



Das Paradies brennt!

Hochprozentiges erleben und genießen
Veranstaltungen
November 2018 – Mai 2019

Schwäbisches
Streuobstparadies



November

Dezember

Januar

Februar

März

April

Mai

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 Handwerks-techniken.

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



Willkommen
im Schwäbischen Streuobstparadies

GENUSS IM GLAS *Rommel*



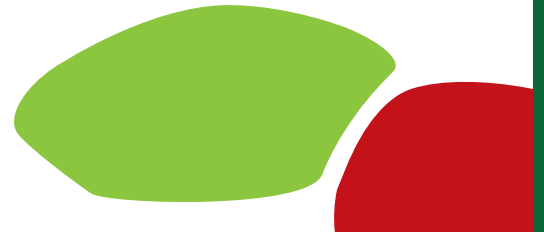
Die erste Lenninger Besenwirtschaft ist der Genussbesen der Familie Rommel.

Bei schönem Ambiente in der familieneigenen Brennerei erleben Sie ein paar angenehme Stunden, genießen dabei leckeres bodenständiges Essen wie zu Omas Zeiten - aus regionalen Zutaten für Sie gekocht. Trinken Sie dazu ein erfrischendes Glas Most, Fruchtwein oder einen unserer leckeren Säfte. Ebenso können Sie an einer kleinen Schnapsprobe teilnehmen und unsere edlen Brände und Liköre verkosten. Schauen Sie vorbei - um Voranmeldung wird gebeten.

Rommel`s Genussbesen

**31. Oktober bis
04. November 2018,
täglich ab 17:00 Uhr**

**Brennerei Vitus Rommel
Lenningen**



Brennerei Vitus Rommel



**Mühlstraße 13
73252 Lenningen**

**Weitere Informationen
erhalten Sie unter
Telefon: 07026 4376**

**Damit wir besser planen können,
bitten wir um Voranmeldung
unter Telefon: 07026 4376 oder per
E-Mail: martinavitusrommel@t-online.de**

Im Herzen des Lenninger Tals liegt unser kleiner Familienbetrieb „Rommel, Genuss im Glas“. Mit Leib und Seele haben wir uns dem Genuss im Glas verschrieben. Wir verarbeiten nur Obst von unseren eigenen Streuobstwiesen, welches jedes Jahr mit Liebe geerntet und verarbeitet wird. Unser Sortiment umfasst edle Brände, Liköre, Fruchtperlweine, Sirupe und andere Leckereien aus dem Glas. Ebenso können Sie bei schönem Ambiente ein interessantes Schaubrennen mit leckerer Verpflegung und anschließender Destillatverkostung in kleinen und großen Gruppen genießen.





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!

€ 25,-- p.P.
Anmeldung erforderlich.

Große Brennereiführung mit Whisky-Tasting

09. November 2018

ab 18:30 Uhr

Dauer ca. 2 Stunden

Berghof Rabel

Owen

Gratis für Sie:

**1 Glas Apfelgelee mit
Boskoopwasser ODER**

1 Glas Mostgelee

Berghof Rabel



Der Berghof Rabel destilliert seit über einem halben Jahrhundert edelste Tropfen und ist eine der ersten Destillieren, 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 Biosphärengebietes "Schwäbische Alb".

Unser Whisky wird aus regionalem Albweizen und klarem schwäbischen Quellwasser mit viel Herzblut und Leidenschaft hergestellt. Nach 7-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

per E-Mail: info@berghof-rabel.de
oder unter Telefon: 07021 861961



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.

Bilder unserer heimischen Früchte, unserer Streuobstwiesen, unserer Landschaft werden Sie in die prägnante Welt der Fruchtaromen unserer edlen Destillate einstimmen.

