



Das Paradies brennt!

Hochprozentiges erleben und genießen

Veranstaltungen

November 2023 – April 2024

Schwäbisches
Streuobstparadies



November

Dezember

Januar

Februar

März

April

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

The map shows the Swabian Scattered Fruit Paradise region in Germany, with various districts and cities marked. The districts shown are Böblingen, Esslingen, Herrenberg, Tübingen, Reutlingen, Balingen, Göppingen, and Nürtingen. The cities of Stuttgart and Ulm are also marked. The map is color-coded by district, with Stuttgart in orange, Böblingen in yellow, Esslingen in light green, Herrenberg in green, Tübingen in light green, Reutlingen in yellow, Balingen in green, Göppingen in light green, and Nürtingen in green. The cities of Stuttgart and Ulm are marked with blue dots, while the other districts are marked with red squares.



Lassen Sie sich verführen in die Welt des Schnapsbrennens. Sie erleben die Destillation eines Brandes aus unseren Streuobstwiesen. Lernen Sie dabei Wissenswertes rund um die Herstellung edler Brände und Geiste.

Die Verkostung darf dabei nicht zu kurz kommen. Gleich zu Beginn starten wir mit einem leckeren Cocktail (auch alkoholfrei) und danach mit eigenen Destillaten, dazu Häppchen.

"Die andere Art Obst zu genießen" - Willkommen in der Brennerei Walter !

Unkostenbeitrag: € 12,00 p.P.
Mindestteilnehmerzahl 4 Personen
Anmeldung erforderlich

"Von der Frucht zum Destillat" - Schaubrennen und Verkostung in der Brennerei Walter

**Freitag, 03. November 2023
von 18:00 bis 20:00 Uhr**

**Brennerei Walter,
Dettingen an der Erms**

Brennerei Walter



Bereits in der vierten und fünften Familiengeneration werden in der Brennerei Walter heimische Früchte zu Destillaten gebrannt. Wir brennen nach alter Tradition und mit modernster Technik. Unsere Klassiker sind Obstbrände von handgepflückten Kirschen, Mirabellen und Zwetschgen, ergänzt durch besondere Geister von Wildschlehen, Wacholder- und Aroniabeeren. Natürlich dürfen auch unsere leckeren Liköre und unsere Schnaps-Dosen mit eingelegten Früchten nicht fehlen. Eine ganz spezielle Eigenkreation ist der Aperitif "Apfero". Im Holzfass gelagerte und veredelte Brände von Kirschen, Äpfeln und Zwetschgen, sowie unseren „Schwäbischen Alb Gin“ können Sie nun ebenfalls bei uns genießen.



Lange Gasse 16/1
72581 Dettingen an der Erms
Telefon: 07123 - 8258
Fax: 07123 - 725782
Weitere Informationen erhalten Sie auf
unserer homepage:
www.BrennereiWalter.de

Kommen Sie in unserem Ladengeschäft vorbei oder stöbern Sie in unserem Online-Shop! Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen den Herstellungsprozess unserer Köstlichkeiten!



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 und unserer Landschaft werden Sie in die prägnante Welt der Fruchtaromen unserer edlen Destillate einstimmen. Zu unseren Destillatproben reichen wir kleine Snacks.

€ 35,- p.P.
Anmeldung erforderlich

Von der Streuobstwiese ins Glas: Seminar mit Verkostung

Freitag, 03. November 2023
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!





Die Adventszeit im Biosphärengebiet hochprozentig erleben!

Im Rahmen des "Beurener Lichterglanz" öffnen wir am Freitag den 01. Dezember mal wieder unsere Brennerei in der Karlstrasse 5, um allen interessierten Genießern zu zeigen, wie unsere leckeren Destillate hergestellt werden. Schauen Sie dem Brennmeister über die Schulter wie aus den Früchten der umliegenden Streuobstwiesen die verführerischen Aromen destilliert werden.

Schauen, fragen, probieren – alles ist erlaubt.

Wir freuen uns auf Sie!

