

Pressemitteilung

Flüssige Schätze

Brände, Destillate und andere edle Tropfen aus Baden-Württemberg

STUTT GART – Die Kunst des Brennens und Destillierens blickt in Deutschlands Süden mit seinen zahlreichen Streuobstwiesen, Obsthöfen und Weingütern auf eine lange Tradition zurück. Über die Hälfte der rund 24.000 deutschen Kleinbrennereien hat ihren Sitz in Baden-Württemberg. Zu Schnaps und Edelbränden aus den heimischen Früchten haben sich in den letzten Jahren einige preisgekrönte Gins gesellt. Weniger bekannt ist, dass hierzulande auch erstklassiger Whisky, Bierbrand und Wodka entstehen. Bei dieser Vielfalt fällt die Wahl schwer.

Birnen-Aperitif Birnoh

„Die Vielfalt von Birnenaromen in einer einzigartigen Wucht“, lautet das Versprechen des Birnen-Aperitifs „Birnoh“. Um es zu erfüllen, kommen nur alte Birnensorten hinein. Hinter dem aromatischen Getränk steckt allerdings keine einzelne Brennerei, sondern die „Birnoh-Gilde“, ein Verbund baden-württembergischer Mosterinnen und Brenner. Die Mitglieder der Gilde haben sich einem gemeinsamen Herstellungsverfahren, einheitlichen Qualitätskriterien und der Verschwiegenheit zu den Details der Produktion verpflichtet. Für ihr gemeinsames Engagement wurden sie 2016 mit dem Landwirtschaftspreis für unternehmerische Innovationen Baden-Württemberg ausgezeichnet.

birnoh.de

Schwäbischer Whisky von der Alb

Nicht nur in den schottischen Highlands, auch im Mittelgebirge Schwäbische Alb wird erstklassiger Whisky hergestellt. Weil es dort inzwischen zahlreiche Destillen gibt, kann man diese auf dem Schwäbischen-Whisky-Walk durch die abwechslungsreiche Landschaft des Lautertals entdecken – Whiskyproben inklusive. Daneben warten in der Gegend von Owen unterhalb der Burg Teck und darüber hinaus noch viele weitere Möglichkeiten zur Verkostung der besonderen Spirituose. So lädt etwa die Schwäbischer-Whisky-Botschafterin und Edelbrand-Sommelière Angela Weis regelmäßig zu Verkostungen im Tübinger Shop „Silberburg am Markt“ ein. Noch geselliger wird es beim Schwäbischen Whisky Tag, der traditionell am 1. Oktober in Tübingen stattfindet.

schwaebischer-whisky.com

Josefslust und Goldelse

Nach einem deftigen Essen braucht es oft einen wohltuenden Digestif. Eine alte, gut gehütete Rezeptur aus über 40 erlesenen Kräutern, Wurzeln und Waldbeeren verleiht dem Kräuterlikör „Josefslust“ aus Sigmaringendorf seinen

fruchtig-harmonischen Geschmack. Benannt ist der hochprozentige Likör nach dem gleichnamigen Wildpark des Adelshauses Hohenzollern-Sigmaringen. Wer es lieber etwas milder mag, greift zum Nachtschiff zu einem echten Klassiker, der nicht nur an Ostern schmeckt: Der „Goldelse“ Eierlikör aus Stuttgart bekommt sein intensives Aroma durch frische Eier aus Ostfildern, Sahne aus Schwäbisch Hall und echte Bourbonvanille. Auf Firlefanzen und Experimente wird verzichtet, damit er schmeckt wie bei Oma.

josefslust.com; goldeslikoer.de

Stilvol Fichten- und Rosmaringeist

Lust auf einen Waldspaziergang oder Kräutergarten im Mund? Dann empfehlen sich die Schnäpse „Nadelwald Fichtengeist“ und „Gartenkräuter Rosmaringeist“ aus dem Sortiment von „Stilvol“ im oberschwäbischen Laupheim. Die vier Freunde und selbsternannten Dorfkinder Danny, Markus, Jessi und Markus haben die Marke gegründet, um die Tradition ihrer Heimat zu erhalten und neu zu gestalten. Hergestellt werden die Brände in Handarbeit in verschiedenen ländlichen Kleinbrennereien. Die Gestaltung und Vermarktung übernimmt das Quartett persönlich. Mit stylischem Flaschendesign und einem Online-Tasting, das auch als Trinkspiel funktioniert.

