



Das Paradies brennt!

Hochprozentiges erleben und genießen

Veranstaltungen

November 2015 – Mai 2016

Schwäbisches
Streuobstparadies



Landkreis Göppingen

Landkreis Zollernalbkreis

Landkreis Tübingen

Landkreis Esslingen

Landkreis Böblingen

Landkreis Reutlingen

Entlang des Albtraufs liegt die größte zusammenhängende Streuobstlandschaft Mitteleuropas. Damit leben wir nicht nur im Streuobstparadies, sondern tragen auch die Verantwortung für einen wahren Schatz, denn die Streuobstwiesen sind Lebens- und Nahrungsraum für zahlreiche Tiere und Pflanzen, Erholungsgebiet für Jung und Alt und Ursprung köstlicher Produkte und spannender Handwerkstechniken.

Der Verein Schwäbisches Streuobstparadies e. V. setzt sich für den Erhalt und Vermarktung dieser einzigartigen Landschaft ein.



Willkommen
im Schwäbischen Streuobstparadies



Der feierlicher Auftakt in die Veranstaltungsreihe **„Das Paradies brennt!“** – die inzwischen im 3. Jahr stattfindet – beginnt am 12. November um 17:00 Uhr in der Brennscheuer Straßer im Herzen des Schwäbischen Streuobstparadieses. Im Beisein vieler Brennerkollegen, Gästen, Freunden und Besuchern wird die Flamme der Begeisterung entzündet und anschließend ins ganze Paradies ausgesendet.

Natürlich darf auch die Vorstellung und Verkostung des neuen und innovativen Produktes BIRNOH, einem Birnen-Aperitif, nicht fehlen, der von ausgewählten Brennern hergestellt werden darf.

Freuen Sie sich auf einen Abend, der ganz im Zeichen der schwäbischen Brennkunst steht.

Auftaktveranstaltung „Das Paradies brennt 2015!“

**12. November 2015
ab 17:00 Uhr**

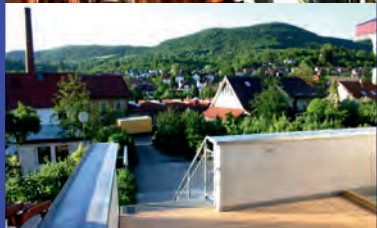
**Brennscheuer Straßer
Dettingen an der Erms**

Brennscheuer Straßer

Tradition, Fleiß und Kreativität prägen unsere Arbeit mit der Natur und sind die Basis für innovative Erzeugnisse aus unserer Region. Durch den Anbau, die Herstellung und Vermarktung heimischer Früchte und Veredelungsprodukten aus einer Hand, können wir unsere Kunden seit vier Generationen eine konstante Spitzenqualität anbieten. Selbst erzeugte Raritäten prägen neben klassischen Erzeugnissen unser Sortiment. Dies und vieles andere können Sie u. a. in unserem Hofladen erleben und erwerben. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Fabrikstraße 7/1
72581 Dettingen/Erms

Weitere Informationen über uns
und unser Angebot erhalten Sie
auf unserer Homepage:
www.brennscheuer-strasser.de





Gemeinsam werden wir eine vergorene Obstmaische aus der großen 300 l Verschlussbrennerei destillieren und im Anschluss das Produkt beurteilen. Neben der Praxis hören wir Interessantes zum Einmaischen, Vergären, Destillieren des Obstes und über die Lagerung des Destillats. Ein deftiges Bauernvesper stärkt uns für die anschließende Verkostung einiger Edelbrände.

€ 42,00 p.P.
(ab 18 Jahren)
inkl. Verkostung, Bauernvesper und
Degustationsglas für Zuhause

VHS-Kurs: Vom Obst zum Edelbrand in Theorie und Praxis

**21. Januar 2016
ab 18:30 Uhr**

**Brennscheuer Straßer
Dettingen an der Erms**

Gegen Abgabe dieses
Coupons erhalten Sie am Tag
der Veranstaltung 10 % auf
den Flaschenpreis eines
Brennereiproduktes!

Brennscheuer Straßer

Fabrikstraße 7/1
72581 Dettingen/Erms

Weitere Informationen erhalten Sie auf der
Homepage der Volkshochschule Reutlingen:
www.vhsrt.de
oder bei der Brennscheuer Straßer unter
Telefon: 07123 972853.

Anmeldung nur über die
Brennscheuer Straßer möglich:
info@brennscheuer-strasser.de

Einführung in die Kunst der Obstbrennerei!
Es siedet und waltet und brauset und zischt...
ein Schauspiel der Aromen, wenn Obst zu
hochprozentigem Wasser gebrannt wird.
Erleben Sie bei herrlichem Blick auf Streuobst-
wiesen zusammen mit Spezialitätenbrenner
Straßer die geistvolle Vollendung eines
Edelbrandes. Genießen Sie bei einer Verkos-
tung mit Bauernvesper den Duft der Palmisch-
birne, Goldparmäne & Herzkirsche. Die neue
Schaubrennerei im ehemaligen „Heubarnn“
bietet einen spannenden Einblick in die Welt
der Edelbrände.