€ 30,- p.P.
Anmeldung erforderlich

"Von der Streuobstwiese ins Glas" - Seminar mit Verkostung

16. November 2018

Beginn: 19:00

**Brennerei Schmid/Trost
Frickenhausen-Linsenhofen**

Brennerei Schmid/Trost



Verkostungsraum
Lerchenstraße 24
72636 Frickenhausen-Linsenhofen

Weitere Informationen
erhalten Sie auf unserer Homepage:
www.brennerei-trost.de
sowie unter Telefon: 07025 4031

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 verwenden als Basis für unsere edlen Destillate, Geiste und Liköre ausschließlich ausgereifte Früchte von Bäumen unserer Streuobstwiesen und heimische Beeren. In einer schonenden Destillation mit sorgfältiger Trennung des Vor- und Nachlaufs kommt nur das „Herzstück“, der sogenannte Mittellauf, zur Abfüllung, denn für uns gilt: Weniger ist mehr – Qualität vor Quantität!

Gerne laden wir Sie zur Verkostung ein!





Edles am Lichterfest mit "Chocolat und Destillat "

Das Highlight der Brennerei Werner Schall findet jährlich im Rahmen des Lichterfestes in Neuffen statt. 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 in stimmungsvollem Ambiente für "Kenner und Genießer", die niemand versäumen sollte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Schaubrennen am Lichterfest mit „Chocolat und Destillat“

24. November 2018

16:00 - 21:00 Uhr

**Brennerei Werner Schall
Neuffen**

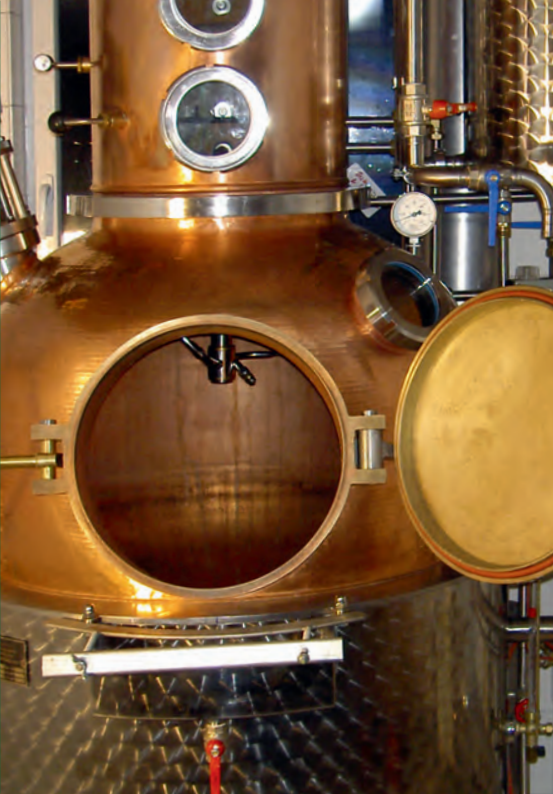
Brennerei Werner Schall

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





Erleben Sie beim Tag der offenen Tür eine „Gläserne Produktion“ in der Manufaktur Bräuning. Sie haben ganztägig die Möglichkeit, an einer Brennereiführung mit Schaubrennen und einer Verkostung der Produkte teilzunehmen und so auch einmal „hinter die Kulissen“ zu schauen. 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! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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

01. Dezember 2018

10:00 - 19:00 Uhr

**Manufaktur Bräuning
Herrenberg-Haslach**

**Gratis für Sie:
eine Destillatprobe**

Manufaktur Bräuning



Als Imker mit angegliederter Bestäubungs-
imkerei, 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





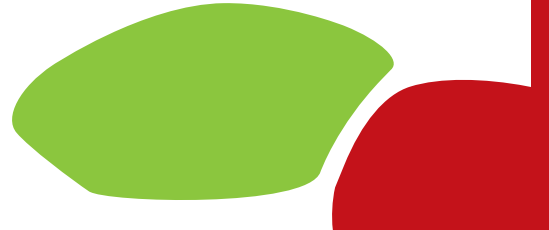
Besuchen Sie uns am Tag der offenen Tür und tauchen Sie ein in die Aromenvielfalt in Form von Hochprozentigem aus der Streuobstwiese.

Tag der offenen Tür mit Schaubrennen

02. Dezember 2018

11:00 - 18:00 Uhr

**Edeldestillerie
Gerhard Koch
Bondorf**



Edeldestillerie Gerhard Koch



**Grabenstrasse 15
71149 Bondorf**

**Weitere Informationen
erhalten Sie unter**

Telefon: 0171 9926114

Die Edeldestillerie 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 bereits mehrfach erfolgreich an der Prämierung des Nord-Württembergischen Brennerverbandes mit seinen Destillaten teilgenommen.