Schaubrennen im Rahmen des "Beurener Lichterglanz"

**Freitag, 01. Dezember 2023
von 16 bis 21:00 Uhr**

**Fritz Feindestillate,
Beuren**

Fritz Feindestillate



Achalmstrasse 13
72639 Beuren
Telefon: 07025 - 6475
Mobil: 0152 - 540 11 930

Weitere Informationen finden Sie
auf unserer Homepage unter:
www.feindestillate.de

Wenn Sie ausgewählte aromatische Destillate suchen sind Sie bei uns genau richtig.

Wir verarbeiten Obst aus heimischem Anbau, gereift im Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Die meisten unserer Obstsorten werden sortenrein eingemaischt und in unserer Destille in Beuren aromaschonendst destilliert.

Wir bieten Ihnen Destillate aus Kirschen, sortenreinen Birnen, sortenreinen Äpfeln, Zwetschgen, Mirabellen, Trester, Wein sowie Weintrauben, Birnen und Quitten. NEU: Walnuss „Geist“.

Kommen Sie vorbei - wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Fritz Feindestillate





Lassen Sie sich verführen in die Welt des Schnapsbrennens. Sie erleben die Destillation eines Brandes aus unseren Streuobstwiesen. Lernen Sie dabei Wissenswertes rund um die Herstellung edler Brände und Geiste.

Die Verkostung darf dabei nicht zu kurz kommen. Gleich zu Beginn starten wir mit einem leckeren Cocktail (auch alkoholfrei) und danach mit eigenen Destillaten, dazu Häppchen.

"Die andere Art Obst zu genießen" - Willkommen in der Brennerei Walter !

Unkostenbeitrag: € 12,00 p.P.
Mindestteilnehmerzahl 4 Personen
Anmeldung erforderlich

"Von der Frucht zum Destillat" - Schaubrennen und Verkostung in der Brennerei Walter

**Freitag, 01. Dezember 2023
von 18:00 bis 20:00 Uhr**

**Brennerei Walter,
Dettingen an der Erms**

Brennerei Walter



Bereits in der vierten und fünften Familien- generation werden in der Brennerei Walter heimische Früchte zu Destillaten gebrannt. Wir brennen nach alter Tradition und mit modernster Technik. Unsere Klassiker sind Obstbrände von handgepflückten Kirschen, Mirabellen und Zwetschgen, ergänzt durch besondere Geister von Wildschlehen, Wacholder- und Aroniabeeren. Natürlich dürfen auch unsere leckeren Liköre und unsere Schnaps-Dosen mit eingelegten Früchten nicht fehlen. Eine ganz spezielle Eigenkreation ist der Aperitif "Apfero". Im Holzfass gelagerte und veredelte Brände von Kirschen, Äpfeln und Zwetschgen, sowie unseren „Schwäbischen Alb Gin“ können Sie nun ebenfalls bei uns genießen.



Lange Gasse 16/1
72581 Dettingen an der Erms
Telefon: 07123 - 8258
Fax: 07123 - 725782
Weitere Informationen erhalten Sie auf
unserer homepage:
www.BrennereiWalter.de

Kommen Sie in unserem Ladengeschäft vorbei oder stöbern Sie in unserem Online-Shop! Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen den Herstellungsprozess unserer Köstlichkeiten!



Lassen Sie sich verführen in die Welt des Schnapsbrennens. Sie erleben die Destillation eines Brandes aus unseren Streuobstwiesen. Lernen Sie dabei Wissenswertes rund um die Herstellung edler Brände und Geiste.

Die Verkostung darf dabei nicht zu kurz kommen. Gleich zu Beginn starten wir mit einem leckeren Cocktail (auch alkoholfrei) und danach mit eigenen Destillaten, dazu Häppchen.

"Die andere Art Obst zu genießen" - Willkommen in der Brennerei Walter !