In Hahn's Destillatmanufaktur ist heute ein gutes Näschen gefragt: Beim Tag der offenen Tür können die hochprozentigen Köstlichkeiten aus Streuobst nicht nur probiert, sondern auch die zahlreichen Aromen im Destillat und Likör er-rochen werden. Wie wäre es zum Beispiel mit der „grünen Fee von der Alb“ – dem Absinth aus dem Hause Hahn. Erleben Sie die ganze Welt der Brennkunst mit allen Sinnen! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Tag der offenen Tür mit Verkostung und „Er-riechen“ von Aromen

**13. Februar 2016
10:00 – 20:00 Uhr**

**Hahn's Destillatmanufaktur
Metzingen-Neuhausen**

Hahn's Destillatmanufaktur

Unser Betrieb liegt am Fuße der Schwäbischen Alb in Linsenhofen bei Frickenhausen. Dieser existiert bereits seit dem 19. Jahrhundert und befindet sich in Familienhand in der 5. Generation. Unsere Produktpalette reicht von Destillaten und Likören aller Art über Gelees, Apfelchips und Sirup. Unsere gesamte Produktübersicht können Sie in unserem Betrieb in Metzingen-Neuhausen ansehen und erwerben. Gerne erzählen wir Ihnen auch etwas über die Entstehung und den Herstellungsprozess unserer Produkte. Wir freuen uns schon, Sie als Kunden bei uns begrüßen zu dürfen.

Am Rösegarten 5
72555 Metzingen-Neuhausen

Weitere Informationen
erhalten Sie auf unserer Homepage:
www.destillate-metzingen.de



Kulinarik trifft Destillerie

Das Stausee-Hotel und die Brennerei Gönninger bieten Ihnen ein abendliches Erlebnis rund um das Thema Streuobst! Nachdem Sie im Stausee-Hotel eine köstliche Hauptspeise genossen haben, erwartet Sie eine interessante Brennereiführung inklusive Destillatprobe in der Brennerei Gönninger, bevor Sie den Abend mit einem Dessert im Stausee-Hotel beschließen.

Kostenpflichtig (Details entnehmen Sie bitte der Homepage des Stausee-Hotels)



Brennereiführung mit Destillatverkostung und kulinarischem Menü im Stauseehotel

20. Februar 2016
17:30 und 19:30 Uhr

**Brennerei Gönninger &
Stauseehotel
Metzingen-Glems**

Brennerei Gönninger (Stausee Obst) und das Stausee-Hotel



72555 Metzingen-Glems

Weitere Informationen
erhalten Sie auf unserer Homepage:

www.stausee-hotel.de

bzw. www.stausee-obst.de

oder unter Telefon:

07123 92360 (Hotel)

07123 61458 (Brennerei)

Anmeldung im Stausee-Hotel erforderlich.

Brennerei Gönninger: Unser familiengeführter Nebenerwerbsbetrieb beschäftigt sich seit Generationen mit dem regionalen Obstanbau. In unmittelbarer Nähe zum Glemser Stausee-Hotel haben wir 2009 inmitten unserer Obstanlage eine Brennerei eingerichtet.

Stausee-Hotel: Das Glemser Stausee-Hotel liegt malersch inmitten des Biosphärengebietes Schwäbische Alb. Eingebettet in Streuobstwiesen und Wald ist es landschaftlich reizvoll am Albtrauf gelegen.





Geistreich – in Probe, Wort & Musik
Drei Dettinger Originale treffen sich am Sonntag den 6. März um 17:00 Uhr in der Brennscheuer Straßer zu einem ausgesuchten Abend rund um Geist, der destilliert wird aus allerlei Früchten, wie Kirsche, Zwetschge und Quitte. Hinzu kommen passenden schwäbische Gedichte von Wilhelm König. Den spirituellen Rahmen liefert der Trompeter und Blockflötist Matthias Beck. Und am Brennkessel – mit hilfreichen Erklärungen – Brenner Manuel Straßer.

€ 25,00 p.P. (ab 18 Jahren)
inkl. Verkostung und Rahmenprogramm.
Speisen und Getränke extra.

Geistreich am Brennkessel! Mundart, Klänge & Geistige Genüsse

**6. März 2016
ab 17:00 Uhr**

**Brennscheuer Straßer
Dettingen an der Erms**

Gegen Abgabe dieses
Coupons erhalten Sie am Tag
der Veranstaltung 10 % auf
den Flaschenpreis eines
Brennereiproduktes!