An diesem Abend werden wir gemeinsam eine vergorene Obstmaische auf 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 der anschließenden Lagerung des Destillates. Ein deftiges Bauernvesper stärkt uns für die anschließende Verkostung einiger Edelbrände.

€ 42,- p.P. inkl. Vesper
Anmeldung erforderlich.

„Gscheid am Brennkessel“ – Einführung in die Kunst der Obstbrennerei

**26. Januar 2019
ab 18:30 Uhr**

**Brennscheuer Strasser
Dettingen an der Erms**

**Gratis für Sie:
10% auf den Flaschenpreis
eines Produktes bei Kauf am
Veranstaltungstag**

Brennscheuer Strasser

**in Zusammenarbeit mit der VHS Reutlingen,
Aussenstelle Dettingen/Erms**

Es siedet und wasset 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 „Heubarrn“ bietet einen spannenden Einblick in die Welt der Edelbrände.

**Fabrikstraße 7/1
72581 Dettingen/Erms**

**Weitere Informationen erhalten Sie
auf unserer Homepage:
www.brennscheuer-strasser.de
oder unter Telefon: 07123 972853**



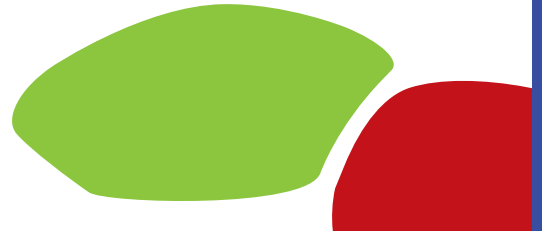


Kommen Sie am Freitag den 25. Januar 2019 zu unserem schon traditionellen „Wintergrillen“ und verbringen ein paar schöne Stunden in netter Runde. Genießen Sie unser „Schönbuchfeuer“ - unsere Alternative zum Glühwein. Wir verwöhnen Sie unter anderem mit unserer bekannten Wildschweinbratwurst „Thüringer Art“ vom Grill. Bei unserem Schaubrennen bekommen Sie Einblick in das traditionelle Handwerk des Schnapsbrennens und erleben wie aus Obst ein edles Destillat entsteht. Jede Obstsorte hat ihre eigene Geschichte und ihre Eigenheiten bei der Verarbeitung.

„Wintergrillen“ in der Schönbuchbrennerei – mit Schaubrennen und Verkostung

**25. Januar 2019
ab 16:00 Uhr**

**Schönbuchbrennerei
Nonnenmacher
Pliezhausen-Gniebel**



Schönbuchbrennerei Nonnenmacher



Grünhagstraße 12
72124 Pliezhausen-Gniebel

Weitere Informationen erhalten
Sie auf unserer Homepage:
www.schoenbuchbrennerei
oder unter Telefon: 07127 71393

Unsere Streuobstwiesen liegen inmitten des Schwäbischen Streuobstparadieses am Rande des Schönbuchs. 1996 haben wir unsere Brennerei gegründet mit dem Ziel, hochwertige Brände herzustellen und dadurch auch einen Beitrag zum Erhalt unserer Streuobstlandschaft zu leisten.

Wir führen Brände einiger alter Streuobstsorten wie z. B. Palmischbirne, Schweizerbirne, Rote Weinbirne und noch weitere Sorten. Eine weitere Besonderheit ist unser Schönbuch-Gin. Edle Liköre und Pralinen mit unseren Bränden runden das Sortiment ab.





Gemütlich beisammen sitza, miteinander lacha, schwätza und nebenbei erstklassigen Most zu den Köstlichkeiten der schwäbischen Küche genießen? Darauf haben Sie Lust, wetten!