stilvol.de

Brände vom Burgunderhof am Bodensee

Seine Brände lagern über mehrere Jahre in Holzfässern und gehören zu den besten Edelwässerchen, die man in Baden-Württemberg bekommen kann. Heiner Renn ist einer der experimentierfreudigsten Obstbaumeister vom Bodensee. Als Sohn einer Winzerfamilie mit über 300 Jahren Erfahrung hat sich der Bio-Obstbauer und Destillateur aus Hagnau schon früh den Traditionen seines Berufes verpflichtet. Zwischen November und Dezember zieht er sich in sein Brennstübchen zurück und experimentiert mit seinen Produkten. Das Schnapsbrennen und das Fingerspitzengefühl dazu scheinen ihm in die Wiege gelegt zu sein, denn mit seinen Kreationen sticht er regelmäßig große Konkurrenten aus.

burgunderhof.de

Rothaus Black Forest Single Malt und Hopfentraum

Die Biere der Badischen Staatsbrauerei Rothaus sind nicht nur in Baden-Württemberg regelmäßig in aller Munde. Besonders das legendäre Tannenzäpfle erfreut sich auch weit über die Landesgrenzen hinaus großer Beliebtheit. Aus den Bieren und Zutaten der höchstgelegenen Brauerei Deutschlands entsteht aber noch viel mehr: Unter Aufsicht der Destillerie Kammer-Kirsch etwa der

Rothaus Black Forest Single Malt, dessen ausbalancierter Geschmack dem Getreidebrand schon diverse Auszeichnungen einbrachte. Oder der „Hopfentraum“. Ein Destillat aus Pils und Märzen, das um Hopfenöl ergänzt wird.

rothaus.de

Wudka vom Kaiserstuhl

Auf der Basis von viel Traube und etwas Kartoffel entsteht im Weingut Arndt Köbelin am Kaiserstuhl eine besondere Spirituose: Zwölfmal destillierter Kaiserstuhl „Wudka“. Da die Inspiration für das ungewöhnliche Nebenprodukt aus Polen kam, steht das „u“ in „Wudka“ für das gesprochene „ó“ im polnischen Äquivalent und auch die Flaschenform ist nach polnischem Vorbild an alte Apothekerflaschen angelehnt. Am besten genießen lässt sich der klare Schnaps traditionell in Gesellschaft und darf daher auf keiner Feier fehlen. Wer es dazu deftig mag oder eine Grundlage braucht, kann ihn sich auch in Form von luftgetrockneten „Wudka-Beissern“ oder „Wudka-Schinken“ schmecken lassen.

wudka.eu

Boar Gin aus dem Schwarzwald

Früher war er weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt, geriet dann aber in Vergessenheit: Die Rede ist vom Schwarzwälder Burgundertrüffel. Auf der Suche nach einer unverwechselbaren Note für ihr Destillat stießen die Macher des „Boar Gin“ aus Bad Peterstal-Griesbach auf dieses Relikt aus alten Tagen. Heute beziehen sie ihn von Trüffelplantagen aus dem Schwarzwald und geben ihrem Gin, der mit Schwarzwälder Tiefenquellwasser gebrannt wird, damit das charakteristische Aroma. Zahlreiche Jurys haben den Gin mit dem mächtigen Keiler auf dem Etikett schon für seine Einzigartigkeit ausgezeichnet. 2022 war er nicht nur „Gin des Jahres“, sondern auch „Spirit of the Year“ und damit der höchstprämierte Gin der Welt.

www.boargin.de

Kontakt:

Sannah Mattes

Stellvertretende Pressesprecherin

Tel.: 0711 / 238 58 – 16

s.mattes@tourismus-bw.de