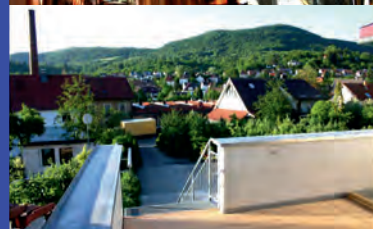
Brennscheuer Straßer

Es siedet und wallet und brauset und zischt... ein Schauspiel der Aromen, wenn Obst zu hochprozentigem Wasser gebrannt wird. Erleben Sie bei herrlichem Blick auf Streuobstwiesen zusammen mit Spezialitätenbrenner Straßer die geistvolle Vollendung eines Edelbrandes. Genießen Sie bei einer Verkostung mit Bauernvesper den Duft der Palmischbirne, Goldparmäne & Herzkirsche. Die neue Schaubrennerei im ehemaligen „Heubarn“ bietet einen spannenden Einblick in die Welt der Edelbrände.

Fabrikstraße 7/1
72581 Dettingen/Erms

Weitere Informationen über uns
und unser Angebot erhalten Sie
auf unserer Homepage:
www.brennscheuer-strasser.de

Die Veranstaltung wird durchgeführt in
Zusammenarbeit mit der Mundartgesellschaft
Württemberg e. V. und dem Musikhaus Beck.





Zum Ende des Jahres herrscht entlang der Hauptstraße und der umliegenden Querstraßen „Feuerstimmung“ – passend zum Start der Vorweihnachtszeit. Über 30 Betriebe – darunter auch die Brennerei Maurer – verlängern ihre Öffnungszeiten und auf den Straßen und Höfen herrscht emsiges Treiben. Freuen Sie sich auf leckere Destillate und andere „brennende“ Köstlichkeiten aus Streuobst beim „Schönbuch Feuer“ in der Brennerei Maurer.

„Schönbuch Feuer“ – Tag der offenen Tür

**27. November 2015
17:00 – 22:00 Uhr**

**Brennerei Maurer
Weil im Schönbuch**

Brennerei Maurer

Die Brennerei Maurer ist ein alteingesessener Weiler Familienbetrieb und feiert in diesem Jahr sein 90-jähriges Bestehen! Das schmackhafte Streuobst, wie z. B. die Zwetschge, wird von eigenen Wiesen aufgelesen und mit viel Liebe und Erfahrung zu hochwertigen Destillaten verarbeitet. Auf das 14 Jahre alte Zwetschgenwasser kann die Brennerei Maurer zu Recht stolz sein. Geniessen Sie unsere hochwertigen Destillate in unserer Brennerei in der Hauptstraße 82 in Weil im Schönbuch.

Hauptstraße 82
71093 Weil im Schönbuch

Weitere Informationen
erhalten Sie unter
Telefon 07157 62338

Die Veranstaltung wird durchgeführt in
Zusammenarbeit mit dem Gewerbe- und Handelsverein Weil im Schönbuch



Beim Tag der offenen Tür zeigt die Manufaktur Bräuning in einer Gläsernen Produktion ihren Betrieb. Bei der Veranstaltung wird ganztägig eine Brennereiführung mit Schaubrennen und eine Verkostung der Produkte angeboten. Es können ab Hof Edelbrände, Liköre, Obstessig, Bag-in-Box-Säfte, kaltgepresste Speiseöle, Honig- und Imkereiprodukte erworben werden. Im beheizten Zelt ist für das leibliche Wohl ebenfalls gesorgt!

Tag der offenen Tür mit Gläserner Produktion, Brennereiführung, Schaubrennen und Verkostung

**28. November 2015
11:00 – 19:00 Uhr und
20. Februar 2016
09:00 – 19:00h
Manufaktur Bräuning
Herrenberg**

Gegen Abgabe dieses
Coupons erhalten Sie eine
kostenlose Destillatprobe.

Manufaktur Bräuning



Als Imker mit angegliederter Bestäubungsimkerei, Obstbauer und Brennereibesitzer kann das eigene Obst direkt ab Hof vermarktet oder in einem weiteren Produktionsschritt zu Säften oder hochwertigen Destillaten veredelt werden. Den Honig und weitere Imkereiprodukte, die bei der Bewirtschaftung der Imkerei entstehen, können auf kurzen Produktions- und Transportwegen vermarktet werden. Der Betrieb hat zudem eine Ölpresse, aus der hochwertige kaltgepresste Speiseöle hergestellt werden können.

Raichbergstraße 9
71083 Herrenberg-Haslach

Weitere Informationen
erhalten Sie auf unserer Homepage:
www.manufaktur-braeuning.de
oder unter
Telefon: 07032 943673



Besuchen Sie uns am Tag der offenen Tür und tauchen Sie ein in die Aromenvielfalt in Form von Hochprozentigem aus der Streuobstwiese.

Tag der offenen Tür mit Schaubrennen

29. November 2015
11:00 – 18:00 Uhr

Edeldestillerie Koch
Bondorf

Gegen Abgabe
dieses Coupons erhalten Sie
am Tag der offenen Tür
10 % Rabatt beim
Flaschenkauf!

Edeledestillerie Koch



Die Edledestillerie Koch in Bondorf im oberen Gäu begann im Jahre 2013 mit der Erzeugung von Destillaten.