Bei unserem Mostbesen, im Brennstüble, ist dies ohne Einschränkungen möglich. Hier lacht das Herz und die Gurgel. Dazu laden wir Sie ganz herzlich ein ! Ob nun spritziger Most, der aus eigenem Anbau von Streuobstwiesen rund um Altenriet stammt oder weitere Heimat-Spezialitäten aus Brennerei & Mosterei. Es gilt sie alle herzlich mit Leib und Seele zu verkosten.

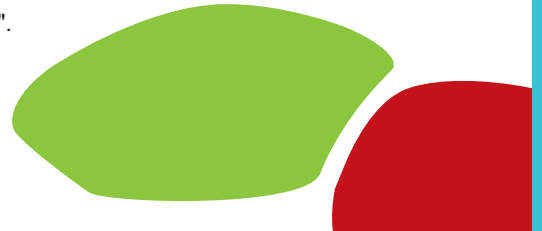
Ob Familie, Freunde, Verwandte oder Kollegen, hier sind alle gerne "Zuhause". Wir freuen uns, Sie persönlich zu begrüßen.

Mostbesen

**01.-03. Februar 2019 und
08.-10. Februar 2019**

**Donnerstag bis Samstag
ab 17:30 Uhr,
Sonntags bereits ab 11:00 Uhr**

**Brennerei & Mosterei
Armbruster
Altenriet**



Brennerei & Mosterei 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 Zwetschgen-Destillat sowie ausgewählte Spezialitäten – bei uns werden Sie fündig und finden bestimmt Ihr Destillat.

Ebenso haben wir eine kleine Auswahl an verschiedenen Mosten und Säften, die bei uns auch in die „Bag in Box“ abgefüllt werden.



Gässle 1
72657 Altenriet

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

Bilder unserer heimischen Früchte, unserer Streuobstwiesen, unserer Landschaft werden Sie in die prägnante Welt der Fruchtaromen unserer edlen Destillate einstimmen.

€ 30,- p.P.
Anmeldung erforderlich

"Von der Streuobstwiese ins Glas" - Seminar mit Verkostung

08. Februar 2019
Beginn: 19:00 Uhr

Brennerei Schmid/Trost
Frickenhausen-Linsenhofen

Brennerei Schmid/Trost



Verkostungsraum
Lerchenstraße 24
72636 Frickenhausen-Linsenhofen

Weitere Informationen
erhalten Sie auf unserer Homepage:
www.brennerei-trost.de
sowie unter Telefon: 07025 4031

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 verwenden als Basis für unsere edlen Destillate, Geiste und Liköre ausschließlich ausgereifte Früchte von Bäumen unserer Streuobstwiesen und heimische Beeren. In einer schonenden Destillation mit sorgfältiger Trennung des Vor- und Nachlaufs kommt nur das „Herzstück“, der sogenannte Mittellauf, zur Abfüllung, denn für uns gilt: Weniger ist mehr – Qualität vor Quantität!

Gerne laden wir Sie zur Verkostung ein!





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!

€ 25,-- p.P.
Anmeldung erforderlich.

Große Brennereiführung mit Whisky-Tasting

23. Februar 2019

ab 17:00 Uhr

Dauer ca. 2 Stunden

**Berghof Rabel
Owen**

**Gratis für Sie:
1 Glas Apfelgelee mit
Bospookwasser ODER
1 Glas Mostgelee**

Bergof Rabel



Berghof 1
73277 Owen

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

per E-Mail: info@berghof-rabel.de
oder unter Telefon: 07121 861961

Der Bergof Rabel destilliert seit über einem halben Jahrhundert edelste Tropfen und ist eine der ersten Destillieren, 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 Biosphärengebietes "Schwäbische Alb".

Unser Whisky wird aus regionalem Albweizen und klarem schwäbischen Quellwasser mit viel Herzblut und Leidenschaft hergestellt.

Nach 7-jähriger Lagerung in Eichenfässern zeichnet er sich durch seine sehr milden und weichen Geschmack aus. "Rauhe Schale - weicher Kern" - ein echter Schwabe eben !



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!

€ 25,- p.P.
Anmeldung erforderlich.