Unkostenbeitrag: € 12,00 p.P.
Mindestteilnehmerzahl 4 Personen
Anmeldung erforderlich

"Von der Frucht zum Destillat" - Schaubrennen und Verkostung in der Brennerei Walter

Freitag, 05. Januar 2024 von 18:00 - 20:00 Uhr

**Brennerei Walter,
Dettingen an der Erms**



Brennerei Walter



Lange Gasse 16/1
72581 Dettingen an der Erms
Telefon: 07123 - 8258
Fax: 07123 - 725782
Weitere Informationen erhalten Sie auf
unserer homepage:
www.BrennereiWalter.de

Bereits in der vierten und fünften Familien-
generation werden in der Brennerei Walter
heimische Früchte zu Destillaten gebrannt.
Wir brennen nach alter Tradition und mit
modernster Technik. Unsere Klassiker sind
Obstbrände von handgepflückten Kirschen,
Mirabellen und Zwetschgen, ergänzt durch
besondere Geister von Wildschlehen,
Wacholder- und Aroniabeeren. Natürlich
dürfen auch unsere leckeren Liköre und
unsere Schnaps-Dosen mit eingelegten
Früchten nicht fehlen. Eine ganz spezielle
Eigenkreation ist der Aperitif "Apfero". Im
Holzfass gelagerte und veredelte Brände von
Kirschen, Äpfeln und Zwetschgen, sowie
unseren „Schwäbischen Alb Gin“ können Sie
nun ebenfalls bei uns genießen.

Kommen Sie in unserem Ladengeschäft vorbei
oder stöbern Sie in unserem Online-Shop! Wir
beraten Sie gerne und zeigen Ihnen den
Herstellungsprozess unserer Köstlichkeiten!





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 und unserer Landschaft werden Sie in die prägnante Welt der Fruchtaromen unserer edlen Destillate einstimmen. Zu unseren Destillatproben reichen wir kleine Snacks.

€ 35,- p.P.
Anmeldung erforderlich

Von der Streuobstwiese ins Glas: Seminar mit Verkostung

Freitag, 19. Januar 2024
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!





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.

Willkommen in der Brennscheuer Straßer !

€ 44,00 p.P. inkl. Verkostung und Vesper, Infomaterialien und Verkostungsglas

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

**Samstag, 20. Januar 2024
ab 18:30 Uhr**

**Brennscheuer Strasser,
Dettingen an der Erms**

Brennscheuer Strasser

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





Kommen Sie am Freitag den 28. Januar 2022 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.

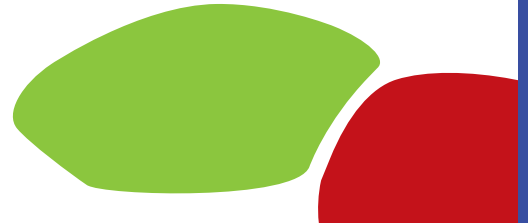
Bei unserem Schaubrennen bekommen Sie Einblick in das traditionelle Handwerk des Schnapsbrennens und erleben wie aus Obst ein edles Destillat entsteht.

Jede Obstsorte hat ihre eigene Geschichte und ihre Eigenheiten bei der Verarbeitung.

„Wintergrillen“ in der Schönbuchbrennerei – mit Schaubrennen und Verkostung

**Freitag, 26. Januar 2024
ab 16:00 Uhr**

**Schönbuchbrennerei
Nonnenmacher,
Pliezhausen-Gniebel**



Schönbuchbrennerei Nonnenmacher



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, Schweizer Birne und andere Sorten. Eine weitere Besonderheit ist unser Schönbuch-Gin sowie unsere prämierten Liköre.



Grünhagstraße 12

72124 Pliezhausen-Gniebel Weitere

Informationen erhalten Sie auf

unserer Homepage:

www.schoenbuchbrennerei.de oder

unter Telefon: 07127 - 71393



Lassen Sie sich verführen in die Welt des Schnapsbrennens. Sie erleben die Destillation eines Brandes aus unseren Streuobstwiesen. Lernen Sie dabei Wissenswertes rund um die Herstellung edler Brände und Geiste.

Die Verkostung darf dabei nicht zu kurz kommen. Gleich zu Beginn starten wir mit einem leckeren Cocktail (auch alkoholfrei) und danach mit eigenen Destillaten, dazu Häppchen.

"Die andere Art Obst zu genießen" - Willkommen in der Brennerei Walter !