Mit Spezialitäten wie sortenreinen Destillaten aus alten Streuobstsorten wird ein besonderer Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft geleistet.

Der Edelbrandsommelier Gerhard Koch hat 2015 bereits das zweite mal erfolgreich an der Prämierung des Nord-Württembergischen Brennerverbandes mit seinen Destillaten teilgenommen.

Grabenstraße 15
71149 Bondorf

Weitere Informationen
erhalten Sie unter
Telefon: 0171 9926114



Wenn Sie einmal hinter die Kulissen schauen, erleben und schmecken möchten, wie edle Destillate und Whisky entstehen, dann nehmen Sie doch an einer unserer Brennereiführungen teil.



Gourmets, Genießer und Interessierte erleben die Arbeitsprozesse rund um das Destillieren in einer innovativ geplanten Brennerei, die mit althergebrachten Familientraditionen arbeitet. Die Geheimnisse rund um Maische, Mazerierung, alkoholische Gärung und Brennverfahren erklärt der Brennmeister persönlich!

€ 19,00 p.P.
Anmeldung erforderlich.

Brennereiführung mit Whisky Tasting

6. November 2015

5. März 2016

8. April 2016

30. April 2016

Freitags ab 18:30 Uhr

Samstags ab 17:00 Uhr

Dauer ca. 90 min.

Berghof Rabel

Owen

Gegen Abgabe
dieses Coupons erhalten
Sie ein Glas schwäbisches
Mostgelee vom Berghof
Rabel gratis

Berghof Rabel



Der Berghof Rabel destilliert seit über einem halben Jahrhundert edelste Tropfen und ist eine der ersten Destillerien, die echten schwäbischen Whisky herstellen. Er liegt zwischen der Burg Teck und der Bassgeige am Rande des Herzogstädtchens Owen direkt am Tor des von der UNESCO anerkannten Biosphärengebiets „Schwäbische Alb“. Unser Whisky wird aus regionalem Albweizen und klarem schwäbischen Quellwasser mit viel Herzblut und Leidenschaft hergestellt. Nach 6-jähriger Lagerung in Eichenfässern zeichnet er sich durch seinen sehr milden und weichen Geschmack aus. „Rauhe Schale – weicher Kern“ – ein echter Schwabe eben!

Berghof 1
73277 Owen

Weitere Informationen
erhalten Sie auf unserer Homepage:
www.berghof-rabel.de

Anmeldung erforderlich



Das jährliche Highlight der Brennerei Werner Schall ist das Schaubrennen im Rahmen des Lichterfestes in Neuffen. Die edlen Produkte der Brennerei kann man nicht nur im Glas, sondern auch in zartschmelzenden Trüffelpralinen, ganz nach dem Motto "Chocolat und Destillat" genießen. Eine Veranstaltung für "Kenner und Genießer", die niemand versäumen sollte. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Schaubrennen am Lichterfest mit "Chocolat und Destillat"

21. November 2015
16:00 – 21:00 Uhr

Brennerei Schall
Neuffen

Gegen Abgabe dieses
Coupons erhalten Sie
eine kostenlose 2 cl-
Destillatprobe.

Brennerei Werner Schall

Die Kunst des Destillierens wird seit Generationen von Familie Schall betrieben. Seit 2003 wird die erfolgreiche Tradition von Werner Schall fortgeführt. Der Erhalt der Streuobstwiesen liegt ihm besonders am Herzen. Die feinen Aromen dieser Streuobstfrüchte spiegeln sich in den feinen Destillaten wider. Das Wissen und die Erfahrungen weiter auszubauen und weiterzugeben ist ein Muss für Werner Schall. Vielfache Auszeichnungen zeugen von der Brennkunst des "Brenners aus Leidenschaft".



Im Zwinger 6
72639 Neuffen

Weitere Informationen
erhalten Sie auf unserer Homepage:
www.brennerei-schall-neuffen.de



Das Neuffener Tal als Juwel der Streuobstwiesen!

Das Geheimnis der edlen Destillate? Woran erkenne ich einen guten Obstbrand? Wie trinke ich ihn richtig? Wie kommt er ins Glas? Das und vieles mehr werden Sie erfahren. Bilder unserer heimischen Früchte, unserer Streuobstwiesen, unserer Landschaft werden Sie in die prägnante Welt der Fruchtaromen unserer edlen Destillate einstimmen. Zu unseren Destillatproben reichen wir kleine Snacks.

€ 30,- p.P.
Anmeldung erforderlich

„Von der Streuobstwiese ins Glas“ – Seminar mit Verkostung

27. November 2015,
19. Februar 2016
22. April 2016
jeweils 19:30 – 22:30 Uhr

Brennerei Schmid/Trost
Frickenhausen/Linsenhofen

Gegen Abgabe dieses
Coupons erhalten Sie eine
kostenlose Destillatprobe.