Große Brennereiführung mit Whisky-Tasting

16. März 2019

ab 17:00 Uhr

Dauer ca. 2 Stunden

**Berghof Rabel
Owen**

Gratis für Sie:
**1 Glas Apfelgelee mit
Boskoopwasser ODER
1 Glas Mostgelee**

Berghof Rabel



Berghof 1
73277 Owen

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

Anmeldung erforderlich
per E-Mail: info@berghof-rabel.de
oder unter Telefon: 07021 861961

Der Berghof Rabel destilliert seit über einem halben Jahrhundert edelste Tropfen und ist eine der ersten Destillieren, 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 7-jähriger Lagerung in Eichenfässern zeichnet er sich durch seinen sehr milden und weichen Geschmack aus. „Rauhe Schale – weicher Kern“ – ein echter Schwabe eben!



Das Neuffener Tal als Juwel der Streuobstwiesen!

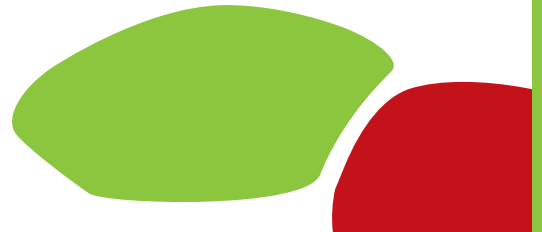
Das Geheimnis der edlen Destillate? Woran erkenne ich einen guten Obstbrand? Wie trinke ich ihn richtig? Wie kommt er ins Glas? Das und vieles mehr werden Sie erfahren. Bilder unserer heimischen Früchte, unserer Streuobstwiesen, unserer Landschaft werden Sie in die prägnante Welt der Fruchtaromen unserer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

€ 30,- p.P.
Anmeldung erforderlich

"Von der Streuobstwiese ins Glas" - Seminar mit Verkostung

**13. April 2019
19:30 - 22:30 Uhr**

**Brennerei Schmid/Trost
Frickenhausen-Linsenhofen**



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 verwenden als Basis für unsere edlen Destillate, Geiste und Liköre ausschließlich ausgereifte Früchte von Bäumen unserer Streuobstwiesen und heimische Beeren. In einer schonenden Destillation mit sorgfältiger Trennung des Vor- und Nachlaufs kommt nur das „Herzstück“, der sogenannte Mittellauf, zur Abfüllung, denn für uns gilt: Weniger ist mehr – Qualität vor Quantität!

Gerne laden wir Sie zur Verkostung ein!

Verkostungsraum

Lerchenstraße 24

72636 Frickenhausen-Linsenhofen

Weitere Informationen

erhalten Sie auf unserer Homepage:

www.brennerei-trost.de

sowie unter Telefon: 07025 4031





Jedes Jahr am Palmsonntag wird in Altenriet das weit über die Region hinaus bekannte Brezelfest gefeiert. Wir machen mit.

Zu diesem Anlass öffnen wir unsere Türen der Brennerei und Mosterei für alle Neugierigen und Interessierten. An diesem Tag haben Sie die einmalige Möglichkeit, unserem Brennmeister Rainer Armbruster beim Destillieren eines edlen Tropfens über die Schulter zu schauen! Für Kind und Kegel ein einmaliges Erlebnis! Hierbei dürfen Sie unsere prämierten Destillate, frischen Säfte und spritzigen Most verkosten.

Für Ihr leibliches Wohlergehen umsorgt Sie unser Team im Brennstüble, unter anderem mit leckeren, hausgemachten Maultaschen sowie Kaffee und Kuchen.

„Tag der offenen Brennerei“ im Rahmen des Altenrieter Brezelmarktes

14. April 2019

11:00 - 17:00 Uhr

**Brennerei & Mosterei
Armbruster
Altenriet**

Brennerei & Mosterei Armbruster

Gässle 1
72657 Altenriet
Weitere Informationen

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

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 Zwetschgen-Destillat sowie ausgewählte Spezialitäten – bei uns werden Sie fündig und finden bestimmt Ihr Destillat.

Ebenso haben wir eine kleine Auswahl an verschiedenen Mosten und Säften, die bei uns auch in die „Bag in Box“ abgefüllt werden.





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 atem-beraubende 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!

€ 120,- p.P.
inkl. diverser Leistungen
Anmeldung erforderlich.

