



Presseinformation

Wie Sie Top-Destillate und prämierte Obst-Brennereien finden

Top-Qualität bei Destillaten aus heimischem Obst hat nicht nur einen Namen, sondern viele. Denn Jahr für Jahr schneiden Brennereien, oft als landwirtschaftliche Nebenbetriebe entstanden, auf nationalen und internationalen Verkostungen und Wettbewerben herausragend ab.

Doch die mit Gold und Silber prämierten Spirituosen aus Obst und Wildfrüchten widersetzen sich gewissermaßen der Marktlogik. Das Angebot ist naturgegeben durch Ernten und Brennrechte begrenzt. Das alleine wäre die beste Voraussetzung für starke Nachfrage und stramme Preise. Aber weil nur wenige Brennereien über ihre Region hinaus wirklich bekannt sind, klappt das oft nicht so recht.

Wie kommt der Obstschnaps in die Welt?

Auf fast 30.000 schätzt man die Zahl der sogenannten Abfindungsbrennereien in Deutschland, und auf bis zu 200.000 die Zahl der sogenannten Stoffbesitzer. Letztere sind Menschen wie du und ich. Nur mit dem Unterschied, dass sie einige Obstbäume ihr Eigen nennen, ihre Ernte zum Schnapsbrennen abliefern und die Destillate in Kleinmengen "ab Hof" verkaufen. Dann wieder gibt es Obstbauern und Brennereien, die weit mehr Obst- und Edelbrände produzieren dürfen als sie und ihre Familien jemals selber konsumieren könnten.

Und so kommt der Obst-Schnaps in die Welt. Die Resultate der Brennereien sind äußerst unterschiedlich, erzielen aber immer wieder in großer Vielfalt mit Prämierungen in Gold und Silber nationales und sogar internationales Spitzenniveau. Die Listen der prämierten Produkte und ausgezeichneten Betriebe, die von Organisationen wie der Destillata, dem World Spirits Award oder den regional verankerten Kleinbrenner-Verbänden geführt werden, scheinen endlos und sind für den Verbraucher nicht wirklich hilfreich. Hinzu kommt, dass [prämierte Obstbrände](#) häufig einzigartig, nur begrenzt verfügbar sind. Und wenn sie ausgetrunken sind, sind



Presseinformation

sie eben ausgetrunken. Schon der nächste Jahrgang kann wieder anders ausfallen.

"Gold und Silber lieb' ich sehr"

Bleibt die Frage, wie Interessenten und passionierte Genießer sich über solche individuellen Edelbrände informieren und wo sie solche beschaffen können. Eine Anlaufstelle bietet seit Oktober die Plattform brandgeister.de mit ihrem Obstbrand-Shop. Hier werden viele sortenreine Destillate aus Obst und Wildfrüchten geführt, auch regionale und im Holzfass gereifte Spezialitäten. Nutzer finden hier auch weiterführende Informationen und Antworten auf "[häufig gestellte Fragen](#)". Das Sortiment unterliegt Wechseln und wird Zug um Zug erweitert.

30. Oktober 2014

Kurztext:

Top-Qualität bei Destillaten aus heimischem Obst hat nicht nur einen Namen, sondern viele. Die Listen der mit Gold und Silber prämierten Produkte und ausgezeichneten Betriebe scheinen endlos und sind für den Verbraucher nicht wirklich hilfreich. Eine nützliche Anlaufstelle bietet seit Oktober die Plattform brandgeister.de mit ihrem Obstbrand-Shop.

Über brandgeister.de:

Auf der Internet-Plattform brandgeister.de kann man Obstler und Edelbrände aus vielen Regionen entdecken und online kaufen. Im Obstbrand-Shop stehen vor allem prämierte und sortenreine Destillate zur Auswahl. brandgeister.de ist seit Mitte Oktober 2014 live. Das Sortiment wird laufend erweitert und kann je nach verfügbaren Qualitäten und Beständen wechseln.

Kontakt und weitere Info:

brandgeister.de

Presseinformation



Bildunterschrift:

Viele Obstbrände werden Jahr für Jahr prämiert. Wer kennt sich da noch aus?

Bildrechte:(c) Lammeyer | Dreamstime.com