Brennerei Schmid/Trost

Die Brennerei Schmid/Trost ist seit Generationen ein Familienbetrieb. Wir, Agathe und Peter Trost, führen diese Tradition fort und verarbeiten unsere heimischen Produkte zu edlen Destillaten und Likören.



Wir bieten Schnapsseminare an und reden gerne über unsere eigene Erfahrung. Der Erhalt der Streuobstwiesen, die unsere einzigartige Kulturlandschaft prägen, ist uns wichtig!

Verkostungsraum
Lerchenstraße 24
72636 Frickenhausen-Linsenhofen

Weitere Informationen
erhalten Sie auf unserer Homepage:
www.brennerei-trost.de

Bitte melden Sie sich für die Teilnahme an
diesem Seminar schriftlich bei uns an.





Sie möchten das Biosphärengebiet der Schwäbischen Alb hautnah erleben und dabei heimischen Whisky von Weltformat verkosten? Seit September 2012 öffnet sich für Whisky-Kenner und solche, die es werden wollen, ein kleines Paradies auf Erden: Unter fachkundiger Führung erkunden Sie auf einer einzigartigen Wanderung die atemberaubende Landschaft um den Ort Owen, und lernen dabei drei heimische Whiskybrenner, ihre Destillen und ihren köstlichen Schwäbischen Whisky kennen. Außerhalb von Schottland ist Owen der einzige Flecken unter der Sonne, in dem es drei Whiskybrenner gibt – willkommen in der Whisky-Hauptstadt Deutschlands!

€ 110,- p.P.
inkl. „Whisky-Walk-Equipment“

Schwäbischer Whiky Walk

12. März 2016

19. März 2016

9. April 2016

23. April 2016

jeweils 12:45 – 18:45 Uhr

Berghof Rabel
Owen

Der Altenrieter Brezelmarkt findet jedes Jahr am Palmsonntag statt. Höhepunkt ist der historische Festumzug – welcher direkt an unserer Brennerei vorbei führt. In diesem Jahr begrüßen wir unsere Gäste bereits zum 5. Mal zu einem „Tag der offenen Brennerei“.

Werfen Sie doch einen Blick auf unsere Schaubrennerei, verkosten Sie Säfte, Most und Destillate oder genießen Sie im dazugehörigen Brennstüble hausgemachte Kutteln und Maultaschen, sowie Kaffee und Kuchen. Wir freuen uns auf ihr Kommen.

Tag der offenen Tür im Rahmen des Altenrieter Brezelmarktes

**20. März 2016
11:00 – 19:00 Uhr**

**Brennerei Armbruster
Altenriet**

Gegen Abgabe dieses
Coupons erhalten Sie eine
kostenlose Destillatprobe.

Brennerei Armbruster

Seit mehreren Generationen betreiben wir unsere Brennerei und Mosterei. Von unseren Streuobstwiesen rund um Altenriet können wir die freie Sicht auf das Neckartal und die Schwäbische Alb genießen, Wir bemühen uns, stets ein kleines qualitativ hochwertiges Sortiment an Destillaten für Sie bereit zu halten. Von Apfel- und Birnenbränden über Destillate wie das Quitten-, Mirabellen- oder Zwetschgendestillat sowie ausgewählte Spezialitäten – bei uns werden Sie fündig und finden bestimmt Ihr Destillat.



Gässle 1
72657 Altenriet

Weitere Informationen
erhalten Sie auf unserer Homepage:
www.brennerei-armbruster.de



Lassen Sie sich verführen von den einzigartigen Fruchtaromen unserer heimischen Streuobstwiesen.

- **frisch prickelnd:** der Birnenschaumwein
- **unverfälscht und individuell:**
die edlen Destillate
- **zart schmelzend auf der Zunge:** feine Trüffelpralinen verfeinert mit Edelbränden
- **fruchtig beerig und unwiderstehlich:**
die Liköre
- **süße Überraschung** – leckeres Dessert mit beschwipsten Früchten

Zu unseren Destillatproben reichen wir Ihnen kleine Snacks gehen Sie mit uns auf eine Geschmacksreise der besonderen Art.

Kostenpflichtig, Anmeldung erforderlich

**„Wir destillieren...
Sie genießen in
geselliger Runde“**

**27. Mai 2016
ab 18:30 Uhr**

**Brennerei Schall
Neuffen**

Gegen Abgabe dieses
Coupons erhalten Sie eine
kostenlose Destillatprobe.

Brennerei Werner Schall und Brennerei Schmid/Trost

Im Zwinger 6
72639 Neuffen

Anmeldung und weitere Informationen
auf unserer Homepage:
www.brennerei-schall-neuffen.de
und auf der Homepage der
Brennerei Schmid/Trost
www.brennerei-trost.de.

Die Veranstaltung erfolgt in Zusammenarbeit
mit der Brennerei Schmid/Trost aus
Frickenhausen-Linsenhofen.

