januar auf der Internationalen Grünen Woche in der Baden-Württemberg-Halle sowie beim Empfang in der Landesvertretung Baden-Württemberg in Berlin. Sie vertreten den Verband mit Charme und Kompetenz und stehen für Hoffeste, Tage der offenen Brennerei und andere Brennerveranstaltungen gerne zur Verfügung.



Kathrin Hekel



Simone Kerner



Sandra Dohmann



Carmen Armbruster



Ronja Schmidt



Anna Schleicher

Die Königinnen seit 2004

2004 – 2006	Kathrin Hekel, Murr a.d. Murr
2006 – 2007	Simone Kerner, Dettingen unter Teck
2008 – 2011	Sandra Dohmann, Schöntal
2011 – 2013	Carmen Armbruster, Altenriet
2013 – 2016	Ronja Schmidt, Obersulm-Weiler
2016 – 2018	Anna Schleicher, Pfedelbach-Hinterespig
2018 – 2022	Vera Bullinger, Wolpertshausen-Rudelsdorf







Lehrfahrten des Verbands

Auch die grenzüberschreitende und kulturübergreifende Wissensvermittlung ist ein fester Bestandteil unseres Mitgliederangebots. Deshalb veranstalten wir im 2-Jahres-Rhythmus mehrtägige Lehrfahrten zu Berufskollegen im In- und Ausland.

Ziele unserer Lehrfahrten mit hochinteressanten Programmen waren in den letzten 20 Jahren:

- 2022 Altes Land und Stade
- 2018 Salzburger Land
- 2016 Luxemburg
- 2014 Schweiz
- 2012 Südtirol
- 2010 Münsterland
- 2008 Portugal
- 2006 Ungarn
- 2004 Tschechien
- 2002 Österreich
- 2000 Eifel

Unsere Seminare

Im Frühjahr bieten wir unseren Mitgliedern interessante Fachseminare, für die wir stets hochkarätige Referenten gewinnen können. In den vergangenen Jahren wurden u. a. folgende Themen bearbeitet:

- Fasslagerung von Obstbränden
- Gin-Herstellung
- Direktvermarktung und Social Media
- Rechtssicherheit bei Internetseite und Online-Shop
- Verpackungsgesetz
- Kornbrennen in der Praxis
- Sensorik bei Bränden, Likören und Spirituosen



BOCKMEYER

Wir begleiten und unterstützen Sie mit Know-How und der richtigen Auswahl an Produkten für Ihre Brennerei.

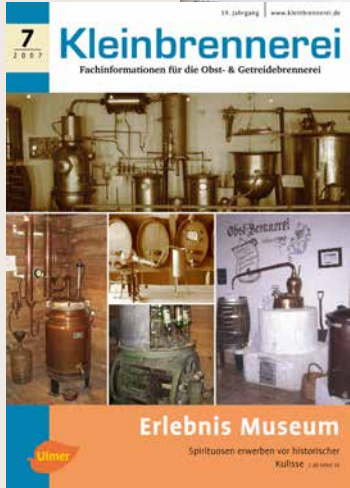
Karl Bockmeyer Kellereitechnik GmbH
Zementwerk 3 • 72622 Nürtingen • T 07022 933430 • info@bockmeyer.de • www.bockmeyer.de



ALLES VOM
EINMAISCHEN
BIS ZUR
FILTRATION



Die Ausgaben
Januar 1981
Januar 1984
Januar 1998



Juli 2007



Januar 2011



November 2016



Januar 2020

bayer
Handel und Management GmbH & Co. KG

Brennmaischen und Früchte
Produktion und Lieferung von Maischen
frisch, vergoren & TK-Ware:

- Äpfel
- Birnen
- Hagebutten
- Haferpflaumen
- Mirabellen
- Kirschen
- Schlehen
- Quitten
- Zwetschgen
- Williams Christ Birnen
- Vogelbeeren
- Himbeeren

R. Bayer Handel und Management GmbH & Co. KG
Lindenstr. 5 • D-74245 Löwenstein-Höbbling
Tel. +49 (0)7130 / 404597-2 • info@bayer-fruchtmanagement.de

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

www.weyermann.de

Wir gratulieren zum 75. Jubiläum!



Die Fachzeitschrift „Kleinbrennerei“

für die Redaktion und den Verlag, von Friedrich Springob

Weitere Infos unter:
www.kleinbrennerei.de



**Herzlichen Glückwunsch sagt die Kleinbrennerei!
75 Jahre sind ein stattliches Alter, darauf kann der
Verband angesichts der vielen gemeisterten Heraus-
forderungen stolz sein:**

Der Wiederaufbau nach dem 2. Weltkrieg, der Jahrzehnte dauernde Kampf um den Erhalt des Branntweinmonopols, schließlich die Überführung des Branntweinmonopolgesetzes in das neue Alkoholsteuergesetz und damit die Sicherung des Abfindungsbrennens. Da hat der Nordwürttemberger Kleinbrennerverband gemeinsam mit den anderen Landesverbänden, dem Bundesverband sowie anderen Partnern wertvolle Arbeit geleistet.

Wir als Kleinbrennerei sind stolz darauf, dass wir zu dieser Entwicklung auch unser Scherflein als Branchenblatt und Sprachrohr der Brenner beitragen konnten.



Die führende Fachzeitschrift für die Brennerpraxis

JETZT KOSTENLOS PROBELESEN!

kleinbrennerei.de/testabo



Gleich bestellen:
**2 Ausgaben
frei Haus**



ulmer

Und das auch schon seit über sieben Jahrzehnten – es dauert nicht mehr lange, dann kann auch die Kleinbrennerei ihr 75-jähriges Jubiläum feiern. Im Jahr 2024 wird es so weit sein. Der Nordwürttemberger Verband ist jetzt schon herzlich eingeladen, mit uns zu feiern.



Landesverband der
Klein- und Obstbrenner
Nord-Württemberg e.V.

Geschäftsstelle
Veronikaweg 13
73277 Owen

Telefon/WhatsApp: 07021 959486
Telefax: 07021 959485
Geschäftszeit: Mo.–Do. 9–12 Uhr

info@kleinbrenner-verband.de
www.kleinbrenner-verband.de

Wir danken unseren Werbepartnern und
Inserenten für ihre Unterstützung bei der
Erstellung dieser interaktiven Broschüre.