Schwäbischer Whisky-Walk

**06. April 2019 und
13. April 2019
jeweils 12:45 - 18:45 Uhr**

**Berghof Rabel
Owen**

Berghof Rabel

„Owen“

Destillerie Gruel

„Tecker“

Destillerie Bellerhof

„Dannes“

Treffpunkt: Bahnhof Owen
Eisenbahnstraße 1
73277 Owen

Weitere Informationen erhalten Sie auf
unserer Homepage: www.whisky-walk.de
oder unter Telefon: 07021 – 861961

Anmeldung unbedingt erforderlich
per E-Mail: info@whisky-walk.de

Die Whisky-Destillerien Gruel, Bellerhof und Rabel haben sich als Schwäbische Whisky- Pioniere über die Landesgrenzen hinaus einen Ruf gemacht und begeistern Kenner und Liebhaber mit ihrer Vielfalt an Destillaten und Whiskys. Allen drei Brennern ist eine lange Brenn-Tradition über Generationen hinweg gemein sowie Leidenschaft und Hingabe an die Kunst des Brennens und die Herstellung edler Spirituosen.

Vom Treffpunkt aus am Bahnhof Owen besuchen Sie nach einer Wanderung die Brennereien Gruel, Bellerhof und Rabel.





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!

€ 25,- p.P.
Anmeldung erforderlich.

Große Brennereiführung mit Whisky-Tasting

12. April 2019

ab 18:30 Uhr

Dauer ca. 2 Stunden

Berghof Rabel

Owen

Gratis für Sie:
1 Glas Apfelgelee mit
Boskoopwasser ODER
1 Glas Mostgelee

Berghof Rabel



Berghof 1
73277 Owen

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

per E-Mail: info@berghof-rabel.de
oder unter Telefon: 07021 861961

Der Berghof Rabel destilliert seit über einem halben Jahrhundert edelste Tropfen und ist eine der ersten Destillieren, 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 7-jähriger Lagerung in Eichenfässern zeichnet er sich durch seinen sehr milden und weichen Geschmack aus. „Rauhe Schale – weicher Kern“ – ein echter Schwabe eben!



Die Brennereien Hermann Dreher und Petra Regetz empfangen Sie am 21. Mai zum Tag der offenen Tür. Erleben Sie die Kunst des Destillierens beim Schaubrennen und kosten Sie anschließend die köstlichen Ergebnisse. Für das leibliche Wohl mit Roter Wurst und Kaffee und Kuchen sorgt der Obst- und Gartenbauverein Ofterdingen.

Wir freuen uns auf Sie!

Tag der offenen Tür mit Schaubrennen und Verkostung

26. Mai 2019

10:00 - 17:00 Uhr

**Brennerei Dreher &
Brennerei Regetz
Ofterdingen**



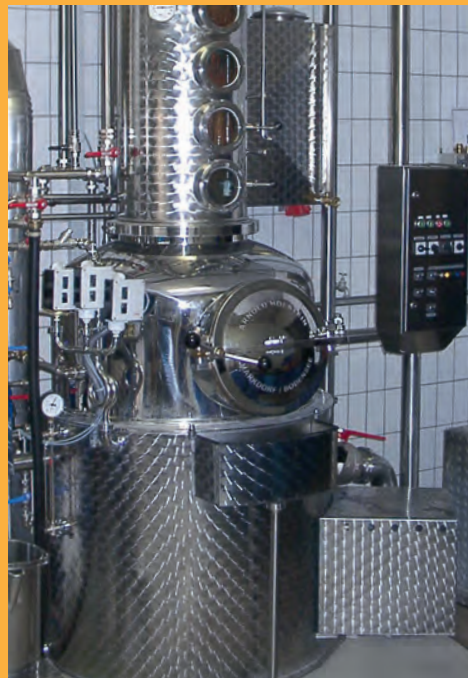
Brennerei Hermann Dreher & Brennerei Petra Regetz



Das Brennen von köstlichen Obstbränden ist leit jeher „Usus“ im Hause Dreher und Regetz. Mit viel Erfahrung und Gespür werden die Produkte aus unserem Streuobstparadies verarbeitet und veredelt. Zudem bieten wir seit Jahren auch das Brennen im Lohn an. Viele Stammkunden wissen diese traditionsreiche Verarbeitung zu schätzen.