Die Kunst des Destillierens wird seit Generationen von Familie Schall betrieben. Seit 2003 wird die erfolgreiche Tradition von Werner Schall fortgeführt. Der Erhalt der Streuobstwiesen liegt ihm besonders am Herzen. Die feinen Aromen dieser Streuobstfrüchte spiegeln sich in den feinen Destillaten wider. Das Wissen und die Erfahrungen weiter auszubauen und weiterzugeben ist ein Muss für Werner Schall. Vielfache Auszeichnungen zeugen von der Brennkunst des „Brenners aus Leidenschaft“.





Schauen Sie uns in entspannter Atmosphäre beim Brennen über die Schulter und genießen Sie mit allen Sinnen unsere preisgekrönten Siegerbrände (1. Platz 2015 Südwürttemberg-Hohenzollern). Fürs leibliche Wohl wird gesorgt.

Tag der offenen Tür mit Einweihung der neuen Brennereianlage

**13. Dezember 2015
11:00 – 18:00 Uhr**

**Manufaktur Broch
Starzach-Wachendorf**



Manufaktur Broch



Bereits in 3. Generation betreiben wir nun schon unsere Brennerei am Rande des oberen Neckartals. Von A wie Apfel bis Z wie Zitrone reicht die Vielfalt unserer Produkte, die wir mit viel Liebe und Begeisterung für Sie herstellen. Unser besonderes Augenmerk gilt den sortenreinen Bränden, die wir aus ausgesuchten Früchten unserer Streuobstwiesen in händischer Sorgfalt verarbeiten und selbst destillieren. Bei einer Brennereibesichtigung oder bei „Brände durchs Gelände“ können Sie sich selbst von der Qualität überzeugen.



Schlossstraße 16
72181 Starzach-Wachendorf

Weitere Informationen
erhalten Sie auf unserer Homepage:
www.manufaktur-broch.de
oder
www.swabian-dry-gin.de

Seit vier Generationen arbeitet die ganze Familie Holweger zusammen in der Küferei in Täbingen. Im Laufe der Jahre sind auch eine Mosterei und eine kleine Brennerei hinzugekommen, die mit Leidenschaft betrieben wird. Apfelbrand aus dem Eichenfass, Birnen-Secco und verschiedene köstliche Destillate gehören zum Angebot der Mosterei, Küferei und Brennerei Holweger. Lernen Sie den Familienbetrieb beim Schaubrennen mit Verkostung und bei der Küfereibesichtigung kennen und genießen Sie Köstlichkeiten aus dem Streuobstparadies.

Schaubrennen mit Verkostung und Küfereibesichtigung

**20. Februar 2016
09:00 – 17:00 Uhr**

**Mosterei, Küferei Holweger
Rosenfeld-Täbingen**

Mosterei, Küferei Holweger

Seit 1925 ist die Küferei Holweger eine feste Institution in Rosenfeld-Täbingen. Neben der traditionellen Herstellung von Holzfässern – die inzwischen auch vom Weinküfermeister Stefan Holweger – angefertigt werden, gibt es noch einen kleinen Getränkehandel, eine Mosterei und eine Brennerei. „Stehenbleiben ist Rückschritt“ heisst es hier und so wird das Angebot an Destillaten und anderen Produkten immer wieder angepasst und ergänzt.

Lindenbühlweg 10
72348 Rosenfeld-Täbingen

Weitere Informationen erhalten Sie
unter Telefon: 07427 2277



Regionales Menü in Begleitung unserer Brände

**11. März 2016
ab 19:00 Uhr**

**Gasthof Adler
Ratshausen**

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Das Paradies brennt“ servieren wir Ihnen am Freitag den 11. März 2016 ein regionales 4-Gänge-Menü, serviert in Begleitung unserer edelsten Brände.

€ 55,- inkl. Destillaten

Gasthof Adler

Feinschmeckerei

Destillerie

Reine Zutaten –
regional, frisch und wertgeschätzt.

Hohnerstraße 3
72365 Ratshausen

Weitere Informationen erhalten Sie
auf unserer Homepage:
www.adler-ratshausen.de
oder unter
Telefon: 07427 2260

Bitte melden Sie sich für die Teilnahme
an unserem kulinarischen Abend telefonisch
bei uns an.





Genießen Sie die Vorweihnachtszeit in der Edeldestillat-Brennerei Kottmann. Bei einem weihnachtlichen Begrüßungsgetränk erfahren Sie einiges über die Streuobstregion in und um Bad Ditzgenbach und ihre Bedeutung für Mensch und Tier. Anschließend erleben Sie beim Schaubrennen, wie dem Obst „der Geist der Streuobstwiesen“ entlockt wird, bevor Kaffee und Kuchen in den festlichen Adventsstuben im Gasthof Hirsch Sie erwarten.

Speisen und Getränke nach Verzehr.