Unkostenbeitrag: € 12,00 p.P.
Mindestteilnehmerzahl 4 Personen
Anmeldung erforderlich

"Von der Frucht zum Destillat" - Schaubrennen und Verkostung in der Brennerei Walter

**Freitag, 02. Februar 2024
von 18:00 - 20:00 Uhr**

**Brennerei Walter,
Dettingen an der Erms**

Brennerei Walter



Lange Gasse 16/1
72581 Dettingen an der Erms
Telefon: 07123 - 8258
Fax: 07123 - 725782
Weitere Informationen erhalten Sie auf
unserer homepage:
www.BrennereiWalter.de

Bereits in der vierten und fünften Familiengeneration werden in der Brennerei Walter heimische Früchte zu Destillaten gebrannt. Wir brennen nach alter Tradition und mit modernster Technik. Unsere Klassiker sind Obstbrände von handgepflückten Kirschen, Mirabellen und Zwetschgen, ergänzt durch besondere Geister von Wildschlehen, Wacholder- und Aroniabeeren. Natürlich dürfen auch unsere leckeren Liköre und unsere Schnaps-Dosen mit eingelegten Früchten nicht fehlen. Eine ganz spezielle Eigenkreation ist der Aperitif "Apfero". Im Holzfass gelagerte und veredelte Brände von Kirschen, Äpfeln und Zwetschgen, sowie unseren „Schwäbischen Alb Gin“ können Sie nun ebenfalls bei uns genießen.

Kommen Sie in unserem Ladengeschäft vorbei oder stöbern Sie in unserem Online-Shop! Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen den Herstellungsprozess unserer Köstlichkeiten!





Das Neuffener Tal als Juwel der Streuobstwiesen!

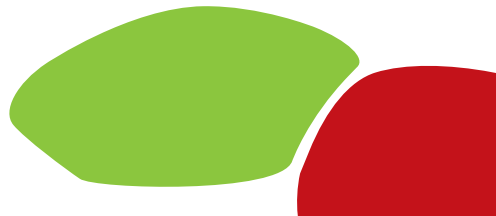
Das Geheimnis der edlen Destillate? Woran erkenne ich einen guten Obstbrand? Wie trinke ich ihn richtig? Wie kommt er ins Glas? Das und vieles mehr werden Sie erfahren. Bilder unserer heimischen Früchte, unserer Streuobstwiesen und unserer Landschaft werden Sie in die prägnante Welt der Fruchtaromen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

€ 35,- p.P.
Anmeldung erforderlich

"Von der Streuobstwiese ins Glas" - Seminar mit Verkostung

Freitag, 09. Februar 2024
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, Gin und OWEN-Whisky entstehen, dann nehmen Sie doch an unserer Brennereiführung 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!

Das erwartet Sie:

- alkoholfreies Begrüßungsgetränk
- fachkundige Führung durch die Albdinkel Whisky Schaubrennerei
- Besichtigung des Fasslagers
- Degustation verschiedener Produkte
- Herzhafte Bauernbrot-Häppchen
- Verkostung OWEN Whisky Marmelade

€ 30,- p.P. - Anmeldung erforderlich.

Große Brennereiführung: Gutes von der Streuobstwiese und mehr...

Samstag, 24. Februar 2024
um 17:00 Uhr
Dauer ca. 2,5 Stunden

Berghof Rabel,
Owen

Gratis für Sie: 1
Rabel
Destillatglas zur
Erinnerung

Berghof Rabel



Berghof 2
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!





Lassen Sie sich verführen in die Welt des Schnapsbrennens. Sie erleben die Destillation eines Brandes aus unseren Streuobstwiesen. Lernen Sie dabei Wissenswertes rund um die Herstellung edler Brände und Geiste.

Die Verkostung darf dabei nicht zu kurz kommen. Gleich zu Beginn starten wir mit einem leckeren Cocktail (auch alkoholfrei) und danach mit eigenen Destillaten, dazu Häppchen.

"Die andere Art Obst zu genießen" - Willkommen in der Brennerei Walter !