Wir freuen uns auf Sie!

**Zeppelinstraße 11
72131 Ofterdingen
Telefon: 07473 5433**





Whisky aus dem
Ammertal – echte Genüsse neu
entdecken.

Bei einer Führung durch die
urigen Keller der Spezialitäten-
brennerei erfahren und
schmecken Sie eine Menge
über die Region und das
althergebrachte Handwerk des
Destillierens. Wie wäre es z. B.
mit einer Brennereiführung und
einem anschließenden
Flammkuchenmenü? Oder
einer ausführlichen Führung mit
Verkostung von Quittenlikör
und Ammertal-Whisky? Rufen
Sie uns an oder besuchen Sie
uns im Internet. Wir freuen uns
auf Sie!

Der Preis liegt
je nach Führung zwischen
€ 7,50 und € 55,- p.P.

Brennereiführungen im Gasthof Lamm

**An jedem 1. Samstag des
Monats**

**siehe: [www.lamm-
tuebingen.de](http://www.lamm-tuebingen.de)**

**Ammertal-Brennerei
im Gasthof Lamm,
Tübingen-Unterjesingen**

Ammertal-Brennerei im Gasthof Lamm

**Jesinger Hauptstraße 55-57
72070 Tübingen-Unterjesingen**

**Auf Anfrage bieten wir unsere Führungen in
Fremdsprachen an. Wir organisieren gerne
Übernachtungsarrangements oder Gruppen-
anfragen. Natürlich erhalten Sie bei uns auch
Geschenkgutscheine.**

**Weitere Informationen erhalten Sie
auf unserer Homepage:
www.lamm-tuebingen.de
oder unter
Telefon: 07073 91820**

In Volker Theurers kupfernen
Brennkessel werden Tradition und
Erfahrung von 3 Generationen mit den
neuesten Erkenntnissen der Brenn-
technologie vereint. Der schwäbische
Whiskey-Pionier destilliert und kreiert
seine zahlreichen prämierten Obst-
brände, Liköre und Whiskeys auf
höchstem Qualitätsniveau.





Verkostung in einem ungewöhnlichen Rahmen !

In unserem Holzfass "Dicke Rosa" haben Sie die Möglichkeit als kleine Gruppe von 4 bis 8 Personen eine individuelle Whisky Verkostung zu genießen. Nach einer kurzen fachkundigen Führung durch die Albdinkel Whisky-Schaubrennerei und der Besichtigung des Fasslagers durch Brennmeister Thomas Rabel geht's es ins gemütliche Fass "Zur dicken Rosa", wo Sie eigenständig vier verschiedene OWEN Whiskys probieren und dazu knuspriges Whisky Malz im urgemütlichen Fass knuspern. Zusätzlich zubuchbar: Schwäbisches Whisky Vesper

Dauer: ca. 45min
Kosten € 19,-- p.P. inkl. Destillatglas
Anmeldung erforderlich.

Whisky Verkostung im Holzfass "Zur dicken Rosa"

**diverse Termine nach
Vereinbarung
siehe www.berghof-rabel.de**

**Berghof Rabel
Owen**

Berghof Rabel



Berghof 1
73277 Owen

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

Anmeldung erforderlich
per E-Mail: info@berghof-rabel.de
oder unter Telefon: 07021 861961

Der Berghof Rabel destilliert seit über einem halben Jahrhundert edelste Tropfen und ist eine der ersten Destillieren, 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 7-jähriger Lagerung in Eichenfässern zeichnet er sich durch seinen sehr milden und weichen Geschmack aus. „Rauhe Schale – weicher Kern“ – ein echter Schwabe **eben!**

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

Das Paradies ist in Gefahr, denn immer mehr Bewirtschafter geben die mühevollte 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?



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 brodeln es bei unseren Brennern im Streuobstparadies. In mühevoller Handarbeit werden die reifen Früchte 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.

www.streuobstparadies.de

Schwäbisches
Streuobstparadies