Advent in der Destille

**13. Dezember 2015
ab 18:00 Uhr**

**Kottmann's
Edeldestillat-Brennerei
Bad Ditzgenbach-Gosbach**

Kottmann's Edeldestillat-Brennerei Bad Ditzgenbach-Gosbach

Das Destillat-Brennen im Gasthof Hirsch ist eine über 200-jährige Familientradition. Die Früchte und Beeren ernten und beziehen wir aus dem traditionellen Streuobstbau der Schwäbischen Alb. Der überwiegende Teil stammt aus der eigenen Gemarkung Gosbach. Die Qualität des Destillates benötigt mehr als gutes, sonnengereiftes Obst, erst mit dem Herzen und der Liebe des Brennmeisters August Kottmann entstehen und entwickeln sich edle Wässer, Geiste und Spirituosen – ohne jeden Zusatz von Aromen.

Unterdorfstraße 2
73342 Bad Ditzgenbach-Gosbach

Weitere Informationen erhalten Sie
auf unserer Homepage:
www.hirsch-badditzgenbach.de





An diesem Nachmittag erfahren Sie in unserem 5-stündigen Brennkurs, wie aus heimischen Früchten ein schmackhaftes Destillat entsteht und welche wichtigen Arbeitsschritte dabei zu vollziehen sind. Zusammen mit Gleichgesinnten erleben Sie einen informativen und geselligen Nachmittag beim Blubbern und Zischen der Destille.

€ 15,- p.P.
Anmeldung erforderlich



Der Weg von der Frucht zum Edeldestillat – Brennkurs am Nachmittag

**23. Januar 2016
13:00 – 18:00 Uhr**

**Kottmann's
Edeldestillat-Brennerei
Bad Ditzgenbach-Gosbach**

Kottmann's Edeldestillat-Brennerei Bad Ditzgenbach-Gosbach

Unterdorfstraße 2
73342 Bad Ditzgenbach-Gosbach

Weitere Informationen erhalten Sie
auf unserer Homepage:
www.hirsch-badditzgenbach.de

Anmeldung erforderlich,
begrenzte Teilnehmerzahl

Das Destillat-Brennen im Gasthof Hirsch ist eine über 200-jährige Familientradition. Die Früchte und Beeren ernten und beziehen wir aus dem traditionellen Streuobstbau der Schwäbischen Alb. Der überwiegende Teil stammt aus der eigenen Gemarkung Gosbach. Die Qualität des Destillates benötigt mehr als gutes, sonnengereiftes Obst, erst mit dem Herzen und der Liebe des Brennmeisters August Kottmann entstehen und entwickeln sich edle Wässer, Geiste und Spirituosen – ohne jeden Zusatz von Aromen.





Alle Veranstaltungen mit Verkostung und Vesper

Kaiser Destillerie- Obstweinkellerei Salach

„Hochprozentig genießen“ heisst es ab Januar einmal monatlich in der Destillerie Kaiser. Apfel- und Birnendestillate, Liköre und verschiedene Geiste bieten wir Ihnen bei uns an. Genießen Sie unsere zum Teil mehrfach ausgezeichneten Produkte in geselliger Runde und sehen Sie selber, wie aus bestem Obst der „Geist der Streuobstwiesen“ entsteht.

€ 19,50 p.P.

**Apfeldestillate –
mit Schaubrennen**
29. Januar 2016

**Birnendestillate –
mit Schaubrennen**
26. Februar 2016

**Beeren, Geiste und
Steinobst**
18.03.2016

Liköre
29.04.2016

jeweils ab 18:00 Uhr

Kaiser Destillerie- Obstweinkellerei



Wir sind ein Familienbetrieb im schwäbischen Salach zwischen Stuttgart und Ulm gelegen. Tradition ist unsere Verpflichtung – und das seit nunmehr 150 Jahren. Handwerkliche Leidenschaft und der Drang zur Perfektion bilden die heutige Basis. Sie erhalten bei uns nicht nur edle Destillate und Liköre, sondern auch Obstweine, Obstseccos und Fruchtsäfte. In unserer Mosterei pressen wir auch Saft aus ihrem eigenen Obst. Wir freuen uns auf ihren Besuch.



Jahnstraße 26
73084 Salach

Weitere Informationen erhalten Sie
auf unserer Homepage:
www.kaiser-salach.de

Begrenzte Plätze!
Anmeldungen bitte unter
Telefon: 07162 6144 oder
info@kaiser-salach.de



Heute dreht sich in der Edeldestillatbrennerei den ganzen Tag lang alles um das schwäbische Albkorn. Am Nachmittag von 14:00 bis 17:00h wird der Dinkelsud gemaischt und am Abend kann im Gastraum bei kulinarischen Köstlichkeiten noch übers Maischen und Destillieren gesprochen werden.

Speisen und Getränke nach Verzehr.