Unkostenbeitrag: € 12,00 p.P.
Mindestteilnehmerzahl 4 Personen
Anmeldung erforderlich

"Von der Frucht zum Destillat" - Schaubrennen und Verkostung in der Brennerei Walter

**Freitag, 01. März 2024
von 18:00 - 20:00 Uhr**

**Brennerei Walter,
Dettingen an der Erms**

Brennerei Walter



Bereits in der vierten und fünften Familiengeneration werden in der Brennerei Walter heimische Früchte zu Destillaten gebrannt. Wir brennen nach alter Tradition und mit modernster Technik. Unsere Klassiker sind Obstbrände von handgepflückten Kirschen, Mirabellen und Zwetschgen, ergänzt durch besondere Geister von Wildschlehen, Wacholder- und Aroniabeeren. Natürlich dürfen auch unsere leckeren Liköre und Schnaps-Dosen mit eingelegten Früchten nicht fehlen. Eine ganz spezielle Eigenkreation ist der Aperitif "Apfero". Im Holzfass gelagerte und veredelte Brände von Kirschen, Äpfeln und Zwetschgen, sowie unseren „Schwäbischen Alb Gin“ können Sie nun ebenfalls bei uns genießen.



Lange Gasse 16/1
72581 Dettingen an der Erms
Telefon: 07123 - 8258
Fax: 07123 - 725782
Weitere Informationen erhalten Sie auf
unserer homepage:
www.BrennereiWalter.de

Kommen Sie in unserem Ladengeschäft vorbei oder stöbern Sie in unserem Online-Shop! Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen den Herstellungsprozess unserer Köstlichkeiten!



Ausgesuchte Rohstoffe und Zeit bilden das Fundament für die genussvollen Produkte der Ammertalbrennerei. Die exklusive Brennereiführung liefert Einblicke in die Kunst des Destillierens. Darin enthalten ist, neben kleinen Verkostungen der teils prämierten Produkte, auch ein 15-minütiger Film „Von der Frucht zum Edelbrand“.

Anschließend erwartet Sie ein 5-Gänge Überraschungs-Destillatmenü im Restaurant des Gasthof Lamm.

Buchbar ab 2 Personen, auf Wunsch mit Übernachtung und Frühstücksbuffet

€ 69,- p.P.
Reservierung erforderlich

Exklusive Brennereiführung mit Verkostung und 5-Gänge Destillatmenü

**Samstag, 09. März 2024
Beginn: 18:00 Uhr**

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

Ammertal-Brennerei im Gasthof Lamm

In Volker Theurers kupfernen Brennkessel werden Tradition und Erfahrung von 3 Generationen mit den neuesten Erkenntnissen der Brenntechnologie vereint. Der schwäbische Whisky-Pionier destilliert und kreiert seine zahlreichen prämierten Obstbrände, Liköre und Whiskys auf höchstem Qualitätsniveau.

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

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

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





Wenn Sie einmal hinter die Kulissen schauen, erleben und schmecken möchten, wie edle Destillate, Gin und OWEN-Whisky entstehen, dann nehmen Sie doch an unserer Brennereiführung 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!

Das erwartet Sie:

- alkoholfreies Begrüßungsgetränk
- fachkundige Führung durch die Albdinkel Whisky Schaubrennerei
- Besichtigung des Fasslagers
- Degustation verschiedener Produkte
- Herzhafte Bauernbrot-Häppchen
- Verkostung OWEN Whisky Marmelade •

€ 30,- p.P. - Anmeldung erforderlich.

Große Brennereiführung: Gutes von der Streuobstwiese und mehr...

Samstag, 16. März 2024
um 17:00 Uhr
Dauer ca. 2,5 Stunden

Berghof Rabel,
Owen

Gratis für Sie:
1 Rabel Destillatglas
zur Erinnerung

Berghof Rabel



Berghof 2
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!





Jedes Jahr am Palmsonntag wird in Altenriet das Brezelfest gefeiert.

Wir öffnen zu diesem Anlass unsere Türen der Brennerei und Mosterei für alle Neugierigen und Interessierte. An diesem Tag haben Sie die Möglichkeit unserem Brennmeister Rainer Armbruster beim Destillieren eines edlen Tropfens über die Schulter zu schauen und unsere Destillate, Säfte und Most zu verkosten.

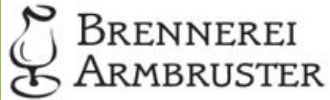
Für das leibliche Wohl öffnet unser Brennstüble und begrüßt Sie herzlich, unter anderen mit hausgemachten Maultaschen sowie Kaffee und Kuchen.

„Tag der offenen Brennerei“ im Rahmen des Altenrieter Brezelmarktes

Sonntag, 24. März 2024
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.