Der Weg vom Weizenkorn und Dinkel zum „Schwäbischen Whisky“

20. Februar 2016
ganztags

Kottmann's
Edeldestillat-Brennerei
Bad Ditzenbach-Gosbach

Kottmann's Edeldestillat-Brennerei Bad Ditzgenbach-Gosbach

Das Destillat-Brennen im Gasthof Hirsch ist eine über 200-jährige Familientradition. Die Früchte und Beeren ernten und beziehen wir aus dem traditionellen Streuobstbau der Schwäbischen Alb. Der überwiegende Teil stammt aus der eigenen Gemarkung Gosbach. Die Qualität des Destillates benötigt mehr als gutes, sonnengereiftes Obst, erst mit dem Herzen und der Liebe des Brennmeisters August Kottmann entstehen und entwickeln sich edle Wässer, Geiste und Spirituosen – ohne jeden Zusatz von Aromen.

Unterdorfstraße 2
73342 Bad Ditzgenbach-Gosbach

Weitere Informationen erhalten Sie
auf unserer Homepage:
www.hirsch-badditzgenbach.de



Das Streuobstparadies bietet eine unendliche Fülle an Beerenfruchtтарomen. Am Brennkessel diskutieren wir über das kommende Erntejahr, Empfehlungen und Machbares für Stoffbesitzer und Liebhaber. Am Abend im Gastraum dann lockere Tischgespräche: „Wie mache ich es richtig“.

Speisen und Getränke nach Verzebr.

Gedankenaustausch am Brennkessel – ein Ausblick auf das Erntejahr und seine Möglichkeiten

12. März 2016

13:00 – 18:00 Uhr

**Kottmann's
Edeldestillat-Brennerei
Bad Ditzenbach-Gosbach**



Kottmann's Edeldestillat-Brennerei Bad Ditzgenbach-Gosbach

Das Destillat-Brennen im Gasthof Hirsch ist eine über 200-jährige Familientradition. Die Früchte und Beeren ernten und beziehen wir aus dem traditionellen Streuobstbau der Schwäbischen Alb. Der überwiegende Teil stammt aus der eigenen Gemarkung Gosbach. Die Qualität des Destillates benötigt mehr als gutes, sonnengereiftes Obst, erst mit dem Herzen und der Liebe des Brennmeisters August Kottmann entstehen und entwickeln sich edle Wässer, Geiste und Spirituosen – ohne jeden Zusatz von Aromen.

Unterdorfstraße 2
73342 Bad Ditzgenbach-Gosbach

Weitere Informationen erhalten Sie
auf unserer Homepage:
www.hirsch-badditzgenbach.de



„Das Paradies brennt“? – Das kann man wohl sagen. Denn im Schwäbischen Streuobstparadies ist es kurz vor Zwölf: In der größten zusammenhängenden Streuobstlandschaft gibt es zwar noch 1,5 Millionen Obstbäume, aber der schätzenswerte Landschaftsraum ist in den letzten 50 Jahren um die Hälfte zurück gegangen.

Das Paradies ist in Gefahr, denn immer mehr Bewirtschafter geben die mühevollen Arbeit auf den Streuobstwiesen auf. Sorgen Sie dafür, dass dies nicht das Ende des Paradieses ist: Durch den Kauf von Streuobstprodukten unterstützen Sie die „Wiesles-Besitzer“ und leisten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiesen.

Erleben und genießen Sie die größte zusammenhängende Streuobstlandschaft Mitteleuropas: Mit blühenden Obstbaumwiesen, einer vielfältigen Tier- und Pflanzenwelt und natürlich auch regionalen typischen Produkten von Direktvermarktern.

Weitere Informationen:

Schwäbisches Streuobstparadies e. V.
Bismarckstraße 21
72574 Bad Urach
Telefon: 07125 309 32 63
www.streuobstparadies.de

Das Ende des Paradieses?

A decorative green wavy banner at the bottom of the page, featuring several colorful circles in blue, red, and orange on the right side.

Es geht heiß her

Es geht heiß her im Schwäbischen Streuobstparadies. Während die Streuobstbäume reglos in Wind, Regen und Schnee ausharren und auf den Frühling warten, zischt, blubbert und brodelte es bei unseren Brennern im Streuobstparadies. In mühevoller Handarbeit wird den reifen Früchten im Brennkessel der Geist der Streuobstwiesen entlockt. Und das Ergebnis ist hochprozentig köstlich: feinste Destillate lassen einem auch in den Wintermonaten das Streuobstparadies auf der Zunge zergehen.

Brennende Leidenschaft

Lassen Sie sich von unseren Brennern im Streuobstparadies mit flammender Leidenschaft für die Brennkunst begeistern und tauchen Sie in eine urschwäbische Tradition und Wissenschaft ein. In zahlreichen Führungen, Verkostungen und abwechslungsreichen Veranstaltungen entführen wir Sie in die Welt der Edeldestillate.

**Auftaktveranstaltung
„Das Paradies brennt 2015!“**
12. November 2015 ab 17:00 Uhr
in der Brennscheuer Straßer,
Dettingen an der Erms

www.streuobstparadies.de

Schwäbisches
Streuobstparadies