Lassen Sie sich verführen in die Welt des Schnapsbrennens. Sie erleben die Destillation eines Brandes aus unseren Streuobstwiesen. Lernen Sie dabei Wissenswertes rund um die Herstellung edler Brände und Geiste.

Die Verkostung darf dabei nicht zu kurz kommen. Gleich zu Beginn starten wir mit einem leckeren Cocktail (auch alkoholfrei) und danach mit eigenen Destillaten, dazu Häppchen.

"Die andere Art Obst zu genießen" - Willkommen in der Brennerei Walter !

Unkostenbeitrag: € 12,00 p.P.
Mindestteilnehmerzahl 4 Personen
Anmeldung erforderlich

"Von der Frucht zum Destillat" - Schaubrennen und Verkostung in der Brennerei Walter

**Freitag, 05. April 2024
von 18:00 - 20:00 Uhr**

**Brennerei Walter,
Dettingen an der Erms**

Brennerei Walter



Bereits in der vierten und fünften Familiengeneration werden in der Brennerei Walter heimische Früchte zu Destillaten gebrannt. Wir brennen nach alter Tradition und mit modernster Technik. Unsere Klassiker sind Obstbrände von handgepflückten Kirschen, Mirabellen und Zwetschgen, ergänzt durch besondere Geister von Wildschlehen, Wacholder- und Aroniabeeren. Natürlich dürfen auch unsere leckeren Liköre und Schnaps-Dosen mit eingelegten Früchten nicht fehlen. Eine ganz spezielle Eigenkreation ist der Aperitif "Apfero". Im Holzfass gelagerte und veredelte Brände von Kirschen, Äpfeln und Zwetschgen, sowie unseren „Schwäbischen Alb Gin“ können Sie nun ebenfalls bei uns genießen.



Lange Gasse 16/1
72581 Dettingen an der Erms
Telefon: 07123 - 8258
Fax: 07123 - 725782
Weitere Informationen erhalten Sie auf
unserer homepage:
www.BrennereiWalter.de

Kommen Sie in unserem Ladengeschäft vorbei oder stöbern Sie in unserem Online-Shop! Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen den Herstellungsprozess unserer Köstlichkeiten!



Wenn Sie einmal hinter die Kulissen schauen, erleben und schmecken möchten, wie edle Destillate, Gin und OWEN-Whisky entstehen, dann nehmen Sie doch an unserer Brennereiführung 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!

Das erwartet Sie:

- alkoholfreies Begrüßungsgetränk
- fachkundige Führung durch die Albdinkel Whisky Schaubrennerei
- Besichtigung des Fasslagers
- Degustation verschiedener Produkte
- Herzhafte Bauernbrot-Häppchen
- Verkostung OWEN Whisky Marmelade

€ 30,- p.P. - Anmeldung erforderlich.

Große Brennereiführung: Gutes von der Streuobstwiese und mehr...

**Freitag, 12. April 2024
um 18:30 Uhr
Dauer ca. 2,5 Stunden**

**Berghof Rabel,
Owen**

**Gratis für Sie:
1 Rabel
Destillatglas
zur Erinnerung**

Berghof Rabel



**Berghof 2
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 Destillereien, 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!





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, Gin oder Rum Verkostung zu genießen. Nach einer kurzen fachkundigen Führung durch die Schaubrennerei und der Besichtigung des Fasslagers durch Brennmeister Thomas Rabel geht's es ins gemütliche Fass "Zur dicken Rosa", wo Sie eigenständig verschiedene Sorten Owener Whisky, Gin und/oder Rum probieren und dazu leckere Bauernhäppchen im urgemütlichen Fass genießen.

Dauer: ca. 45min
Kosten € 23,-- p.P. inkl. Destillatglas
Anmeldung erforderlich.



Whisky, Gin oder Rum Verkostung im Holzfass "Zur dicken Rosa"

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

**Berghof Rabel,
Owen**

**Gratis für Sie:
1 Rabel
Destillatglas zur
Erinnerung**

Berghof Rabel



**Berghof 2
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!



„**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 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 brodelt 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.

www.streuobstparadies.de

Schwäbisches
Streuobstparadies

